** POLITICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO E INOCUIDAD ALIMENTARIA.**

SITIO0 DE QUEQUEN S.A. es una empresa dedicada a la recepción, almacenamiento y despacho por buque de cereales, oleaginosas y harinas y pellets de soja, girasol y colza.

La empresa define al Sistema de Gestión de la Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo e Inocuidad de los Alimentos (SGI) como una herramienta fundamental para poder llevar adelante su estrategia y el logro de sus objetivos, integrando de esta manera, la gestión de la calidad, la gestión ambiental, la de seguridad y salud en el trabajo y la inocuidad alimentaria a la operación del negocio.

La implementación del SGI se basa en los siguientes principios y compromisos que forman parte de la política integrada:

* El Sistema de Gestión Integrado y la mejora de su eficacia, son responsabilidad de todos los integrantes de Sitio 0 de Quequén, basándose principalmente en el liderazgo de la Dirección, promoviendo la comunicación adecuada en todos los niveles interna y externamente, el enfoque al cliente, la gestión preventiva y proactiva en materia de desempeño ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo, el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y fundamentalmente considerando los intereses de las partes interesadas.
* La satisfacción de los clientes y otras partes interesadas, tomando como base el cumplimiento de los requisitos aplicables a los productos, servicios, incluyendo los de inocuidad de los alimentos, los requisitos legales aplicables, los mutuamente acordados con los clientes y otros requisitos, la mejora de la eficacia de sus procesos, la mejora del desempeño ambiental, el desempeño en Seguridad y Salud en el Trabajo, asegurando continuamente la inocuidad de los alimentos.
* Proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo, procurando eliminar peligros y reducir riesgos para la Seguridad y Salud en el Trabajo.
* La protección del medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación, así como también la prevención de daños y deterioro de la salud de las personas relacionadas a los peligros en el trabajo.
* La asignación de los recursos para el diseño, implementación y mejora continua del SGI, el cumplimiento de los requisitos establecidos y el logro de los resultados, priorizando la comunicación con todas las partes interesadas, la concientización de todo el personal, priorizando siempre las competencias del personal incluidas las de inocuidad de los alimentos.
* La participación de las partes interesadas pertinentes es una base fundamental para asegurar el logro de los objetivos, promoviendo la participación y consulta de los trabajadores, los representantes de los trabajadores y el personal que realice actividades en nombre de la Organización.

**LA DIRECCIÓN**

Revisión 07

Fecha: Julio 2020

****

**QUALITY, ENVIRONMENT, OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH AND FOOD SAFETY POLICY STATEMENT**

SITIO0 DE QUEQUEN S.A. is a company dedicated to reception, storage and dispatch by vessel of cereals, oilseeds and soya, sunflower and rapeseed meals and pellets.

The company defines the Quality Management System, Environment, Occupational Safety and Health and Food Safety (IMS) as a main tool to develop its strategy and achieve its goals; thus, it integrates quality management, environmental management, occupational safety and health and food Safety management to the business operations.

IMS implementation is based on the following principles and commitments that are part of our integrated policy:

* The IMS and the improvement of its efficiency are responsibility of every member of Sitio 0 de Quequén. They are mainly based on Board leadership that fosters appropriate communication in every internal and external level, the focus on the client, the proactive and preventive management of environmental performance and Occupational Safety and Health, food safety assurance and the special attention on the stakeholders’ interests.
* Clients and other stakeholders’ satisfaction on the basis of fulfillment of applicable requirements to products and services – considering food safety, applicable legal requirements, those mutually agreed with clients and other requirements-, improvement of effectiveness of its processes, improvement of environmental performance, Occupational Safety and Health performance as well as continuous food quality assurance.
* Providing safe and healthy working conditions to prevent injuries and deterioration of health related to workplace by placing concern in eliminating workplace hazards and reducing Occupational safety and Health risks.
* Environment protection and pollution prevention as well as prevention of injuries and deterioration of health of people related to workplace hazards.
* Allocation of resources to design, implement and improve IMS regularly, fulfillment of stated requirements and achievement of results – prioritizing communication among every stakeholder -, raising staff awareness – always prioritizing staff competences and their knowledge on food safety.
* Participation of relevant stakeholders is a fundamental basis to ensure goal achievement; thus, the attention on the promotion of the participation and consulting of workers, workers’ agents and staff who act on behalf of the Organization.

**THE BOARD OF DIRECTORS**

Review 07

Review Date: July 2020