

La Direction de **INFOSA** a maintenu depuis sa création une constante préoccupation pour :

- Promouvoir la production, transformation et commercialisation de sel obtenu par des techniques qui favorisent la protection de l'environnement et de la santé, aussi bien des opérateurs que des consommateurs finaux.
- Acquérir l'engagement sincère de maintenir et améliorer de façon constante le Système de Gestion de la Qualité et Sécurité Alimentaire basé sur la norme de Sécurité Alimentaire BRC, et le règlement de la loi de Modernisation de la Sécurité Alimentaire de la FDA (FSMA), ainsi que respecter les exigences à appliquer.
- Etablir des objectifs cohérents avec cette politique et qui soient acceptables pour l'organisation, ainsi que fournir les ressources nécessaires pour leur réalisation.
- Intérêt pour la création d'emplois stables, la non discrimination pour motif de sexe, race, croyances ou type d'orientation, favorisant la diversité qui doit être inhérente à notre culture.
- Implanter des mécanismes qui réduisent au minimum le risque d'achat de matières premières frauduleuses ou altérées.

La **Politique Sociale Intégrée de Qualité et Sécurité Alimentaire de INFOSA**, consiste à mener les opérations de façon appropriée en termes de Qualité et Sécurité Alimentaire du produit, ainsi que de santé et sécurité au travail. Cette conduite inclut le respect de la législation en vigueur, toujours dans l'intérêt de tous, afin de parvenir à une production d'aliments sûrs et conforme à la responsabilité envers nos clients, ainsi que notre engagement à protéger l'environnement. Il s'agit d'une orientation au client et consommateur afin d'obtenir la pleine satisfaction de ces derniers par rapport à la qualité, prix et délais de livraison de nos produits, nous ajustant à leurs besoins et attentes tout en respectant l'environnement, sachant que INFOSA est située dans un Parc Naturel considéré Réserve de la Biosphère.

L'organisation encouragera la participation du personnel par des codes de conduites sur l'hygiène personnelle, les lignes de travail dans le développement de ses activités, visant à assurer la santé des opérateurs, éviter les situations à risques, éviter des accidents de travail ou autre et continuer sur l'amélioration constante de la Qualité et Sécurité Alimentaire de nos produits et services, ainsi que provoquer le minimum d'impact environnemental possible associé à notre activité. Pour cette raison, l'organisation garantira la formation et informations des opérateurs en fonction des besoins et exigences du poste de travail concerné. Cela sera un outil essentiel pour mettre en œuvre la culture de prévention et développement de produits conforme aux spécifications correspondantes.

Chaque travailleur est responsable de la qualité de son poste de travail ainsi que de sa propre sécurité et de celle de ses collègues, et doit respecter les normes et mesures de sécurité au travail. Une attention particulière sera accordée aux mineurs et aux femmes enceintes dans l'accomplissement de leur travail, de sorte que son développement ne présente aucun risque pour leur santé. La prévention est mutuelle : c'est la responsabilité de la direction et du travailleur.

La Direction est responsable de veiller à faire connaître cette politique et s'assurer qu'elle soit bien comprise et appliquée par toutes les personnes de l'organisation, ainsi que la réviser périodiquement avec les objectifs, pour s'adapter à l'évolution qui pourra être générée. Sera également disponible pour les parties intéressées et qui en ont besoin.

Joan Sucarrats – Directeur Gérant

Signé à Sant Carlos de la Rápita, Février 2020

