

La Dirección de **INFOSA** se ha mantenido desde su creación, en una constante preocupación por:

- Promover la producción, transformación y comercialización de sal obtenida mediante técnicas que favorezcan la salvaguardia ambiental y la salud tanto de los trabajadores como de los consumidores finales.
- Adquirir el compromiso sincero de mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria basado en la norma de Seguridad Alimentaria BRC y la normativa de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de la FDA (FSMA), GMP+ (alimentación animal), así como cumplir con los requisitos aplicables.
- Establecer objetivos coherentes con esta política y que sean asumibles por la organización, así como facilitar los recursos necesarios para su cumplimiento.
- Interés en la creación de empleo estable, no discriminación por razón de sexo, raza, creencias o tipo de orientación, promoviendo que la diversidad sea inherente a nuestra cultura.
- Implantar mecanismos que reduzcan al mínimo el riesgo de compra de materias primas fraudulentas o adulteradas.

La **Política Integrada Social, de Calidad y Seguridad Alimentaria** de **INFOSA**, es llevar a cabo las operaciones de forma apropiada en cuanto a la Calidad y Seguridad Alimentaria del producto y la salud y seguridad laboral. Esta conducta incluye el cumplimiento de la legislación vigente, siempre en beneficio de todos con el fin de conseguir una producción de alimentos seguros con el cumplimiento de responsabilidad hacia nuestros clientes junto con el compromiso en protección del medio ambiente. Se trata de una organización orientada al cliente y consumidor con el fin de conseguir la plena satisfacción de los mismos con relación a calidad, precios y plazos de entrega de nuestros productos ajustándose a sus necesidades y expectativas junto con el respeto al medio ambiente, sabiendo que INFOSA está situada dentro de un Parque Natural considerado Reserva de la Biosfera.

La organización promoverá la implicación del personal mediante códigos de conducta en relación a la higiene personal, líneas de trabajo dentro del desarrollo de su actividad para garantizar la salud de los trabajadores, prevenir situaciones de riesgo, evitar accidentes laborales o de otra índole y seguir con una mejora continua de la Calidad y Seguridad Alimentaria de nuestros productos y servicios así como causar el menor impacto ambiental posible asociado a nuestra actividad. Por este motivo, la organización garantizará la formación e información de los trabajadores de acuerdo con las necesidades y exigencia del trabajo que desempeñen. Esta será una herramienta imprescindible para implantar la cultura de prevención y la elaboración de productos de acuerdo con el cumplimiento de las especificaciones correspondientes.

Cada trabajador es responsable de la calidad en su puesto de trabajo, así como de su propia seguridad junto con la de sus compañeros, y debe respetar las normas y medidas de trabajo seguro. Especial atención recibirán tanto los menores como las mujeres embarazadas en la realización de su trabajo, para que el desarrollo del mismo no suponga ningún riesgo para su salud. La prevención es mutua: es responsabilidad de dirección y del trabajador.

Es responsabilidad de Dirección, dar a conocer y asegurarse de que esta política sea entendida y aplicada por todas las personas de la organización, así como revisarla periódicamente junto con los objetivos, para adaptarse a la evolución que en ella se pueda ir generando. Además estará disponible para las partes interesadas pertinentes que así lo requieran.

Joan Sucarrats – Director Gerente

Firmado en San Carlos de la Rápita, Agosto 2022

