



## POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

ALIMEX, S.A. declara como Política de Seguridad y Salud Ocupacional que sus actividades deben desarrollarse en un ambiente de riesgos controlados y libres de enfermedades profesionales, con la finalidad de obtener cero accidentes con tiempo perdido en todos los procesos que tengan relación con la actividad propia y de sus empresas contratistas.

Además, manifestamos nuestra adhesión al Plan Nacional para la Erradicación de la Silicosis (PLANESI) en nuestra Planta Colina, buscando en todo momento incorporar las medidas preventivas ingenieriles y tecnológicas, como también las conductas preventivas que permitan controlar la Sílice en su fuente de origen y proteger a los trabajadores expuestos.

Toda tarea o actividad debe desarrollarse dentro de un ambiente sano y seguro, nada justifica que un trabajador se exponga a un riesgo de accidente o enfermedad profesional, por lo que se deben adoptar todas las medidas tendientes a identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos asociados, comprometiendo a toda la organización con la prevención de riesgos laborales y enfermedades profesionales.

La gerencia está comprometida en asegurar que toda la organización tome conciencia de sus derechos y responsabilidades respecto de la seguridad y salud ocupacional.

Compromiso de la gerencia y toda la organización por conocer y dar cumplimiento a la normativa legal vigente con relación a la seguridad y salud ocupacional aplicable a sus actividades.

Desarrollar un sistema de gestión en prevención de riesgos y enfermedades profesionales, estableciendo un plan de prevención con la ejecución programada y sistemática de actividades.

Desarrollar un sistema de gestión en prevención de riesgos y enfermedades profesionales, estableciendo un plan de prevención con la ejecución programada y sistemática de actividades.

Fomentar una cultura de compromiso y participación de toda la organización, que contemple una actitud positiva de cooperación e intervención activa en cada una de las áreas funcionales de responsabilidad frente al desarrollo del sistema de gestión en prevención de riesgos y enfermedades profesionales y que reconozca la influencia de la productividad, la calidad y la seguridad en el alcance de los objetivos de la empresa.

**Carlos Pucci L.**  
Gerente General

Santiago, Diciembre de 2013



## POLÍTICA DE INOCUIDAD

En Alimex S.A. Unidad Frescos nos dedicamos al proceso de pescados, mariscos y productos del mar para mercado nacional, comprometiéndonos al cumplimiento de los requisitos **legales y de inocuidad aplicables por la reglamentación vigente, cumpliendo los estándares de calidad solicitados por los clientes** y garantizando la inocuidad del producto sustentado en el cumplimiento de un Sistema de Aseguramiento de Calidad basado en metodología HACCP de acuerdo a los **Principios HACCP Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 y la Norma Técnica 174 HACCP de Minsal.**

**Javier Fernández Komlos**  
Gerente Unidad Frescos  
Alimex S.A.