



Política Integrada de **Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud.**

Cook Master incluye el Sistema Integrado de Gestión (Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud) como uno de sus principales ejes en su estrategia de desarrollo sustentable y se compromete a realizar sus servicios de planificación, logística y distribución de alimentos, con o sin elaboración, con el objetivo de satisfacer las necesidades y expectativas de las partes interesadas, basándose en:

Cumplir con los **requisitos legales, internos y otros** de clientes y consumidores en materia de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad y Salud.

Alianzas estratégicas basadas en la trayectoria y valores de la organización para lograr los **objetivos de Calidad, Ambientales y de Seguridad y Salud.**

Mejora continua e innovación de infraestructura y procesos basados en capacitación y evaluación de la eficacia del Sistema Integrado de Gestión con el propósito de mejorar el **desempeño ambiental**, económico y social.

Promoción de la comunidad, cultura de calidad en los procesos, **Protección del Medio Ambiente**, incluida la **prevención de la contaminación y la protección de la biodiversidad.**



Fomentar un **ambiente de trabajo saludable** que promueva el desarrollo integral de las personas y brinde a los empleados las herramientas adecuadas para realizar su **trabajo eficientemente, de manera segura, eliminando los peligros y reduciendo los riesgos.**

Consultar y participar a los trabajadores y personal no directivo en los distintos aspectos de la Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.