

POLÍTICA DE LA CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SEPORTA, S.A. ha desarrollado e implantado un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad, Prevención de Riesgos Laborales, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria (SICPMESA) que identifica y define las responsabilidades, procedimientos, procesos, recursos, etc. para garantizar que el resultado de sus procesos, así como la gestión que se realiza de los aspectos medioambientales asociados a los mismos, satisfará los requisitos de sus clientes y los que le son de aplicación.

Por Cliente debe entenderse a los usuarios o receptores de nuestros servicios y actitudes, en la estiba de buques, consignación y almacenamiento de productos agroalimentarios a granel, tanto en el ámbito externo, como en el interno de SEPORTA. Tenemos que intentar siempre entregarles un trabajo bien hecho.

Las directrices básicas que rigen nuestra Política, que deben presidir nuestra actuación, para mejorar potencialmente el comportamiento y mantener una óptima actividad empresarial, se resumen en los principios que se enuncia a continuación:

- ✓ Los clientes son la razón de nuestro trabajo, debemos conocer, para satisfacerles, sus necesidades reales y expectativas.
- ✓ Mediante el trabajo bien hecho, lograremos realizar en todo momento unos servicios de calidad como consignatarios, estibadores de buques y almacenistas distribuidores, satisfaciendo las expectativas de nuestros clientes.
- ✓ Mediante una eficaz gestión, controlaremos y reduciremos de forma general nuestros impactos medioambientales negativos, prestando especial atención a lo estipulado en el plan de emergencia así como al consumo de recursos hídricos y energéticos y a la generación de residuos.
- ✓ Debemos esforzarnos en la prevención de errores y en el control efectivo de los mismos. Así mismo, hemos de adoptar el compromiso de prevenir la contaminación y los riesgos laborales en el desarrollo de nuestras actividades.
- ✓ A través de una planificación y seguimiento adecuados, orientaremos nuestra organización en la consecución de la mejora continua tanto en la calidad de nuestros servicios, como en la prevención de riesgos laborales y del cuidado del medio ambiente. Esta planificación y seguimiento deben estar basados en datos objetivos y realimentados de forma continua.
- ✓ Para conseguir los máximos niveles de Calidad, la minimización de los impactos medioambientales y accidentes de trabajo, es imprescindible una actitud de trabajo en equipo con canales de comunicación adecuados y fluidos que garanticen la eficacia del sistema de gestión integrado.
- ✓ Mediante una gestión y planificación adecuada y conveniente de la formación, aumentaremos la capacidad y destreza de nuestros empleados en las actividades que realizan para garantizar la satisfacción de las expectativas de nuestros clientes, el respeto y cuidado del Medio Ambiente y la minimización de todos los riesgos laborales inherentes a nuestras actividades.
- ✓ Asegurar la seguridad e higiene alimentaria de nuestros productos, mediante la correcta gestión de recursos.
- ✓ Además de los requisitos de nuestros clientes, hemos de cumplir en nuestras actividades con la legislación vigente en lo relativo a los requisitos de Calidad, Prevención de Riesgos Laborales, Medioambiente y Seguridad Alimentaria establecidos por la misma.

Fdo.: D. Ramón García Horrillo
Director General

Fecha: 31-01-2010
Rev. 6

