

## **POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD**

En **Schweppes, S.A.**, sociedad integrada en el grupo **SUNTORY BEVERAGE & FOOD** empresa dedicada a la **fabricación, elaboración y comercialización de bebidas en España**, la **Calidad y la Seguridad Alimentaria**, el **Medio Ambiente** y la **Seguridad y la Salud en el Trabajo** forman parte de la dirección estratégica y siempre han sido una parte esencial de nuestras operaciones y de quiénes somos.

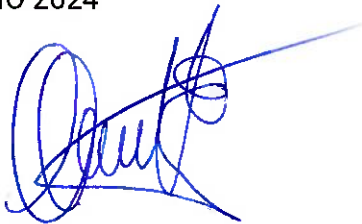
Por todo ello hemos implantado un Sistema de Gestión que se fundamenta en la mejora continua, ya que consideramos que un enfoque de este tipo genera considerables beneficios, mejorando la competitividad, contribuyendo a la sostenibilidad a largo plazo y a incrementar el valor para nuestros accionistas, manteniendo nuestro liderazgo. Este sistema de Gestión se rige por una **Política de Gestión** de la **Calidad, Seguridad Alimentaria**, el **Medio Ambiente** y de **Seguridad y Salud en el Trabajo**, que establece los siguientes **compromisos** que deben ser respetados por todos los miembros de la organización:

1. Satisfacer las necesidades de consumidores y clientes proporcionándoles **productos y servicios seguros y de Calidad**, situándolos en el centro de nuestra operación.
2. **Prevenir la contaminación** y minimizar los impactos sobre el Medio Ambiente de nuestras actividades empresariales y de distribución.
3. Realizar una **gestión racional y sostenible de los recursos naturales y del consumo energético** para minimizar el impacto de nuestras actividades en la naturaleza, fomentando además el uso de materiales reutilizables, reciclados y reciclables para reducir los residuos generados por nuestra actividad.
4. Fomentar una **cultura preventiva de comportamientos seguros individuales y colectivos**, a través del liderazgo visible de la Dirección y de la línea de Mando.
5. Fomentar una **cultura de Calidad y Seguridad alimentaria**, a través del compromiso de la dirección y todo el personal con la producción y manipulación de alimentos inocuos, mediante la dotación de recursos, concienciación y comunicación de la importancia de la higiene alimentaria.
6. Realizar **investigaciones exhaustivas de todos los incidentes significativos**, con el fin de determinar las causas básicas de los mismos y las medidas correctivas necesarias, para evitar su repetición. Las Alertas de Seguridad y Lecciones aprendidas obtenidas de dichas investigaciones serán compartidas con la Organización como buena práctica preventiva.
7. Proporcionar unas **condiciones de trabajo Seguras y Saludables** con el fin de prevenir lesiones y el deterioro de la salud en el trabajo, tanto de los empleados, como de cualquier persona que visite las instalaciones, eliminando los peligros, reduciendo los riesgos y fomentando hábitos saludables.
8. Dirigir nuestras **actividades de acuerdo con la legislación aplicable** en calidad, medio ambiente, seguridad alimentaria y seguridad y salud en el trabajo, con los estándares de compañía e internacionales y con los requisitos acordados con los Clientes y resto de las Partes Interesadas, evaluando periódicamente su cumplimiento.
9. Fomentar una **cultura de Correcto a la Primera**, con criterios de Seguridad, Calidad y Productividad, conscientes de su importancia en las actividades realizadas.
10. Mantener y **mejorar continuamente nuestro Sistema de Gestión**, optimizando nuestra actuación a todos los niveles, proporcionando los recursos precisos para su implantación.

11. Formar y motivar a nuestros empleados para **asegurar sus competencias y para que entiendan sus responsabilidades** en la fabricación y comercialización de productos de calidad, inocuos, medioambientalmente sostenibles, preservando su seguridad y salud y, además, para que participen de forma activa en nuestros programas relacionados con dichas actividades.
12. *Definir objetivos sobre **desperdicio alimentario**, establecer un plan de prevención para minimizar el desperdicio alimentario. Realizar control sobre los productos donados asegurando que se cumple legislación.*
13. Identificar, evaluar y tratar los **riesgos derivados del análisis incluido en el Sistema de Gestión** buscando su eliminación o minimización.
14. Trabajar con **nuestros proveedores** con el fin de impulsar el cumplimiento de nuestros compromisos y buscando mejoras e innovación en los procesos, materias primas e ingredientes.
15. Fomentar la **comunicación interna, la consulta y participación de los empleados y la comunicación externa con otras Partes Interesadas**, dando la información de forma periódica sobre los productos y las actuaciones en materia de Calidad, Seguridad Alimentaria, Medioambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo, manteniendo siempre un diálogo abierto con objeto de crear sinergias que permitan crear valor en la Organización y en la Sociedad.
16. **Promover** la mejora de la calidad de vida de los empleados porque ellos son el principal activo de la compañía.

Esta Política será revisada periódicamente, siendo comunicada interna y externamente, estando disponible para las partes interesadas. La Política constituirá un marco de referencia para el establecimiento de objetivos de mejora

**ANA ORTS**  
**QEHS DIRECTOR**  
**SUNTORY BEVERAGE & FOOD IBERIA**  
**(ESPAÑA Y PORTUGAL)**  
JULIO 2024



**SARA DE PABLOS**  
**COO**  
**SUNTORY BEVERAGE & FOOD IBERIA**  
**(ESPAÑA Y PORTUGAL)**  
JULIO 2024

