MANUALE INTEGRATO



POLITICA AZIENDALE

Allegato C1

Molti aspetti di processo che sono entrati a far parte del Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, la Responsabilità Sociale, la Sicurezza Alimentare, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza sul Lavoro aziendale, sono noti ad ogni collaboratore ed identificabili nella politica aziendale fin qui perseguita.

A tale proposito sono state formalizzate le procedure della struttura organizzativa ed operativa integrandole con i requisiti degli standard BRC/IFS, FSSC 22000, delle norme UNI EN ISO 14001 e ISO 45001 (in edizione vigente), che EMILIO MAURI S.p.A. intende seguire.

EMILIO MAURI S.p.A., specializzata nella produzione di formaggi molli, nella stagionatura, nella produzione di formaggi derivati da latte di capra e nella commercializzazione di prodotti lattiero-caseari, nel perseguire i propri obiettivi ha ritenuto opportuno istituire un Sistema di Gestione Integrato al fine di:

- garantire la produzione di prodotti sani, sicuri e salubri per il consumatore e rispondenti alle leggi;
- operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione dei Clienti;
- implementare un idoneo sistema per la gestione dei rischi di impresa e delle opportunità;
- migliorare le prestazioni dei processi aziendali individuati;
- effettuare una corretta valutazione e gestione dei rischi nei riguardi della sicurezza e della salute del personale e dell'ambiente;
- comunicare in tempi brevi con i fornitori, i Clienti e le autorità competenti in caso di emergenze relative alla sicurezza del prodotto;
- migliorare la qualità del prodotto, partendo da materie prime adeguate;
- garantire l'autenticità dei prodotti realizzati;
- miglioramento della percezione del clima aziendale;
- aumentare la differenziazione del prodotto per rispondere sempre più alle esigenze del Cliente;
- portare a termine il maggior numero di nuovi progetti per la realizzazione di nuove tipologie di packaging, pezzature, prodotti nuovi da realizzare nelle sue unità produttive;
- migliorare la qualità del servizio offerto dal prodotto, specializzandosi nella produzione di prodotti finiti "pronti all'uso".
- sensibilizzazione alla diminuzione del rischio infortuni;
- prevenire le non conformità ed i problemi di non qualità attraverso una corretta gestione ambientale, della sicurezza sul lavoro e del sistema di gestione della sicurezza alimentare;
- evitare qualsiasi compromesso in merito alla sicurezza dei lavoratori, alla gestione ambientale ed alla sicurezza alimentare affinché sia priorità la conformità ai requisiti di legge;
- responsabilizzare tutto il personale in merito alla qualità del proprio lavoro ed alla necessità di perseguire il miglioramento continuo del Sistema Integrato;
- responsabilizzare i Responsabili di Funzione affinché assicurino l'applicazione della Politica Aziendale ed il mantenimento continuo del Sistema Integrato;
- ottimizzare il parco fornitori, attraverso la valutazione delle loro prestazioni e la selezione di prodotti, materiale ed attrezzature con minore impatto ambientale e con riduzione del rischio per i lavoratori;
- stimolare fornitori e Clienti ad operare, per quanto possibile, in un'ottica di miglioramento continuo e sviluppo sostenibile;
- utilizzare in modo sostenibile le risorse idriche;
- ottimizzare le risorse energetiche;
- scelta dei materiali di imballaggio orientata verso materiali riciclabili e più sostenibili;
- limitare lo scarto produttivo alimentare;
- pianificare l'addestramento del personale di tutte le funzioni ed a tutti i livelli, sensibilizzandolo alle problematiche ambientali interne ed esterne ed informandolo dei rischi connessi con la propria mansione ed attività;
- diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare;

XAURI

MANUALE INTEGRATO

POLITICA AZIENDALE

Allegato C1

- garantire una corretta compilazione ed archiviazione delle registrazioni ambientali e di sicurezza che costituiscono la prova oggettiva della qualità del servizio;
- controllare costantemente la conformità normativa aziendale;
- definire gli obiettivi/ traguardi ambientali, di sicurezza e sicurezza alimentare per le funzioni aziendali che permettano di verificare l'adeguatezza ed il miglioramento continuo del Sistema Integrato.

La Direzione della EMILIO MAURI S.p.A. si impegna:

- nella prevenzione degli infortuni e malattie;
- nel miglioramento continuo della gestione della S&SL;
- nel miglioramento continuo delle prestazioni in materia di S&SL;
- nel mantenere la conformità a tutti i requisiti di legge applicabili, e la conformità ai requisiti di altro tipo sottoscritti dall'organizzazione;
- nell'attuazione ed implementazione dei Sistemi sopracitati come parte integrante della gestione aziendale, rivolta alla prevenzione;
- nel fornire risorse umane e strumentali necessarie e adeguate, coinvolgendo e consultando i lavoratori per la valutazione dei rischi;
- diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare tra i propri dipendenti.

Tra gli **obiettivi strategici** si ricordano soprattutto:

- potenziare il posizionamento sul mercato dei prodotti venduti a marchio;
- immettere sul mercato prodotti nuovi a proprio marchio;
- immettere sul mercato prodotti con qualità sempre più elevata;
- acquisire posizioni su nuovi canali di vendita;

Nel perseguire questi obiettivi l'azienda promuove l'adozione di un approccio per processi e l'applicazione della valutazione del rischio nello sviluppo, attuazione e miglioramento continuo dell'efficacia del proprio Sistema di Gestione Integrato.

Da parte sua la Direzione si impegna a fornire i mezzi e le persone perché il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato possa accompagnare nel suo sviluppo il Sistema stesso; in questa ottica si pone l'implementazione del Sistema di Gestione Integrato affinché soddisfi i requisiti degli standard BRC/IFS, FSSC 22000, UNI EN ISO 14001 e ISO 45001 nelle edizioni vigenti.

La Direzione di EMILIO MAURI S.p.A si impegna ad assicurare che la politica e gi obiettivi aziendali sopra esposti siano compresi, attuati e sostenuti a tutti i livelli aziendali.

L'Amministratore

horaley humb

Pasturo, 02 novembre 2023