

	<b>Sistema di Gestione Integrato Salute Sicurezza Lavoro e Ambiente</b>			Riferimento documento <b>PGI05RD</b>
	Definizione documento <b>POLITICA QUALITA', AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA</b>	Revisione rev.02	Data 14/04/2021	Cod. identificativo <b>MDI05RD_PO</b>

La Ferrero Mangimi S.p.A. vuole garantire il soddisfacimento delle aspettative implicite ed esplicite dei clienti attraverso la realizzazione di un obiettivo strategico interno: la gestione affidabile ed efficiente del proprio processo produttivo, in un ambito generale di miglioramento continuo. Inoltre una politica che permetta di garantire nel miglior modo possibile la sicurezza delle premiscele prodotte, la salute e sicurezza sul lavoro e la tutela ambientale.

Per il raggiungimento degli obiettivi l'organizzazione dell'azienda utilizza un metodo di gestione interno tale garantire elevati standard qualitativi, ponendo particolare attenzione alla sicurezza e salute dei lavoratori, oltre che alla difesa ambientale: il **Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, Sicurezza, Salute e Ambiente (SGI)** conforme ai requisiti delle norme di certificazione ISO 9001, FSSC 22000, GMP+ B1, QS, ISO 14001 e ISO 45001, oltre che delle certificazioni di prodotto ISO 22005, DTP 030 e DTP 042.

L'applicazione di questo sistema deve essere uno strumento per:

- Soddisfare costantemente le esigenze dei clienti fornendo prodotti sicuri e conformi alle richieste;
- Migliorare l'efficienza dell'organizzazione interna;
- Migliorare lo standard qualitativo di lavorazione del prodotto;
- Garantire la sicurezza igienico-sanitaria delle premiscele e dei mangimi prodotti per il fine ultimo di garantire la sicurezza del consumatore finale (alimentazione umana);
- Svolgere le attività con l'impegno di rispettare leggi, norme e regolamenti vigenti relativi alla normativa in materia di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro.

L'azienda si impegna quindi ad operare secondi i seguenti principi:

- Rispettare la normativa vigente a livello comunitario, nazionale e locale negli ambiti della sicurezza alimentare, sicurezza, salute e ambiente;
- Rispettare le norme internazionali e nazionali dei diritti umani sul lavoro;
- Mantenere un sistema di gestione ambientale al fine di eliminare, ridurre o tenere sotto controllo i possibili impatti ambientali delle proprie attività, prodotti e servizi; rispettare le prescrizioni legali applicabili e le altre eventuali prescrizioni che la società sottoscrive; contribuire a migliorare in continuo le proprie prestazioni ambientali;
- Mettere in atto e mantenere un sistema di gestione della SSL per eliminare o minimizzare i rischi per i suoi lavoratori e per altre parti interessate che possono essere esposte a rischi di SSL associati alle proprie attività;
- Assicurare il rispetto della sicurezza e salute dei lavoratori in tutti gli ambienti e settori lavorativi. Tale impegno è esteso anche ai lavoratori delle ditte appaltatrici operanti nei siti;
- Utilizzare processi, tecnologie e materiali che consentano la riduzione dei consumi energetici, che permettano una gestione ottimale dei rifiuti e dei flussi emissivi e che comportino quindi il minor impatto possibile sull'ambiente, ed il miglioramento della salute e la sicurezza dei lavoratori;
- Elaborare e mettere a punto piani di sicurezza e di emergenza ambientali, contenenti le misure e le procedure necessarie a prevenire situazioni incidentali o di emergenza e per contenere gli eventuali effetti;
- Conseguire il miglioramento continuo delle prestazioni misurando sistematicamente le prestazioni per accrescere i risultati;
- Coinvolgere e motivare tutti i lavoratori, attraverso azioni di informazione e formazione, sulle tematiche di gestione della qualità, della sicurezza nel lavoro e sugli aspetti ambientali;
- Coinvolgere tutte le parti interessate (lavoratori, clienti, fornitori, comunità locali, istituzioni ecc.), attraverso specifici programmi di comunicazione sulle tematiche di gestione della qualità, della sicurezza nel lavoro, ambientale e di collaborazione, anche in funzione delle loro aspettative e dei loro bisogni;
- Analizzare i reclami e provvedere tempestivamente alla loro soluzione;
- Gestire tempestivamente i reclami di prodotto, prevedendone l'eventuale reso;
- Organizzare e pianificare controlli per correggere e prevenire eventuali non conformità;

	<b>Sistema di Gestione Integrato Salute Sicurezza Lavoro e Ambiente</b>			Riferimento documento <b>PGI05RD</b>
	Definizione documento <b>POLITICA QUALITA', AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA</b>	Revisione rev.02	Data 14/04/2021	Cod. identificativo <b>MDI05RD_PO</b>

- Effettuare un'analisi delle attività rilevanti ai fini della qualità e della sicurezza delle premiscele determinando le fasi per le quali potrebbero essere presenti dei rischi e valutandone le criticità;
- Introdurre controlli preventivi per evitare l'insorgere dei suddetti rischi o prevenendone le conseguenze (metodo HACCP);
- Effettuare verifiche e autocontrolli sui risultati ottenuti;
- Valutazione del contesto in cui opera l'azienda e implementazione secondo il principio del *risk-based thinking*.

Seguendo i principi delle Buone Pratiche di Lavorazione si assicura che le operazioni vengano eseguite secondo procedure definite ed applicate rientranti nelle specifiche della norma.

Controlli analitici e visivi vengono regolarmente effettuati sui prodotti per accertare l'osservanza delle specifiche definite.

Gli Audit Interni vengono eseguiti per verificare la corretta applicazione ed efficienza del sistema.

L'azienda promuove attività collettive che consentono di creare all'interno dell'azienda un clima di collaborazione volto all'ottenimento e mantenimento degli obiettivi aziendali.

L'azienda si impegna a promuovere incontri con il personale e le parti interessate per promuovere e divulgare la presente Politica e gli impegni che la stessa si assume al fine di garantire la condivisione ed il massimo coinvolgimento delle stesse.

I principi sopra espressi sono tradotti dalla Direzione aziendale in obiettivi e traguardi misurabili che sono periodicamente monitorati e riesaminati. Tali obiettivi sono volti alla qualità dei prodotti, alla riduzione degli impatti ambientali e migliorare la salute e sicurezza dei lavoratori.

La presente politica è resa disponibile a tutte le parti interessate che interagiscono con FERRERO MANGIMI S.P.A.

Farigliano, 14/04/2021

L'amministratore delegato

Corrado Ghiglione

