	<b>MANUALE DI GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Identificazione: Data emissione: Revisione: Pagina:	MGI Cap. 2 09/04/2019 09 1 di 5
<b>Titolo:</b> Capitolo 2 – Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare, Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza sul Lavoro			


## POLITICA DELLA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE AZIENDALE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

L'obiettivo che la IN.AL.PI. Spa intende perseguire e garantire nel tempo è la sempre maggiore soddisfazione del cliente. Infatti, consideriamo il nostro miglior venditore la qualità dei nostri prodotti e la soddisfazione dei nostri consumatori.

La IN.AL.PI. Spa per raggiungere ciò si impone, quindi, di migliorare i propri prodotti ed i servizi correlati

Il miglioramento richiede pertanto il **coinvolgimento e la partecipazione** di tutti e si fonda sui seguenti punti:

1. Il coinvolgimento più ampio e frequente di tutti i dipendenti è **requisito fondamentale** per il continuo miglioramento del prodotto e del servizio.
2. Le attività inter-funzionali sono lo strumento per realizzare efficacemente tale coinvolgimento e concorrere al miglioramento del prodotto.
3. Nell'ambito di queste attività, come in qualsiasi momento lavorativo, devono essere favorite idee e proposte migliorative.
4. Ogni Responsabile ha il compito di coordinare i propri collaboratori, indirizzandoli verso il miglioramento continuo.
5. **Qualità è far bene le cose giuste sin dalla prima volta.** Questo comporta un maggiore impegno iniziale, ma una riduzione delle Non Conformità nel tempo.
6. Ciascun dipendente è inserito in un rapporto di Cliente/Fornitore all'interno dell'azienda. Come "Cliente" deve quindi cooperare a migliorare il servizio del proprio "Fornitore"; come "Fornitore" deve fornire il miglior servizio possibile al proprio "Cliente", determinando la sua soddisfazione.
7. La Direzione Aziendale, a partire dalle esigenze del Cliente e da quelle del mercato, definisce annualmente un Piano di Miglioramento, specificandone gli obiettivi per Area. Ciascun Responsabile di Area deve, sulla base di quanto indicato dalla Direzione Aziendale, sviluppare i propri Obiettivi per la Qualità.
8. I Fornitori devono essere coinvolti nel nostro programma di miglioramento. Essi sono infatti un anello della nostra catena produttiva.
9. Il successo dell'Azienda passa attraverso il miglioramento professionale e culturale delle singole risorse a tutti i livelli. Deve essere pertanto prevista l'individuazione di un preciso e coerente Piano di Formazione volto all'effettiva crescita.
10. Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare in tutte le sue fasi, costituisce elemento di priorità, sia per la Direzione che per tutti i Responsabili, che assicurano, quindi, un impegno personale costante nel supporto al Sistema Qualità e nelle verifiche del suo andamento.
11. Tale Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare viene sviluppato in conformità alla UNI EN ISO 9001 ed. 2015, alla FSSC 22000 ed. 2018, agli standards BRC ed. 8 e IFS ed. 6.1, a tutte le normative e regolamenti vigenti in materia di Sicurezza Alimentare nazionali ed internazionali ed alle specifiche dei clienti, eventualmente richieste.
12. Nei reparti produttivi è applicato un Sistema di Autocontrollo Igienico dei Prodotti Alimentari (HACCP): un monitoraggio costante da parte dell' Assicurazione Qualità che permette interventi preventivi a garanzia della Sicurezza Alimentare.

	<b>MANUALE DI GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Identificazione: Data emissione: Revisione: Pagina:	MGI Cap. 2 09/04/2019 09 2 di 5
<b>Titolo:</b> Capitolo 2 – Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare, Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza sul Lavoro			


13. Si applica un Sistema di Rintracciabilità dei componenti alimentari a garanzia della salute del consumatore finale.
14. Si pone una particolare attenzione alla salubrità degli ingredienti utilizzati, garantendo l'eliminazione dei rischi batteriologico/sanitari e di prodotti potenzialmente a rischio per la salute dei consumatori.
15. Alla politica per la qualità aziendale si affianca e intreccia la politica ambientale e per la salute e sicurezza dei lavoratori.

Il Manuale Integrato definisce modalità e ruoli per conseguire i seguenti obiettivi direzionali:

- prevenire, ridurre o eliminare, dove possibile, la produzione di inquinamento ambientale e i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- garantire condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori adeguate tali da prevenire gli infortuni e le malattie professionali;
- gestire i rifiuti in modo tale da minimizzare gli effetti ambientali negativi durante l'attività;
- ridurre, dove possibile, il consumo di risorse (materie prime ed energia);
- perseguire costantemente la prevenzione degli impatti ambientali negativi attraverso un assiduo controllo degli aspetti ambientali che possano esserne origine;
- minimizzare le conseguenze di eventuali impatti ambientali negativi attraverso una gestione controllata e responsabile di tutte le attività;
- rispettare costantemente i requisiti stabiliti dalle leggi e norme vigenti, sia ambientali sia per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- perseguire il continuo miglioramento delle prestazioni ambientali e di sicurezza e salute dei lavoratori;
- l'informazione sui rischi aziendali sia diffusa e comunicata a tutti i lavoratori e agli addetti esterni che operano per l'organizzazione; la formazione degli stessi sia effettuata ed aggiornata con specifico riferimento alla mansione svolta;
- sia garantita la consultazione e partecipazione dei lavoratori, anche attraverso il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, in merito agli aspetti della sicurezza e salute sul lavoro;
- tutti i lavoratori siano formati, informati e sensibilizzati per svolgere i compiti loro assegnati in materia di sicurezza;
- l'utilizzo delle macchine, degli impianti e delle attrezzature, dei luoghi di lavoro, dei metodi operativi e degli aspetti organizzativi siano realizzati in modo da salvaguardare la sicurezza e salute dei lavoratori e dei terzi;
- siano promosse la cooperazione tra le varie risorse aziendali, la collaborazione con le organizzazioni imprenditoriali e con Enti esterni di controllo, sia in tema ambientale sia in tema di salute e sicurezza dei lavoratori.
- siano privilegiate le azioni preventive e le indagini interne a tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, in modo da perseguire l'eliminazione dei pericoli e la riduzione significativa delle probabilità di accadimento di incidenti, infortuni o altre non conformità.

Per assicurare il raggiungimento dei traguardi e degli obiettivi vengono applicati i seguenti principi generali:

- la gestione ambientale e della salute e sicurezza coinvolge tutte le funzioni ed attività aziendali ad ogni livello, in un'ottica di responsabilità generale;
- gli obiettivi e i traguardi, sia ambientali sia di sicurezza e salute dei lavoratori, vengono resi pubblicamente disponibili mediante la distribuzione della presente politica, del Manuale Integrato e della gestione integrata all'interno dell'azienda;
- gli obiettivi e i traguardi vengono progressivamente realizzati tramite i programmi di gestione del miglioramento, sia per l'ambiente, sia per la sicurezza e salute dei lavoratori, e periodicamente aggiornati e riesaminati dalla Direzione tramite il riesame del sistema di gestione integrato;
- la Direzione dà alla gestione ambientale e della sicurezza e salute dei lavoratori la stessa priorità della gestione economica e sociale e della gestione per la qualità, pur tuttavia realizzando quanto sia tecnicamente ed economicamente praticabile;

	<b>MANUALE DI GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Identificazione: Data emissione: Revisione: Pagina:	MGI Cap. 2 09/04/2019 09 3 di 5
<b>Titolo:</b> Capitolo 2 – Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare, Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza sul Lavoro			

- nuovi materiali, processi e materie prime impiegate vengono selezionati e sviluppati in modo da assicurare servizi e prodotti rispondenti alla normativa ambientale e della salute e sicurezza dei lavoratori e gestibili con il minimo impatto e/o rischio possibile;
- la politica integrata viene portata alla conoscenza di tutto il personale dell'azienda mediante presenza nelle bacheche aziendali e tramite corsi appositi, tenuti presso la propria sede con la collaborazione di consulenti esterni;
- la politica integrata è diffusa ai lavoratori, al pubblico e alle parti interessate mediante organi di stampa, internet, comunicazioni ambientali e/o di sicurezza sul lavoro o la trasmissione di brochure informative.

Il responsabile del Sistema integrato (avvalendosi, quando necessario, del supporto di enti specialistici esterni) provvede alle azioni di controllo, di verifica e di aggiornamento dell'attuazione delle prescrizioni relative al sistema di gestione integrato.

## PIANO DI MIGLIORAMENTO ANNUALE

Annualmente, la Direzione definisce, in collaborazione con i vari Responsabili, gli obiettivi e gli impegni generali aziendali per la Qualità, l'Ambiente, la salute e sicurezza dei lavoratori e la Sicurezza Alimentare, che vengono formalizzati nel "Piano di Miglioramento".

Il Piano di Miglioramento prende in esame aspetti sia generali, sia operativi, in riferimento a:


- il livello di qualità del prodotto per il quale l'Azienda è competente;
- l'immagine dell'Azienda come sintesi dell'organizzazione, delle sue competenze e del suo impegno per la qualità del prodotto e del servizio fornito;
- gli obiettivi di miglioramento delle prestazioni ambientali e della salute e sicurezza dei lavoratori (in merito ad aspetti, impatti, pericoli, rischi e rispetto legislativo);
- gli obiettivi della qualità del prodotto in ogni fase di lavorazione fino alla consegna al cliente;
- la metodologia da adottare per perseguire gli Obiettivi della Qualità;
- le indicazioni derivanti dal "Riesame del Sistema Qualità";
- lo sviluppo ed il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare.

L'obiettivo per il miglioramento dell'Azienda è:

- il soddisfacimento del Cliente in conformità ai requisiti specificati, alle leggi vigenti, all'ambiente e all'etica professionale;
- l'identificazione e l'indirizzo, a livello strategico, di ogni questione riguardante la sicurezza o la legalità dei prodotti realizzati;
- l'attenzione ai requisiti sociali;
- l'attenzione al rispetto ambientale e alla realizzazione dei traguardi ambientali prefissi;
- riduzione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- gestione degli incidenti o anomalie presenti in azienda per la salute e sicurezza;
- l'efficienza nella produzione;
- il miglioramento degli standard interni.

Altri aspetti connessi sono:

- la definizione, l'applicazione ed il continuo miglioramento di un adeguato sistema di monitoraggio della Qualità mediante opportuni indicatori di Qualità e Sicurezza Alimentare;
- le azioni preventive e di controllo per evitare insoddisfazioni del Cliente;
- il continuo riesame dei risultati conseguiti per individuare possibilità di miglioramento;
- l'ottimizzazione dei costi connessi con la Qualità;
- la prevenzione di effetti negativi non solo sul Cliente, ma anche sulla sicurezza del consumatore finale, sull'ambiente e sulla salute e sicurezza dei lavoratori;
- la definizione di attività in tutti i reparti ed aree che abbiano un impatto sulla sicurezza dei prodotti, con definizione di obiettivi, tempi di raggiungimento e verifica dell'efficacia delle attività svolte.

	<b>MANUALE DI GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Identificazione: Data emissione: Revisione: Pagina:	MGI Cap. 2 09/04/2019 09 4 di 5
<b>Titolo:</b> Capitolo 2 – Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare, Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza sul Lavoro			

## INDICATORI QUALITÀ, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI E SICUREZZA ALIMENTARE

Allo scopo di tenere sotto controllo la Qualità e la Sicurezza del prodotto fornito e l'andamento generale del Sistema di Gestione per la Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori e Sicurezza Alimentare è previsto che il Resp. Assicurazione Qualità e Sicurezza Alimentare analizzi periodicamente gli indicatori citati nelle varie procedure specifiche del Sistema Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori e Sicurezza Alimentare.

Tali indicatori comprendono:

- risultati di qualità in Produzione (ad esempio l'analisi delle Non Conformità, l'andamento dei prodotti, acquisizione nuovi macchinari, ecc.)
- risultati di qualità nei confronti del Cliente (ad esempio l'analisi dei reclami e dei resi, anche in termini di costi, ecc.)
- risultati degli audit interni (comprese V.I.S.A.) ed esterni;
- risultati relativi al monitoraggio su Non Conformità, incidenti, anomalie, infortuni, malattie professionali, situazioni di emergenza, Azioni Correttive, ecc.


## POLITICA PER LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

### Obiettivi per la responsabilità sociale:

- Garantire la soddisfazione dei lavoratori attraverso il miglioramento continuo delle condizioni lavorative rispettando i principi della responsabilità sociale e valorizzando le proprie risorse umane attraverso la cura degli aspetti legati alla sicurezza personale e dei luoghi di lavoro in rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia di personale, il rilevamento e la gestione costante dei suggerimenti e delle ragioni di insoddisfazione
- Coinvolgere tutto il personale nei processi di miglioramento continuo della sicurezza e della responsabilità sociale
- Garantire costantemente un adeguato grado di formazione

### Impegni per la Responsabilità sociale:

- conformarsi alle leggi nazionali vigenti, alle leggi applicabili al proprio settore di attività, a rispettare i principi delle Convenzioni ILO (International Labour Organization), la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, la Convenzione ONU dei Diritti del Bambino, la Convenzione ONU per eliminare tutte le forme di discriminazione contro le donne;
- documentare, implementare, mantenere attiva, comunicare e rendere accessibile la politica di responsabilità sociale a tutte le parti interessate interne (personale, amministratori, organico operativo) ed esterne (comunità, gruppi di interesse, istituzioni, enti);
- rispettare i requisiti prescrittivi della norma SA8000 riguardo il lavoro infantile, lavoro obbligato, salute e sicurezza, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, discriminazione, procedure disciplinari, orario di lavoro, retribuzione, sistema di gestione;
- garantire il costante monitoraggio e miglioramento del proprio Sistema di gestione per la responsabilità sociale, definendo - nell'ambito delle riunioni di riesame della Direzione - obiettivi specifici di miglioramento e verificandone il raggiungimento per mezzo della redazione del Bilancio Annuale SA 8000.
- riesaminare annualmente i requisiti della norma SA8000:2014, fornendo un resoconto puntuale sulla propria capacità di soddisfarli;
- comunicare con il Riesame annuale in modo chiaro e trasparente a tutte le parti interessate, le

	<b>MANUALE DI GESTIONE INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE, RESPONSABILITÀ SOCIALE, SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Identificazione: Data emissione: Revisione: Pagina:	MGI Cap. 2 09/04/2019 09 5 di 5
<b>Titolo:</b> Capitolo 2 – Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare, Responsabilità Sociale e Salute e Sicurezza sul Lavoro			

prestazioni dell'azienda relativamente agli aspetti della Responsabilità Sociale (lavoro infantile, lavoro forzato e obbligato, salute e sicurezza sul lavoro, libertà di associazione e diritto alla con- trattazione collettiva, discriminazione, procedure disciplinari, orario di lavoro e criteri retributivi).

## IL RAPPRESENTANTE DELLA DIREZIONE

PDC designa il suo Rappresentante (Responsabile Assicurazione Qualità, Sicurezza Alimentare, Ambiente, Salute e Sicurezza dei lavoratori e Responsabilità Sociale), in conformità alle prescrizioni delle norme e standards UNI EN ISO 9001:2015, FSSC 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, UNI EN ISO 14001:2015, BRC (ed. 8) e IFS (ed. 6.1), SA8000:2014, UNI EN ISO 45001:2018 che, indipendentemente da altre responsabilità (siano esse economiche e/o produttive), ha l'autorità e la responsabilità per assicurare che i requisiti del presente Manuale e di ogni documento applicabile del Sistema di Gestione per la Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Sicurezza Alimentare e Responsabilità Sociale siano implementati e mantenuti, in conformità con le deleghe delineate all'interno della documentazione di definizione del Sistema di Gestione per la Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori e Sicurezza Alimentare (Manuale e Procedure Gestionali). Inoltre, il Rappresentante della Direzione riporta a PDC ogni divergenza riscontrata rispetto al Sistema di Gestione per la Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori e Sicurezza Alimentare e gli fa pervenire, almeno una volta l'anno (in occasione del riesame della direzione), una relazione dettagliata sullo stato e sulle prestazioni del Sistema stesso.