

05

Ex cel encia

¿Cómo lo hacemos?

Las certificaciones de nuestros procesos y materias primas nos permiten instalar la preocupación por la calidad de nuestros productos, que nos permiten liderar la nutrición sostenible desde el mar.

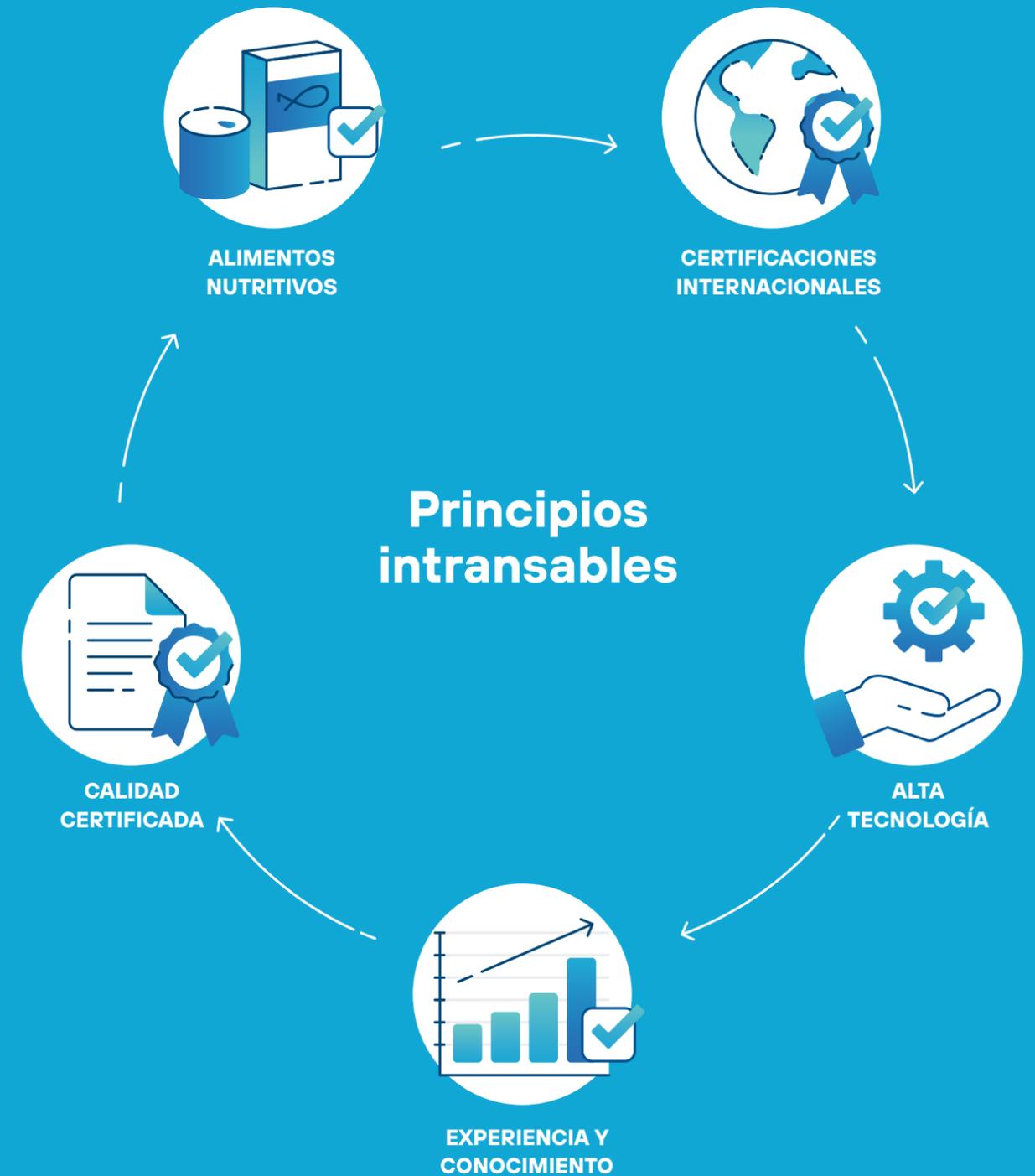


5.1 Nuestro compromiso con la calidad

Nuestro compromiso con la calidad y la seguridad se basa en una serie de principios intransables

Todos quienes trabajamos en Orizon entendemos la responsabilidad que viene con el compromiso de proporcionar productos seguros y de calidad. Por eso, cada uno de nuestros colaboradores sabe cómo tomar medidas con el fin de proteger a nuestros consumidores, clientes y a las marcas que representamos.

- ✓ Tener una sola visión de calidad e inocuidad alimentaria, transversal y homogénea para toda la compañía, para todos los productos propios y comprados, para todas las plantas productivas propias y proveedoras, y para los insumos e ingredientes críticos, a través del desarrollo e implementación de sistemas, normas y prácticas de calidad y seguridad alimentaria que se miden, evalúan y validan interna y externamente de manera permanente.
- ✓ Promover el compromiso de todos a lo largo de la cadena de abastecimiento y en todos los niveles de nuestra organización.
- ✓ Fomentar la participación y la promoción de las responsabilidades de calidad entre todos nuestros trabajadores y proveedores, a través de normativas internas, educación, capacitación y entrenamiento, supervisión y comunicación efectiva.
- ✓ Buscar permanentemente la satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes, asegurándoles productos inocuos.
- ✓ Cumplir con las exigencias de la legislación y normativa vigente, nacional e internacional aplicables en todas las etapas, tanto de pesca, como producción y comercialización de nuestros productos.



5.2 El sistema de gestión de la calidad e inocuidad

HACCP, Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad

Nuestro Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad se basa en la metodología HACCP, reconocida internacionalmente para garantizar la seguridad de los alimentos.

Este sistema tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, y permite identificar peligros específicos y medidas para su control, siendo un instrumento vital para evaluar amenazas y establecer sistemas de control. Nuestro Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad se encuentra homologado en todas nuestras instalaciones a nivel nacional y es auditado y verificado por organismos de certificación independientes.



- Comunicación de nuestra Política de Calidad e Inocuidad a todos nuestros trabajadores en todas las instalaciones para realizar su trabajo de manera higiénica.
- Capacitación en calidad e inocuidad de los alimentos a todos nuestros trabajadores y colaboradores que participan directa o indirectamente en el manejo y elaboración de nuestros productos en todas las instalaciones.
- Sensibilización y fomento del compromiso con la Calidad de todos en todas las plantas a través del Mes de la Calidad.
- Entrega de recursos financieros y humanos necesarios para mantener y mejorar nuestro Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad.
- Realización de actividades de auditoría y verificación necesarias para confirmar el cumplimiento de las normativas internas de Calidad e Inocuidad.
- Revisión y actualización de nuestros objetivos de calidad e inocuidad como herramienta de mejora continua.

5.3 Calidad certificada

Nuestras certificaciones fortalecen a la industria pesquera través de estrictos estándares

Contamos con diversas certificaciones independientes e internacionales, que aseguran que nuestra pesca se efectúa bajo estrictos estándares de calidad y cumple con las normas de sostenibilidad fijadas por las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Sabemos que estas certificaciones no solo aseguran la calidad de los productos y hacen posible alcanzar la Sostenibilidad, sino que también fortalecen a la industria pesquera través de estrictos estándares.

Una de las principales certificaciones que existen en el mundo es la entregada por el Marine Stewardship Council (MSC) que verifica que se cumplan ciertos principios como: Poblaciones Sostenibles, Minimización de impactos al medio ambiente y que las actividades pesqueras están bien gestionadas.

Hoy en Chile, hay ocho pesquerías industriales certificadas con el programa MSC siendo el Jurel, camarón nailon, langostino amarillo y langostino colorado de las zonas centro norte y centro sur del país, la merluza austral de la zona sur y el Krill de la zona antártica, consideradas como pesquerías sustentables.





Nuestras certificaciones hoy:



Certificación MarinTrust, ex IFFO-RS 2.0
(Planta harina Coquimbo y Planta harina Coronel).

Durante el mes de enero de este año, la norma MarinTrust, "The Fishmeal and Fish Oil Organisation; Responsible Supply of The Marine Ingredients Organisation" recertificó las plantas de Harinas y Aceites de Coquimbo y Coronel, bajo el nuevo Estándar IFFO-RS 2.0. Ambas plantas recertificaron hasta el año 2023.



Certificación Marine Stewardship Council MSC

Con fecha 26 de abril de 2019 la pesquería industrial Jurel unidad de certificación III – X Región, obtuvo la certificación Marine Stewardship Council (MSC) por parte del organismo independiente Lloyd's Register. Este sello garantiza la sustentabilidad, trazabilidad y aplicación de las mejores prácticas por parte de Chile.

A su vez contamos con el estándar de Cadena de Custodia de MSC v5.0, para todas nuestras plantas de consumo humano. Este estándar garantiza la trazabilidad de los productos procedentes de pesquerías sostenibles con certificación de MSC. Asegura que los mismos han sido separados de los productos sin certificación.



Certificación BRC v8

Obtuvimos la certificación BRCv8 en nuestras plantas Conservas y planta Congelados Valor Agregado. Esto implicó la implementación de sistemas de control que permiten identificar cualquier peligro o amenaza contra la inocuidad, autenticidad, calidad y legalidad de los alimentos que elaboramos. La obtención de esta certificación, nos permitió acceder a nuevos clientes en Europa, Estados Unidos y Australia.



Certificación Libre de Gluten

Garantiza al consumidor que nuestros productos derivados del Jurel y Caballa han cumplido con los requisitos establecidos por Fundación Convivir para identificar alimentos aptos para celíacos. El listado de esos productos aparece en la lista de alimentos certificados por www.fundaciónconvivir.cl



Ver detalle de nuestras certificaciones en el siguiente link:
<https://orizon.cl/nutricion-sostenible/creacion-de-valor/>

5.4 ¿Cómo nos comunicamos?

En Orizon contamos con una página web renovada durante el año 2020 y con redes sociales



Visita nuestro sitio web www.orizon.cl



Visítanos en Facebook **Orizon**



Visítanos en LinkedIn **Orizon S.A.**



Visítanos en YouTube **Orizon**

Las políticas y normas regulatorias de Orizon S.A. pueden ser consultados en los siguientes documentos publicados en nuestra web

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Código de Ética | <input checked="" type="checkbox"/> Organigrama |
| <input checked="" type="checkbox"/> Política de Prevención | <input checked="" type="checkbox"/> Procedimiento de prevención de delitos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Modelo de Prevención de Delitos | <input checked="" type="checkbox"/> Política de aporte a la comunidad |
| <input checked="" type="checkbox"/> Política de Libre Competencia | <input checked="" type="checkbox"/> Manual de libre competencia |
| <input checked="" type="checkbox"/> Política de LGPA | <input checked="" type="checkbox"/> Programa de cumplimiento LGPA |
| <input checked="" type="checkbox"/> Memorias | |

Canal de denuncias



Las denuncias pueden ser realizadas en nuestro sitio web: orizon.eticaenlinea.cl

La información de las denuncias es importante para Orizon, y nos permite saber si existen prácticas que van en contra de los principios éticos de la compañía, que tengan relación a los delitos contenidos en la ley 20.393 y/o posibles fraudes, y de esta forma tomar acciones para prevenirlas y/o denunciarlas al Ministerio Público, según sea el caso. El Canal de Denuncia es administrado por el Encargado de Prevención de Delitos de Orizon y permite al denunciante poder interactuar con él hasta el fin del proceso.

Dentro de las situaciones que se pueden denunciar están:

- Infracción al código de ética.
- Infracción a la Ley 20.393.
- Infracciones a la Ley de libre competencia.
- Faltas a los principios y valores de la organización (fraudes).
- Entre otros.

