

# POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ecología Química, S.A perteneciente a TRADEBE LIFE SCIENCE, y ubicada en Gualba, tiene como actividad principal la gestión de residuos industriales para la recuperación y venta de disolventes mediante tratamientos de destilación simple y fraccionada, así como la purificación de compuestos químicos y/o intermedios químicos, aditivos para alimentos, purificación de saborizantes y fragancias para la industria alimentaria y el desarrollo de nuevos procesos de purificación.

Esta política de Calidad e Inocuidad alimentaria forma parte del Sistema Integrado de Gestión de la empresa junto con la Política integrada de Sostenibilidad, Seguridad y Salud, Medio ambiente y Accidentes graves.

Ecología Química, consciente de la importancia de la calidad en los procesos que desarrolla, la inocuidad alimentaria en la purificación de saborizantes y fragancias para la industria alimentaria y la satisfacción de los clientes, se compromete a integrar su sistema de gestión actual y futura basándose en los siguientes principios:

**CUMPLIR CON LOS REQUISITOS LEGALES, REGLAMENTARIOS, VOLUNTARIOS Y DE LAS PARTES INTERESADAS,** responsabilidades y especificaciones con nuestros clientes y otras partes interesadas en todos los productos y servicios que realiza la empresa.

**LOGRAR LA MÁXIMA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES,** con una buena relación entre calidad, coste, plazo de entrega, así como elaborarlos desde el marco de calidad e inocuidad alimentaria.

**PROMOVER LA COMUNICACIÓN EFICAZ INTERNA Y EXTERNA** con empleados, proveedores, clientes y demás partes interesadas.

**DESARROLLAR Y ESPECIALIZAR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS OFRECIDOS** para poder así abarcar las nuevas necesidades del mercado, innovando en procesos y especificaciones.

**ESTABLECER OBJETIVOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA** medibles, realizar su seguimiento y velar por su cumplimiento.

**GESTIONAR LOS RIESGOS Y OPORTUNIDADES** que puedan afectar a la calidad y la inocuidad alimentaria de los diferentes procesos que desarrolla la empresa.

**GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA** mediante la identificación y control de peligros a lo largo de los procesos.

**PROMOVER Y MANTENER UNA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA** en toda la organización.

**MEJORA CONTINUA DE LA EFICACIA DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** utilizando como directrices, los requisitos establecidos por el protocolo FSSC 22000 y la ISO 9001.

**CUMPLIR LAS NORMATIVAS Y REGLAMENTOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS** aplicables a nuestra actividad para producir productos seguros y evitar el sabotaje, fraude y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

**CONTROLAR LAS MATERIAS PRIMAS DE ENTRADA,** realizar análisis de vulnerabilidades y evitar el posible fraude con medidas de mitigación en caso necesario.

**ASIGNAR LOS RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS NECESARIOS** suficientes para mantener un Sistema Integrado de Gestión

documentado que asegure el cumplimiento de esta política. **FOMENTAR EL AUTOCONTROL, PARTICIPACIÓN Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES,** mediante la preparación adecuada para adquirir las competencias requeridas en cada puesto, con el apoyo de la formación continua y la responsabilidad ética, personal y laboral y fomentando la cultura de calidad y seguridad.

**UTILIZAR PROCESOS SEGUROS** que contribuyan al pleno bienestar de los empleados y eviten y los proteja de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

**LIDERAZGO DE LA DIRECCIÓN** en la gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, impulsando la mejora continua del sistema Integrado de Gestión a partir de un análisis estratégico del contexto de la organización. Y asegurando que esta política se comunica, se entiende y se aplica en toda la organización y está disponible a las partes interesadas.



**Oriol Fornés**  
Site Manager  
Ecología Química  
Marzo 2026