

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

**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 alimentare 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 ed **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.
- A garantire la sicurezza alimentare dei propri prodotti, attraverso un piano di controllo HACCP e procedure atte a garantire la sicurezza del prodotto contro frodi e adulterazioni.

**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 tempi di risposta e chiusura 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 interno

➤ **Relativamente ad Ambiente, Salute e Sicurezza (HSE):**

- Porre in atto **sistemi 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 **FSSC 22000, FAMI-QS e Reg. CE 834/2007** 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 sicurezza alimentare
- **Ricerca** 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
- 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, garantendo un prodotto salubre e sicuro
- **Garantire la fornitura del prodotto** finale sicuro, nei tempi e nelle modalità di consegna previste, implementando sistemi di salvaguardia per la tutela del prodotto da frode e adulterazione (**Food/Feed Fraud and Food/Feed Defense**)
- **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

I punti sopra esposti e i requisiti contenuti nelle **Norme ISO 9001, ISO 14001, FSSC 22000, FAMI-QS e Reg. CE 834/2007**, 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.

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 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 - BIO) e alla sicurezza alimentare (FSSC 22000 - FAMIQS) e da **Michela Coato** con riferimento alla gestione ambientale (ISO 14001).

San Martino B.A., Verona 07.01.2021

Il Legale Rappresentante

*Olivier Abgueuen*