

 <b>patagoniafresh</b>	<b>Código : MN</b> <b>Página : 1 DE 7</b>
<b>SISTEMA DE GESTION INTEGRADA</b>	<b>Revisión : 11</b> <b>Fecha : 28/07/2020</b>

**MN**  
**MANUAL DE CALIDAD, INOCUIDAD,**  
**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO,**  
**MEDIO AMBIENTE, ENERGÍA,**  
**ABASTECIMIENTO RESPONSABLE,**  
**RESPONSABILIDAD SOCIAL Y**  
**SOSTENIBILIDAD**  
**Parte 5: Políticas Patagoniafresh**



ELABORA: Jefe Sist. Calidad	REVISA: Gte. Aseg. Calidad	APRUEBA: Gte.General
-----------------------------	----------------------------	----------------------



## **SISTEMA DE GESTION INTEGRADO**

**Código : MN**

**Revisión : 11**

**Página : 2 DE 7**

### **1.0 Políticas Patagoniafresh S.A.**

#### **1.1 Visión**

Trabajamos en consolidar nuestro liderazgo en la producción de jugos concentrados y no concentrados, aromas naturales, pasta de tomates, pulpas y deshidratados de frutas y vegetales en el hemisferio sur, entregando soluciones integrales de abastecimiento a compañías alimentarias de primer nivel en el mercado mundial.

Nos enfocamos en complacer a nuestros clientes a través de la generación de productos seguros que protejan su marca y servicios de alto valor para fortalecer su preferencia y lealtad.

Queremos ser reconocidos como una empresa socialmente responsable en el ámbito laboral, medioambiental y de seguridad en el trabajo, cumpliendo además con las regulaciones vigentes aplicables a una empresa de alimentos.

#### **1.2 Misión**

Abastecemos con materias primas de primera calidad e inocuidad, elaborarlas y transformarlas en productos terminados agregándoles valor a través de eficientes procesos industriales, y servicios integrales sustentados en bajos costos que nos permitan ser permanentemente competitivos.

#### **1.3 Política de calidad, inocuidad, seguridad y salud en el trabajo, medio ambiente, energía, Abastecimiento responsable, responsabilidad social y sostenibilidad**

Patagoniafresh está comprometida en la producción de jugos concentrados y no concentrados, aromas naturales, pasta de tomates, pulpas y deshidratados de frutas y vegetales seguros para el consumo humano y elaborados cumpliendo los requisitos legales y otros compromisos voluntariamente suscritos, aplicables al contexto en materia del Sistema de Gestión integrado.

En Calidad e Inocuidad, elabora sus productos buscando la completa satisfacción del cliente a través de productos que superen sus requisitos y expectativas.

En Seguridad y Salud en el Trabajo, proporciona condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud, apropiadas a la naturaleza de los riesgos de su actividad, para el cuidado del personal y demás partes interesadas pertinentes, buscando eliminar los peligros y reducir los riesgos.

En Medio Ambiente, está comprometida con la protección del Medio Ambiente previniendo la contaminación e impactos adversos. Utiliza de manera responsable los recursos naturales, mitigando los efectos en el cambio climático y gases de efecto invernadero, comprometida en el control y gestión del Recurso Hídrico

En Energía, está comprometida con el uso eficiente y en la mejora continua del desempeño energético y garantiza la disponibilidad de la información y los recursos necesarios para cumplir los objetivos y metas.

En Abastecimiento Responsable realiza la adquisición de productos y servicios eficientes y colabora con proveedores de materias primas e insumos para un suministro que le permita cumplir con los compromisos de su Sistema de Gestión integrado.

En Responsabilidad Social Empresarial, está comprometida socialmente con todos los agentes que involucra su cadena de valor: Proveedores, Clientes, Empleados y Comunidad.

En relación a Personas, Patagoniafresh proporciona recursos y entrenamiento al personal pertinente para promover su participación y compromiso en la mejora continua del desempeño del Sistema de Gestión integrado.

Todo esto es parte de la Política de Sostenibilidad, que vela por el cumplimiento de las necesidades de los clientes y stakeholders, sin poner en riesgo la disponibilidad de recursos para las futuras generaciones.

#### **1.4 Política de Buenas Prácticas de Manufactura**

Patagoniafresh S.A. está comprometida en la de jugos concentrados y no concentrados, aromas naturales, pasta de tomates, pulpas y deshidratados de frutas y vegetales seguros para el consumo humano mediante la práctica de procesos y procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura tendientes a lograr un producto inocuo. El programa GMP de Patagoniafresh S.A. sigue los lineamientos FDA y PAS 220 incluyendo procedimientos de limpieza y desinfección, manejo de instalaciones, recepción y almacenamiento de productos e insumos de proceso, mantenimiento de equipos, control de plagas, entrenamiento e higiene del personal y manejo de reclamos de clientes.

Patagoniafresh S.A. tiene implementados los siguientes pre-requisitos o procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) incluyendo las Operaciones de Saneamiento, los cuales respaldan y permiten controlar y mantener el sistema HACCP funcionando:

- Control de documentos
- Recepción de Materias Primas
- Recepción de Materiales Auxiliares
- Almacenamiento de Materias Primas y Operación de Cámaras de frío.
- Autorización y Envasado
- Almacenamiento de Jugo Concentrado y Operación de Cámaras frío.
- Etiquetado y Despacho
- Trazabilidad y Recall

- Reclamos de Clientes
- Calibración de Instrumentos de Medición
- Monitoreo de Materias Extrañas y Agentes Contaminantes
- Control de Plagas
- Procedimientos Operacionales de Saneamiento
- Suministro de Agua
- Capacitación y entrenamiento del personal
- Reprocesos
- Houskeeping
- Acción Correctiva
- Control Estadístico
- Mantención Preventiva
- Seguridad de Producto
- QSMS (Quality and Safety Monitoring System)
- Aire en área de envasado
- Higiene del personal
- Procedimientos Operacionales
- Control de Alergénicos
- Auditorías Internas
- Buenas prácticas de laboratorio

#### **1.5 Políticas de Vidrio y Material Plástico Quebradizo.**

Patagoniafresh S.A. dentro de sus políticas de B.P.M está comprometida en controlar vidrio y material plástico quebradizo disminuyendo al mínimo posible la utilización de artículos de cualquier material de vidrio o plástico quebradizo. Este compromiso se ve reflejado en los procedimientos y registros de verificación estipulados en PR.DM-05 a través del registro RE.DM-01.

#### **1.6 Política de Alérgenos.**

Patagoniafresh S.A. está comprometida a controlar y prevenir riesgos de alérgenos durante sus procesos con el fin de evitar la contaminación cruzada. Además de identificar, evaluar y revisar periódicamente los riesgos de la lista de alérgenos para dar conformidad a legislaciones aplicables como la Guía del FDA y el Reglamento de la UE. Este compromiso va unido al correcto etiquetado de sus productos y segregación de productos cuando sea necesario en sus procesos.

### 1.7 Política de Recall

Patagoniafresh S.A., reconoce su responsabilidad de protección a la salud pública frente a sus productos (Jugos, Pulpas, Aromas de Frutas y Pasta de Tomate) que presenten un riesgo de enfermedad o daño a la salud de los consumidores, es por ello que llevará a cabo de forma voluntaria el proceso de Recall en caso de detectar contaminación en sus productos ó bien en el caso de que FDA ó el organismo legal del país de destino lo solicite.

Patagoniafresh S.A. notificará a sus otros clientes, y en especial a aquellos que lo solicitan, acerca de cualquier acción regulatoria o recuperación de producto (Regulatory actions or Product Retrieval) que se refiera a productos terminados.

### 1.8 Política de Recurso Hídrico

Patagoniafresh reconoce que el manejo responsable de los recursos hídricos es una necesidad primordial dentro de los procesos de transformación de la fruta.

Como actor importante en la agroindustria nacional, Patagoniafresh se compromete en el control y gestión del consumo del recurso hídrico en cada una de sus actividades, esforzándose por mejorar en forma continua su eficiencia, incluyendo los métodos de producción que reducen el consumo de agua y la generación de aguas residuales, las cuales cumplen con las normas y leyes que rigen la materia.

Patagoniafresh, si bien no participa directamente, apoya y fomenta los métodos de explotación agrícola sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, incluyendo las mejores prácticas posibles para el uso y conservación del agua.

El desafío de Patagoniafresh es ser un actor importante para preservar la cantidad y la calidad del agua, no sólo frente al medio ambiente, sino también teniendo presente factores agrícolas, económicos, políticos, sociales y culturales.

### 1.9 Política de Gases de Efecto Invernadero y Cambio Climático

Patagoniafresh se compromete a ser una empresa consciente de la importancia del cuidado al medio ambiente, considerando las siguientes medidas en cada uno de sus procesos de elaboración de jugo concentrado y de otros derivados de la fruta:

- Usar eficientemente las fuentes de energía y materias primas,
- Controlar y reducir las emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI),
- Minimizar la generación de residuos,
- Cumplir con los requisitos legales y normativa vigente en materia ambiental y
- Prevenir la contaminación asociada a su actividad.

Como empresa socialmente responsable, Patagoniafresh garantiza la educación de las personas que trabajan en ella, la de sus proveedores y contratistas.

La mejora continua es nuestro desafío en materia ambiental y desarrollo de los procesos, de forma de minimizar sus efectos en el cambio climático, pero al mismo tiempo cumplir con las necesidades de los clientes, sin poner en riesgo la disponibilidad de recursos para generaciones futuras.

#### **1.10 Política de Responsabilidad Social Empresarial**

Patagoniafresh se compromete a ser una empresa socialmente responsable, con todos los agentes que involucra su cadena de valor: comunidad, medio ambiente, relaciones laborales, proveedores y clientes, asegurándonos que todas nuestras operaciones sean realizadas dentro del marco legal.

Nuestros esfuerzos están enfocados a cumplir las necesidades de nuestros clientes, entregando un producto con las exigencias de calidad requeridas, cumpliendo con nuestros proveedores, resguardando las buenas prácticas de manufactura, cuidando el bienestar y seguridad de nuestros trabajadores, respetando íntegramente el medio ambiente, promoviendo la contratación de trabajadores de las comunidades en las que estamos insertos, y apoyando programas sociales en estas.

Esto implica un gran desafío para todos nosotros como empresa, buscando aportar al desarrollo de las localidades donde estamos y al país en general.

#### **1.11 Política de Organismos Genéticamente Modificados**

Patagoniafresh se compromete a elaborar de jugos concentrados y no concentrados, aromas naturales, pasta de tomates, pulpas y deshidratados de frutas y vegetales seguros libres de organismos genéticamente modificados.

Este compromiso se alinea con nuestra política de Responsabilidad Social Empresarial, en la que velamos por entregar a nuestros clientes, y por ende a nuestra comunidad, un producto sano cumpliendo con las exigencias y estándares de calidad requeridas.

Este cumplimiento implica un gran desafío en toda la cadena de valor, ya que las materias primas e insumos utilizados en los procesos productivos deben así mismo estar libres de Organismos Genéticamente Modificados, y cumplir integralmente con todas las regulaciones tanto nacionales como internacionales y de clientes, pero principalmente, cumplir su política, como empresa comprometida con cada uno de sus stakeholders, a quienes se les debe su propia sostenibilidad.

## **2.0 DIFUSIÓN**

La política de gestión integrada:

- se encuentra disponible en este apartado del manual,
- se comunica dentro de la compañía a través de afiches, diario mural, correo electrónico, página web, inducción general y capacitaciones internas,
- está disponible para las partes interesadas, a través de la página web,
- es revisada al menos una vez al año y actualizada cuando sea necesario.

## **3.0 ACTUALIZACIONES**

Rev. 7: Se incluye en todas las partes del manual el punto de actualizaciones (02-12-13).

Rev. 8: Se incluyen nuevas políticas: agua, GEI, Responsabilidad social (20-12-15).

Rev. 9: Se incluyen políticas actualizadas: SGI; GMP (24-01-18)

Rev 10: Se actualiza políticas respecto requisitos ISO 45001 (14-01-19)

Rev. 11: Se actualiza política respecto de ISO 14001 (28-07-20)