



GROWING SOLUTIONS

Política QHSE y de Seguridad

Enero 2022

Política de Calidad, Salud, Medio Ambiente, Seguridad (QHSE) y de Seguridad Alimentaria

La visión de Jiffy es ser «**el líder en innovación y servicio en soluciones de cultivo de plantas sostenibles para alimentar y embellecer el mundo**». Estamos comprometidos a ofrecer soluciones, servicios y productos que cumplan y/o superen las expectativas de nuestros clientes, para garantizar un excelente servicio y una gran experiencia de nuestros clientes que dirija a la organización hacia el éxito.

Para garantizar el éxito, respetamos un conjunto de principios y requisitos sostenibles sobre los que sentamos las bases para comprometernos a proporcionar mejoras continuas en salud y seguridad en el trabajo, ambiente de trabajo, calidad, seguridad alimentaria y soluciones respetuosas con el medio ambiente, servicios y productos.

Actualizaremos estos principios con regularidad y consideraremos las adaptaciones locales y las desviaciones temporales. Este conjunto de principios se llama '**Política QHSE y de Seguridad Alimentaria**' de Jiffy, una política aplicable a toda la organización, así como a nuestros proveedores, distribuidores y socios. De esta manera, podemos mejorar continuamente nuestros procesos empresariales al tiempo que cumplimos con:

- Desarrollar, implementar e impulsar el JQS (QHSE de Jiffy y el Sistema de Seguridad Alimentaria) proporcionando una retroalimentación activa para lograr una mejora continua.
- Seguir las normativas pertinentes, obligaciones reglamentarias, estándares, certificaciones y requisitos del cliente acordados mutuamente y relacionados con la **Calidad, la Salud, el Medio Ambiente, la Seguridad, y la Seguridad Alimentaria**.
- Dar seguridad para producir, manipular y utilizar productos, siguiendo a su vez los protocolos y especificaciones operativos acordados.
- Garantizar la disposición de un entorno de trabajo seguro y saludable, y condiciones para la prevención de lesiones y deterioros de la salud, considerando la Evaluación de Riesgos, Identificación y Peligros [HIRA] o la Evaluación Global de HES, o ambos, y los indicadores clave de rendimiento (KPI) al tomar medidas para impedir o reducir los problemas relacionados con la salud y seguridad en el trabajo (SST) o los daños materiales a la propiedad.
- Garantizar la seguridad y la salud de los visitantes y de la comunidad tomando medidas de precaución adecuadas.
- Establecer planes de preparación y respuesta ante emergencias y ensayarlos periódicamente para practicar en caso de situaciones inesperadas.
- Enfocarse en los desarrollos de temas externos, conocimientos y preocupaciones públicas y tomarlos en cuenta para la toma de decisiones estratégicas sobre **QHSE y Seguridad Alimentaria**.
- Comprometerse con la protección del medio ambiente adoptando posibles medidas para reducir el impacto negativo en él, para asegurar la prevención de la contaminación ambiental.
- Garantizar la compatibilidad ecológica de las actividades que impulsan el estudio de «Aspecto e Impacto» y tomar medidas para minimizar el riesgo.
- Seguir las directrices para una buena limpieza e higiene personal.

- Garantizar la seguridad alimentaria en soluciones, servicios y productos siguiendo el estudio de la evaluación de riesgos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico [APPCC] y tomar medidas para eliminar o reducir el riesgo de peligros alimentarios.
- Realizar consultas con los empleados y profesionales externos considerando riesgo y oportunidades en QHSE y **Seguridad Alimentaria**, y desarrollar objetivos para mejoras a corto y largo plazo.
- Introducir, impulsar, determinar, evaluar y tomar medidas para desarrollar el progreso de los indicadores clave de rendimiento [KPI] de **QHSE y Seguridad Alimentaria** en toda la empresa.
- Fomentar las competencias de los trabajadores, motivación y salud, proporcionando la formación y orientación necesarias, incluyendo los criterios de **QHSE y Seguridad Alimentaria**.
- Apoyar y supervisar el rendimiento de los equipos de gestión locales y los embajadores locales de QHSE.
- Abogar por un comportamiento que promueva el cuidado de uno mismo, el mutuo, y el del medio ambiente.
- Ofrecer un **fuerte sentido de experiencia** a nuestros socios, lo que a su vez, significa proporcionar una Experiencia Excelente para todos aquellos que traten con Jiffy, tanto interna como externamente,

El Equipo de Gestión Ampliado aporta activamente compromisos y recursos necesarios para ofrecer soluciones, servicios y productos de alta calidad a través de todas las ubicaciones de Jiffy.

Creemos que la comunicación abierta de los asuntos relacionados con **QHSE y Seguridad Alimentaria** es la base en la formación, instrucción e implicación de los empleados de Jiffy y socios externos. El compromiso activo demuestra el papel de liderazgo del departamento de QHSE, que aboga por la responsabilidad y el compromiso de todos los trabajadores dentro de la organización de Jiffy. Para poder alcanzar todo su potencial, esta política de QHSE se integra en las estrategias y procesos empresariales.

Todos los empleados tienen un papel a desempeñar en la preservación de los niveles deseados de **Calidad, Salud, Medio Ambiente, Seguridad, y Seguridad Alimentaria**. Esta política empieza con la comunicación, el apoyo y el compromiso en la mejora continua.

Bart Kraan
Director de QHSE

20 de enero de 2022