

POLITICA PER LA QUALITÀ, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA, SICUREZZA ALIMENTARE

Lo sviluppo sostenibile è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri

(1987 Gro Harlem Brundtland, Presidente della Commissione Mondiale su Ambiente e Sviluppo)

“Lavorare e vivere in modo sicuro e in ambiente sano è un diritto e un dovere di tutti ”

Perdomini-IOC produce e commercializza coadiuvanti, biotecnologie per l'industria enologica, prodotti per la filtrazione e separazione destinati a tutte le fasi della filiera enologica e detergenti per la pulizia nel settore enologico ed alimentare.

Perdomini-IOC S.p.A. persegue il **continuo miglioramento** in *Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza - HSE*, Sicurezza del prodotto, non limitando i propri sforzi al rispetto della normativa vigente ma prevedendo un affinamento continuo delle capacità organizzative e tecniche al fine di **ridurre l'impatto** ambientale delle proprie attività e **accrescere l'efficienza** di processi e prodotti, non solo dei prodotti classici, ma anche prestando particolare attenzione ai prodotti Biologici e alla nutrizione animale.

È quindi essenziale che tutto il personale svolga i propri compiti al meglio e in particolare conduca le proprie attività con il più alto grado di onestà, integrità ed equità, lavorando in accordo ai principi etici, obiettivi, processi e procedure descritti nel Sistema Integrato *Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza - HSE*, Sicurezza del prodotto, nel rispetto della Politica Aziendale, partecipando attivamente al miglioramento continuo e proponendo soluzioni che aumentino la soddisfazione del cliente.

La Direzione si impegna:

- Ad assicurare una completa soddisfazione delle esigenze e aspettative del cliente sia fornendo prodotti che soddisfino i requisiti richiesti, sia raccogliendo e analizzando le informazioni di feedback
- Ad accrescere e migliorare in modo costante e continuo la soddisfazione delle parti interessate interne ed esterne attraverso l'adozione di un Sistema di Qualità Integrato: *Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza – HSE, Sicurezza del prodotto*
- A lavorare secondo uno stile gestionale orientato a far emergere in anticipo potenziali problemi, attraverso il controllo dei risultati di ogni singolo processo aziendale.

Gli obiettivi che Perdomini-IOC si prefigge sono i seguenti:

➤ **Relativamente alla Qualità:**

- Operare in accordo alla Norma UNI EN ISO 9001
- Perseguire **la soddisfazione del cliente interno ed esterno**
- Migliorare le prestazioni aziendali in termini di:
 - Proattività nella risposta al cliente
 - Controllo dei processi interni e in outsourcing utilizzando indicatori di misura efficaci
 - Diminuzione dei reclami e dei resi
 - Innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti nel campo enologico, alimentare, biologico e della nutrizione animale
 - Offrire e selezionare prodotti senza alcun compromesso in merito alla sicurezza degli operatori e al rispetto dell'ambiente
 - Controllo degli standard qualitativi e di consegna dei fornitori
 - Formazione continua del personale in termini di qualità e sicurezza alimentare
- perseguire un'efficace metodologia di identificazione dei pericoli (hazard analysis) e gestione dei rischi basata sui principi HACCP, in grado di garantire la sicurezza alimentare,

➤ **Relativamente ad Ambiente, Salute e Sicurezza - HSE:**

- Porre in atto **systemi di gestione**, secondo la **Norma UNI EN ISO 14001**, costantemente monitorati e aggiornati per assicurare che la politica per la *Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza – HSE* sia attuata nel rispetto degli **obblighi di conformità** e che le norme volontariamente adottate dalla Società, siano applicate e rispettate, orientandosi al processo di miglioramento continuo
- Considerare come aspetto fondamentale il **rispetto dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento** delle acque, dell'aria, del suolo e del sottosuolo e il miglioramento continuo dei programmi riguardanti la gestione dei rifiuti con

adeguate azioni di recupero e riutilizzo, senza incorrere in sprechi e utilizzo inadeguato delle **risorse naturali e dell'energia**, **collaborando attivamente con la realtà locale** e con qualunque altra parte interessata esterna, per la soluzione di eventuali specifiche problematiche ambientali del territorio circostante, attraverso l'adozione di programmi di azione e strumenti di controllo per la riduzione dell'impatto sui principali aspetti ambientali, in particolare dei consumi energetici, idrici e della produzione di rifiuti.

- Operare e agire in base alla valutazione e **prevenzione del rischio** in tutte le aree aziendali, al fine di **prevenire gli infortuni e le malattie professionali** dei dipendenti e dei collaboratori gestendo le attività in modo sicuro
- **Responsabilizzare** e rendere partecipe **il personale, i fornitori e gli appaltatori** in merito alle **tematiche ambientali** attraverso un'attività di **sensibilizzazione, formazione** e addestramento e chiedendo ad essi uno sforzo di massima **collaborazione ed impegno** per garantire uno sviluppo ed un miglioramento continuo sotto il profilo ambientale e considerando la salute come parte integrante dei processi strategici di gestione delle Risorse Umane
- **Trasparenza e dialogo** con Autorità di Controllo, Clienti e le altre Parti interessate e consolidamento dei legami con il territorio e la comunità circostante
- **Non tollerare** l'uso di alcun tipo di **droghe e di alcool** sia durante lo svolgimento del lavoro, sia al di fuori dell'orario di lavoro quando possa in qualsiasi modo ripercuotersi sullo svolgimento delle attività previste e **non impiegare persone** di età inferiore a quella prevista dalla legge e, nel caso di persone **minorenni**, operare solo ed esclusivamente rispettando le modalità previste dalla normativa vigente
- Completare l'**integrazione di tutti gli aspetti di salute e sicurezza** nel sistema Qualità e Ambiente.

➤ **Relativamente alla Sicurezza Alimentare:**

In merito alla sicurezza alimentare, Perdomini-IOC si attiene a un programma di GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE , secondo la Norma **ISO 22000 FSSC**. **Le Norme ISO, FAMIQS e Reg. CE 834/2007 per il Biologico** vengono applicate utilizzando un piano strutturale per definire e riesaminare gli obiettivi del sistema di gestione stesso.

Il piano si articola in particolare nei seguenti punti:

- **Sviluppare** a tutti i livelli aziendali la **formazione / informazione** in merito alla norma ISO 22000 FSSC "Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare";
- **Ricercare** costantemente **l'ottimizzazione dei processi aziendali**, al fine di ottenere il massimo obiettivo di efficacia, efficienza e competenza soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare dei prodotti, utilizzando esclusivamente ingredienti OGM- free, applicando un sistema HACCP, individuando e gestendo gli allergeni
- **Garantire la fornitura del prodotto** finale sicuro nei tempi e nelle modalità di consegna previste;
- **Garantire la sicurezza del prodotto** durante tutta la filiera produttiva arrivando ad assicurare al consumatore finale un prodotto salubre e sicuro;
- Adottare procedure di **comunicazione** semplici ed efficaci che consentano la tempestiva informazione a tutti i livelli aziendali e della filiera alimentare di qualunque problematica inerente la sicurezza o eventuali modifiche dei processi e/o dei prodotti che possano avere influenza sulla stessa.; impostare una analisi periodica del sistema al fine di un costante miglioramento
- Definire degli **obiettivi misurabili** a supporto della presente politica
- **Rispettare** gli obiettivi e le richieste della **Norma ISO 22000 FSSC**

La Direzione considera quindi punti fondamentali:

- Individuare con chiarezza le **esigenze del cliente**, adattando a queste esigenze, nel rispetto delle Norme cogenti ed agli standard di riferimento, il sistema di lavoro, con precisi requisiti tecnici ed impegno professionale;
- Sviluppare un **miglioramento continuo della Qualità e Sicurezza del prodotto**, al fine di garantire il miglior risultato possibile in termini di qualità e di sicurezza attraverso investimenti costanti in formazione, nuove tecnologie, studi, confronti, ricerche e collaborazioni;
- Creare, sviluppare e mantenere un **sistema di gestione della sicurezza alimentare** in base a quanto previsto dalla norma di riferimento ISO 22000 FSSC "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare";
- **Riesaminare la presente politica** con frequenza prestabilita ai fini di monitorarne la costante idoneità alla struttura aziendale, alle esigenze del cliente, ai requisiti cogenti, alla norma di riferimento.

I punti sopra esposti e i requisiti contenuti nelle **Norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 FSSC, FAMIQS e Reg. CE 834/2007 per il Biologico**, vengono **garantiti** con l'attuazione di un **programma di Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza, Sicurezza del prodotto e l'individuazione di determinati obiettivi** stabilendo forme di controllo, inclusi **periodici riesami** dell'intero sistema e della Politica per assicurare che i contenuti del presente documento siano attuati e mantenuti attivi.

Tutti i dipendenti, fornitori e appaltatori sono chiamati a conformarsi allo spirito ed al contenuto della presente politica: la responsabilità, il comportamento e le azioni relative al Sistema Integrato costituiscono parte integrante della funzione di ciascuno e sono, pertanto, elemento significativo di giudizio delle prestazioni di ogni collaboratore.

Perdomini-IOC S.p.A. si impegna a **rendere disponibile** il presente documento a tutte le parti interessate interne ed esterne, ai clienti e al pubblico mediante pubblicazione sul proprio sito web.

Compito della Direzione e del Management è trasmettere i **valori** di **Perdomini-IOC S.p.A.** ai propri collaboratori proponendo modelli di lavoro sempre più responsabili in materia di *Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza – HSE, Sicurezza del prodotto* conformi sia alla legislazione vigente, sia ai requisiti del Sistema integrato aziendale.

Tutto il management implementa, inoltre, gli obiettivi specifici mettendo a disposizione le risorse necessarie per il loro raggiungimento, con lo scopo primo di incrementare il livello di qualità aziendale.

La creazione di un ambiente orientato al miglioramento continuo della qualità dei nostri prodotti e servizi è uno degli obiettivi principali per aumentare la soddisfazione delle parti interessate interno ed esterno.

La Direzione è supportata da referenti per l'attuazione dei **sistemi di gestione Qualità, Ambiente e Sicurezza**, in particolare da **Antonella Pavoni** con riferimento alla Qualità (ISO 9001- FAMIQS - BIO) e alla sicurezza alimentare (ISO 22000 FSSC) e da **Michela Coato** con riferimento alla gestione ambientale (ISO 14001).

San Martino B.A., Verona 04.03.2019

Il Legale Rappresentante

Olivier Abgueguen