

SITIO 0 DE QUEQUÉN 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 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 y se basa 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 la principal consideración a 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.