

ESPADEROS

DEL ATLÁNTICO S.A.

POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD

ALIMENTARIA (PCS)

NUESTRA MISION

ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. mejora día a día para garantizar la calidad en sus productos y cumplir los parámetros adecuados de seguridad alimentaria con el objetivo de conservar la confianza del consumidor y las expectativas de sus clientes. Gestionamos de modo eficaz todos los procesos mediante la aplicación del Principio de mejora continua, asegurándonos de que la totalidad de nuestra cadena de suministro cumple de modo exhaustivo con los estándares y especificaciones más rigurosos.

Nuestra política de calidad y Seguridad Alimentaria (**PCS**) se mantiene alineada con el Código Ético y la Política de Sostenibilidad de la empresa. La **PCS** sirve de orientación en la implantación y control de los objetivos corporativos de calidad y seguridad alimentaria.

En ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., operamos bajo el principio de impacto positivo integral en cada una de las fases del ciclo productivo, proporcionando productos de calidad sobre la base de la mejora continua, planificación y una permanente inquietud innovadora que nos permita anticiparnos a las tendencias del mercado.

Impulsamos la cultura de la calidad y la seguridad alimentaria como palanca necesaria para la creación de valor para todos nuestros grupos de interés.

La calidad comienza desde el inicio, a bordo de nuestros buques, con la selección de la mejor materia prima y se mantiene a lo largo del resto de la cadena de valor.

Nuestros sistemas de control y gestión de la trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria nos permiten ofrecer un producto seguro, inocuo y que cumpla con estándares de los mercados más exigentes.

La excelencia alimentaria es una de nuestras prioridades. Calidad sanitaria y calidad comercial son para nosotros un binomio inseparable. Aportamos al mercado productos sanos, seguros y saludables.

Como modelo de negocio integrado participamos en todas las fases de la cadena y situamos a proveedores, clientes y consumidores como el centro de nuestras acciones y decisiones.

El enfoque corporativo de ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. se centra en priorizar las necesidades y expectativas de nuestros clientes. Es nuestro objetivo final y principal. Los desafíos de nuestros clientes son los nuestros. Por ello, mantenemos una relación fluida y comunicación constante con ellos al objeto de obtener información puntual que sirva de estímulo para la mejora permanente de nuestra actividad.

Implicamos a nuestros profesionales en la cultura de la seguridad alimentaria mediante una apuesta decidida por la formación, el trabajo en equipo, la fluidez informativa y la comunicación interna, asignando los recursos humanos, tecnológicos y económicos necesarios para la consecución de nuestros objetivos.

Con esta **PCS**, ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. expresa su compromiso en contribuir a la satisfacción de sus clientes asegurando la calidad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria en nuestras actividades.

Ejercemos un control de calidad exhaustivo en los productos y servicios adquiridos a proveedores ajenos y en las producciones subcontratadas a terceros. La mejora de nuestra competitividad se traduce en una mejora constante de la calidad. De este modo podemos responder a las demandas de nuestros clientes, cumpliendo sus requisitos y especificaciones.

En definitiva, nuestra hoja de ruta se asienta en la colaboración conjunta entre proveedores y clientes y se refuerza con un sistema de control riguroso y transparente, gestionado mediante los mecanismos y planes de mejora continua, evaluación y auditoría.

Con el objetivo de generar confianza en nuestros clientes y en los consumidores y siendo conscientes de nuestra responsabilidad con relación a la calidad y seguridad alimentaria, ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., establece en el marco de su política corporativa, la siguiente Política de Calidad y Seguridad Alimentaria:

DIRECTRICES Y PRINCIPIOS GENERALES DE ACTUACION

- I. ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. ha implementado sistemas de Gestión de la calidad y seguridad alimentaria fundamentados en el sistema APPCC, basado en principios y metodología reconocida, lo que nos permite un control eficaz en cada etapa. Los sistemas de control y gestión de la calidad y seguridad alimentaria se aplican a todos los procesos de producción, elaboración, conservación, logística y transporte en los que interviene la empresa.
- II. La empresa establece como prioridad el cumplimiento de todos los requisitos de calidad y seguridad alimentaria en todos sus productos sobre la base de la legislación vigente, su reglamentación y la aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius.
- III. Cumplimiento del marco normativo en materia de seguridad alimentaria, en especial en lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, desarrollado y complementado por aquellas disposiciones denominadas “**paquete de higiene**” y sus posteriores modificaciones. (Reglamento (CE)nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios).
- IV. Cumplimiento de la legislación alimentaria española, en particular lo dispuesto por la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, así como con las disposiciones autonómicas vigentes en materia higiénico-sanitaria.
- V. Garantizar la seguridad de las personas, así como la calidad e inocuidad de nuestros productos, conociendo y evaluando los impactos medioambientales que nuestros procesos pudieran ocasionar en el entorno, asegurando un uso eficiente de los recursos naturales.
- VI. Fortalecer el autocontrol de nuestros procesos productivos, la evaluación de riesgos en todas las etapas del proceso, los planes de control y el desarrollo de mejoras continuas dirigidas a reforzar nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y su integración con otros sistemas de gestión.

- VII. La seguridad de nuestros consumidores es nuestra prioridad y por ello, gestionamos la seguridad alimentaria con un enfoque preventivo y eficaz, asegurando la integridad de nuestros productos en toda la cadena de valor.
- VIII. Impulsar el desarrollo de una cultura de empresa que involucre a todos sus actores implicados en la mejora continua y la seguridad alimentaria. ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. está comprometida con la cultura de la seguridad alimentaria, la implanta y difunde en todas sus áreas mediante la formación y adiestramiento continuado de nuestro personal.
- IX. La protección del consumidor mediante la adopción y el refuerzo de medidas de vigilancia y el control de nuestros procedimientos por auditorías internas y externas independientes.
- X. Establecimiento de una sistemática documentada, organizada y metódica que controle y registre todas las etapas de la cadena. Evaluación continua de los procedimientos de control.
- XI. Un reforzamiento constante de nuestro sistema de identificación, evaluación y análisis de riesgos en las actividades que permite el proceso de mejora continua y la identificación de puntos críticos para un desarrollo seguro de todos los procesos de higiene alimentaria.
- XII. El mantenimiento de un riguroso sistema de evaluación y homologación de proveedores, exigiéndoles un estricto cumplimiento de los criterios y las normas que lo conforman. Todos los proveedores deberán garantizar que los productos que suministran son seguros. Seleccionamos y homologamos a nuestros proveedores siempre en base a criterios de calidad y seguridad alimentaria.
- XIII. El refuerzo constante de nuestros sistemas de trazabilidad y etiquetado, que comienza a bordo de nuestros buques, y que garantiza transparencia y seguridad a nuestros clientes y consumidores a lo largo de toda la cadena de suministro.
- XIV. Fomentamos el flujo de información y comunicación a nivel interno y externo para mejorar continuamente la calidad de los productos y los servicios que prestamos. Mantenemos contactos permanentes con nuestros clientes para colaborar de modo conjunto en la mejora de la calidad y seguridad.
- XV. Implementamos en todo momento, prácticas que garanticen la calidad y seguridad alimentaria en productos, procesos e instalaciones.

- XVI. **Food Defense:** Una apuesta constante por los procedimientos y medidas preventivas que identifiquen, reduzcan y eliminen los riesgos de adulteraciones, manipulación malintencionada, así como de otras acciones maliciosas, criminales o terroristas en la cadena de suministros de alimentos.
- XVII. Proporcionamos todos los medios necesarios para identificar riesgos potenciales que pudieran afectar a la calidad, legalidad y seguridad de los productos suministrados
- XVIII. La obligatoriedad para todos los operadores que deseen realizar transacciones comerciales con ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., de garantizar en todo momento la rastreabilidad de su producto de conformidad con lo establecido con la normativa internacional, comunitaria, nacional y autonómica.
- XIX. Fomentamos las actividades de innovación como elemento imprescindible para la mejora de la eficacia y la competitividad, identificando de este modo, oportunidades y desafíos que permitan anticiparnos a las nuevas necesidades del mercado.
- XX. Las actividades operativas de subcontratación se ajustarán a los criterios de calidad y seguridad alimentaria de ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., y no podrán actuar en contra de las estrategias y objetivos de la empresa, cumpliendo además con la normativa medioambiental y laboral.
- XXI. Cooperación y colaboración con las administraciones públicas competentes al objeto de garantizar el principio de transparencia.

FORMACIÓN E INFORMACIÓN

ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., impulsa una sólida cultura de calidad y seguridad alimentaria, concienciando a todo su personal sobre su importancia, priorizando la **formación** continua de sus trabajadores.

La capacitación profesional de nuestro personal es un elemento estratégico para la empresa y consecuentemente ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. orientara sus esfuerzos para que reciban formación específica, completa y periódica.

Fomentamos el desarrollo integral de nuestro equipo a través de programas de formación continua que potencien sus competencias clave. Nos comprometemos a facilitar un entorno de aprendizaje constante y proporcionamos las

herramientas necesarias para que cada integrante de la empresa alcance su máximo potencial en un entorno de trabajo dinámico.

Esta inversión en capital humano asegura que nuestros estándares de calidad evolucionan al ritmo de los desafíos del mercado y las exigencias de integridad de nuestra empresa.

Nuestra Política de formación se basa en el Principio de igualdad de oportunidades, el crecimiento y desarrollo personal y profesional y en el cumplimiento de los derechos laborales legalmente establecidos.

ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. garantiza la **información** al cliente y al consumidor de conformidad con lo establecido en la legislación vigente, en particular en lo dispuesto por:

- > *Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre información facilitada al consumidor, Reglamento 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector de los productos de la pesca.*
- > *Reglamento 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.*
- > *Reglamento (UE) No 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los Reglamentos (CE) no 1184/2006 y (CE) no 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) no 104/2000 del Consejo.*
- > *Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones, en concreto lo dispuesto por el Reglamento (UE) n° 16/2012 de 11 de enero de 2012 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a los alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano.*

- > *Real Decreto Legislativo 1/2007 que aprueba el texto refundido de la Ley General para la defensa de los consumidores, sus modificaciones y otras leyes complementarias.*
- > *Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.*
- > *Resolución de 24 de mayo de 2019 de la Secretaría General de Pesca por la que se publica el listado de las denominaciones comerciales de especies pesqueras admitidas en España*

Nos comprometemos a proporcionar información clara, veraz y accesible a los consumidores, garantizando total transparencia en cada etapa de nuestra cadena de valor.

RESPONSABILIDAD

ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., garantiza los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria sustentados en su sistema de gestión de calidad, basado en los prerrequisitos y APPCC recogidos en el paquete de Higiene Alimentaria y sus actualizaciones posteriores.

La calidad y seguridad alimentaria y su mejora, es responsabilidad de todos los integrantes de ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A. En base a ello, apostamos decididamente por la formación continua de nuestros profesionales dotándolos de los medios necesarios para el cumplimiento de esta política.

El personal de ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., actuará en todo momento practicando los principios de integridad, ética y excelencia profesional, entendiendo que su labor es determinante para la salud pública.

Nuestros profesionales se comprometen con el cumplimiento estricto de la normativa vigente y los protocolos internos de calidad y seguridad alimentaria, manteniendo una actitud de vigilancia constante para identificar riesgos emergentes, fallos de proceso o puntos de control comprometidos.

Ante cualquier desviación, incidencia o anomalía, informarán de modo inmediato a los responsables pertinentes para la activación de los mecanismos correctivos y preventivos.

La protección del consumidor es la máxima prioridad de la empresa. Por ello, la estricta aplicación de las buenas prácticas y la seguridad alimentaria prevalecerán siempre sobre cualquier objetivo operativo o logístico.

ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., cumple y exige a sus grupos de interés el cumplimiento de la normativa alimentaria y requiere a sus proveedores que todos los productos que suministran cumplan con las regulaciones y la legislación vigente en materia de calidad y seguridad alimentaria, laboral y medioambiental.

Los proveedores y clientes deberán informar de modo inmediato a ESPADEROS DEL ATLANTICO S.A., sobre cualquier información, anomalía o sospecha relacionada con la calidad y la seguridad alimentaria.