



POLITICA INTEGRATA QUALITA' E SICUREZZA

POL.
Rev. 07
del 14/02/2023

Politica integrata Qualità e Sicurezza.

Gli obiettivi primari dell'Ind. Casearia Silvio Belladelli S.P.A. sono la qualità dei prodotti, la soddisfazione dei clienti, in conformità alle loro esigenze ed aspettative, e la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di tutto il personale, nel rispetto della legislazione vigente e da quanto previsto nel modello organizzativo interno.

Il SISTEMA INTEGRATO QUALITA' e SICUREZZA aziendale è diventato, oltre che uno strumento fondamentale di gestione interno, il mezzo con il quale documentare e dimostrare quanto fatto per garantire la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare dei prodotti e l'efficacia dei processi interni, la sicurezza degli operatori, nonché il miglioramento continuo.

Pertanto, noi riteniamo indispensabili i seguenti obiettivi:

- rispondenza del nostro prodotto e del nostro servizio complessivo sia ai requisiti specificati dal Cliente, che a quelli impliciti di sicurezza alimentare, delle caratteristiche in funzione dell'utilizzo e delle norme cogenti applicabili al nostro settore di attività;
- rispondenza ai bisogni sia di salute dei nostri dipendenti e lavoratori, che di sicurezza dell'ambiente in cui lavorano, in relazione alle attività svolte nella nostra azienda, con riferimento alla natura ed entità dei rischi che ne derivano.
- attuazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario e mirato alla prevenzione delle non conformità;
- attuazione di un sistema di gestione salute e sicurezza nei luoghi di lavoro mirato alla riduzione degli infortuni, delle eventuali malattie professionali e alla consultazione dei lavoratori.
- perseguimento sistematico verso il miglioramento continuo e l'ottimizzazione dell'organizzazione e dei processi produttivi e gestionali, e dei requisiti dettati dal modello organizzativo, per ridurre ove possibile gli sprechi di mezzi e risorse;
- collaborare col cliente, per capire meglio il tipo di prodotto e le modalità di servizio, per acquisirne la fiducia, frutto di un reciproco scambio di esperienze, per produrre la qualità che la gente ama trovare in ciò che acquista;
- utilizzare lo strumento quotidiano della formazione per acquisire nell'intera organizzazione sempre più dimestichezza con le procedure e le attività del Sistema Qualità e Sicurezza, garantendo che la Politica Aziendale Integrata sia compresa ed attuata a tutti i livelli, migliorando l'efficacia attraverso la diffusione di procedure e di momenti di verifica periodica sul campo del loro rispetto con audit condotti da personale interno e da istituti esterni di parte terza, per garantire l'imparzialità e l'indipendenza dei valutatori.
- Mettere a disposizione tecnologie, impianti e sistemi produttivi e più in generale tutte le risorse ed attrezzature necessarie a garantire la conformità alla legislazione vigente, agli standard nazionali e internazionali, alle norme tecniche riconosciute ed alle norme tecniche di buona pratica e di ritenere tali misure indispensabili per garantire il raggiungimento dei massimi livelli di sicurezza possibili in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico.
- Indirizzare e motivare tutta l'Organizzazione facendo in modo tale che le responsabilità nella gestione del Modello Organizzativo riguardino tutti i membri dell'Organizzazione, dal Consiglio di Amministrazione, sino ad ogni lavoratore e a tal fine verranno applicati a tutti i livelli idonei strumenti informativi e formativi, affinché tale Politica sia diffusa e compresa.
- valutare e analizzare ogni possibilità per il miglior utilizzo delle materie primarie e secondarie della produzione, ricercando nuovi prodotti e nuovi mercati.
- Considerare la food defence e la food safety culture principi preventivi e primari di difesa del prodotto garantendo la Business Continuity aziendale.

Per realizzare questi intenti riteniamo importante la collaborazione con le Figure individuate in Organigramma ed il Personale aziendale specificatamente preposto, formato e motivato ad operare con la necessaria autorità ed autonomia, allo scopo di ottenere il rispetto e la attuazione dei principi del modello Organizzativo Integrato.

I Dirigenti ed i Preposti si faranno promotori della diffusione della cultura della qualità e dei principi della prevenzione e tutela della sicurezza sui luoghi di lavoro, in collaborazione con i Consulenti Esterni ed in consultazione con la figura del Rappresentante dei Lavoratori nella definizione del contenuto dell'informazione e formazione, con il compito inoltre di riferire su ogni difficoltà che dovesse sorgere nell'applicazione dello stesso, in modo che si possa aggiornare ogni azione per la piena applicazione dei principi del Sistema Organizzativo Integrato.

È responsabilità di ciascuno di noi garantire il pieno rispetto delle procedure e delle attività definite o richieste, per consentire all'Ind. Cas. Belladelli, di raggiungere gli obiettivi specifici che riguardano la sicurezza alimentare, qualità dei prodotti e loro autenticità, sicurezza sui luoghi di lavoro, protezione e miglioramento sostenibile.





POLITICA INTEGRATA QUALITÀ E SICUREZZA

POL.
Rev. 07
del 14/02/2023

In particolare l'Ind. Cas. S. Belladelli ha acquisito nel suo organico personale di diverse etnie, valorizzandone il merito e favorendo un'integrazione equilibrata sul piano umano e nel rispetto del Codice Etico aziendale.

Vogliamo svolgere questi impegni tramite:

- Adozione del sistema di Gestione in accordo alla Norma **UNI EN ISO 9001:2015**, con l'obiettivo di contestualizzare rischi e opportunità collaborando con gli stakeholder e integrare il modello organizzativo con la certificazione **UNI ISO 45001:2018**; da parte di ente terzo
- Attuazione della politica della sicurezza che si concretizza con:
 - ✓ la rivalutazione almeno annuale dei pericoli con quantificazione dei rischi mediante la revisione del DVR o valutazioni specifiche in maniera tale da ridurre ad un livello accettabile i rischi presenti in azienda per le malattie ed infortuni;
 - ✓ l'individuazione come principale obiettivo per l'azienda del monitoraggio del near miss per un'ottica di prevenzione degli infortuni;
 - ✓ lo sviluppo della cultura della sicurezza fissando degli obiettivi raccolti dalla consultazione delle varie figure interessate con risultati da ottenere nel medio periodo;
 - ✓ l'applicazione degli aggiornamenti dei requisiti legali sulla sicurezza mediante informative/newsletters e consulenza esterna.;
 - ✓ costante collaborazione, interscambio e attiva partecipazione dei lavoratori attraverso segnalazioni, consultazioni con l'RLS e valutazioni delle richieste;
 - ✓ la determinazione dei ruoli indicati in organigramma e allegati per l'individuazione di compiti specifici (primo soccorso, carrellisti, antincendio, banchi elevatori etc...);
 - ✓ l'assegnazione ad ogni dipendente di una mansione con i relativi rischi, norme comportamentali e DPI ;
 - ✓ il riferimento alle figure preposte e alla figura dell' RLS per la consultazione, oltre alla comunicazione, di eventuali attività relative alla sicurezza (near miss, comportamenti scorretti, pericoli individuati etc..).
- Tenere sotto controllo gli indicatori della "Non Qualità" e "Non Conformità" compresi gli "incidenti ed infortuni" per prevenire e rimuovere le cause di problemi segnalati in termini di qualità e sicurezza;
- Migliorare l'offerta commerciale dei nostri prodotti fissando nuovi obiettivi per la contestualizzazione delle esigenze esplicite e implicite dei Clienti: Certificazioni di filiera, Certificazione **HALAL**, Certificazione **KOSHER**, Certificazione **Biologico**, Certificazione **BRC-IFS**, **Sedex** e conformità allo standard **M&S** per consentirne un utilizzo ampio e la completa idoneità presso ogni tipo di Consumatore;
- Utilizzare **Fornitori qualificati** che siano in grado di assicurare una produzione e qualità costante e valutarli periodicamente per garantirne la adeguatezza in un'ottica di costante partnership;
- Attuazione di una continua e decisa attività di sensibilizzazione e condivisione nei confronti del personale interno per garantire il **miglioramento del Sistema Gestione integrato**, e per adeguare e soddisfare le condizioni ed esigenze dei Lavoratori, razionalizzando gli spazi e i tempi, snellendo la manualità e favorendo il supporto di automazione e informatico;
- La **sorveglianza** del Sistema di gestione e dei luoghi di lavoro, attuata sulla base di verifiche ispettive, controlli dei processi ed analisi di dati, food defence e safety culture per garantire che quanto specificato nella Politica sia attuato con efficacia.

Il Datore di Lavoro con il Legale Rappresentante, in collaborazione con il Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza nonché R.L.S., supportati dai Responsabili Produzione e Commerciale, tenuto conto dei contributi derivanti dagli stakeholders, si impegnano a riesaminare periodicamente gli indicatori di prodotto, processo e servizio per valutare l'efficacia del Sistema di Gestione integrato, tenendo conto il loro impatto sulla soddisfazione del Cliente e del personale

Credo che il nostro stile di far Azienda sia un incentivo continuo alla crescita, allo sviluppo e al confronto con le numerose, nuove o consolidate realtà Imprenditoriali Casearie.

Una sfida che come sempre si gioca sul terreno delle idee, della creatività e dell'intelligenza della risorsa UMANA.

Villafranca di Verona, 14/02/2023





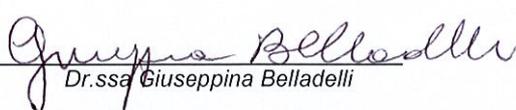
POLITICA INTEGRATA QUALITA' E SICUREZZA

POL.
Rev. 07
del 14/02/2023

Il Datore di Lavoro/Vegale rappresentante _____


Sig. Pio Luigi Franchini

Il QM / RSPP _____


Dr.ssa Giuseppina Belladelli

Il DIR. PRODUZIONE _____


Sig. Vittorio Bertolani

Il ASPP _____


Dott. Fabio-John Belladelli