



POLITICA PER LA QUALITÀ E L'AMBIENTE

La Direzione Generale di **ITALBONTÀ S.R.L.** definisce le strategie aziendali secondo criteri di “sicurezza alimentare”, “qualità” e “legalità” dei prodotti, “tutela e salvaguardia dell’ambiente” e “miglioramento” delle condizioni di lavoro dei dipendenti, questi sono aspetti fondamentali e i principi ispiratori di tutte le attività che si svolgono o si svilupperanno all’interno dell’azienda.

Questa precisa volontà è definita e documentata all’interno del presente documento. Per ottemperare a questo suo impegno **ITALBONTÀ S.R.L.** ha attivato un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) in accordo alla norma FSSC 22000 nella versione vigente ed inserita una linea “senza glutine” certificata mediante il logo “spiga barrata” secondo disciplinare Marchio spiga barrata in corso di validità. Inoltre ha deciso di integrare il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare già esistente con la certificazione Ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14001.

L’indirizzo generale che regge e sovrintende la Politica aziendale è:

- la produzione di alimenti conformi e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario, che soddisfino i propri Clienti, in conformità alle loro esigenze ed aspettative, anche in funzione delle proprie restrizioni alimentari;
- la produzione di alimenti sempre conformi alle normative vigenti;
- l’instaurazione di una solida relazione di partnership tra i clienti, **ITALBONTÀ S.R.L.** ed i propri fornitori volta al miglioramento continuo del prodotto e delle forniture;
- un miglioramento continuo delle condizioni di lavoro dei propri dipendenti;
- la riduzione dell’impatto delle proprie attività sull’ambiente, attraverso il controllo e la gestione dei propri aspetti ambientali, assumendosi l’impegno della protezione dell’ambiente, in particolare la prevenzione dell’inquinamento e di altri impegni specifici pertinenti al contesto dell’organizzazione.

La Direzione di **ITALBONTÀ S.R.L.** promuove la cultura della qualità della sicurezza alimentare e dell’ambiente attraverso l’impegno di tutti coloro che operano nell’impresa e per l’impresa. Questo richiede che ogni collaboratore sia coinvolto e consapevole del proprio ruolo e delle responsabilità relative al conseguimento degli obiettivi ed al miglioramento continuo che è alla base della competitività richiesta dal mercato di appartenenza.

Per realizzare quanto proposto, la Direzione promuove la presente POLITICA e si accerta che a tutti i livelli dell’Azienda, comprese le parti interessate, essa venga assimilata, divulgata e condivisa, attraverso l’allineamento delle strategie, dei processi e delle risorse messe in atto per raggiungere i risultati attesi dall’impresa. Considerato il contesto interno ed esterno, il posizionamento sul mercato, le esigenze esplicite ed implicite dei clienti e delle altre parti interessate, la necessità di eliminare i pericoli e ridurre i rischi, nonché gli impatti sull’ambiente, la Direzione ha ritenuto indispensabile dotarsi di adeguati strumenti di governance che potessero dimostrare l’impegno enunciato nella presente POLITICA.

Tramite l’applicazione dei principi guida proposti, la Direzione persegue i seguenti **OBIETTIVI**:

- Raggiungere e mantenere un elevato standard igienico sanitario avvalendosi di uno strumento dinamico in grado di indicare, mediante una metodica di lavoro ben definita, quali siano le linee guida da seguire per garantire la sicurezza dei processi e dei prodotti;
- Avere adeguate conoscenze tecniche, tecnologiche e giuridiche costantemente aggiornate relativamente all’attività, all’ambiente e alla sicurezza;
- Ottimizzare l’attività aziendale per eliminare gli sprechi e creare le condizioni perché i processi possano essere condotti in modo soddisfacente per i componenti della filiera;
- Effettuare riunioni periodiche per la revisione del Sistema integrato per la Sicurezza alimentare, la qualità e l’ambiente;
- Definire e intraprendere azioni preventive e correttive allo scopo di migliorare con continuità il Sistema integrato per la Sicurezza alimentare, la qualità e l’ambiente;
- Mantenere un efficiente sistema di rintracciabilità/tracciabilità dei prodotti, che permette di risalire alle condizioni di produzione e alle materie prime utilizzate e viceversa;
- Attuare programmi di addestramento, pianificati, del personale;
- Aver definito e documentato le metodiche di valutazione e qualifica dei propri fornitori;
- Mantenimento delle procedure di monitoraggio attuate in azienda mediante strumentazione periodicamente tarata e i controlli analitici di verifica effettuati da un laboratorio esterno accreditato;
- Mantenimento di un Piano di sicurezza per i lavoratori aggiornato secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- Continua analisi dei pericoli igienico sanitari in particolar modo in caso di cambiamenti strutturali e/o operativi;



ITALBONTÀ S.R.L.

Data: 21/03/2024

Revisione: 04

Pagina 2 di 3

ALL-MA-01

POLITICA PER LA QUALITÀ E L'AMBIENTE

- Generare utile per l'Azienda, a garanzia della continuità aziendale, attraverso la rispondenza del prodotto e servizio ai requisiti espliciti specificati dal Cliente, a quelli impliciti in funzione dell'utilizzo specificato, nonché alle leggi, norme, e regolamenti applicabili allo specifico settore di attività, gestendo i rischi e le opportunità conseguenti;
- Sviluppare e consolidare la propria presenza nei mercati italiani ed esteri;
- Garantire la soddisfazione delle esigenze implicite ed esplicite di tutte le parti interessate, interne ed esterne, individuate nel contesto di riferimento;
- Comprendere le esigenze del cliente inteso come rispetto degli impegni contrattuali in termini di tempi e modalità d'erogazione del servizio;
- Soddisfare i requisiti di sicurezza, d'igiene e sostenibilità ambientale previsti dalle leggi vigenti;
- Mantenimento del numero di prodotti "senza glutine" certificati mediante la spiga barrata di AIC;
- Mantenere attivo negli anni un Sistema di Gestione per la della Sicurezza Alimentare e la qualità costruito secondo la norma FSSC 22000 e del logo "spiga barrata" nelle produzioni senza glutine, finalizzato al soddisfacimento dei requisiti del cliente nell'ambito del contesto di appartenenza e dei regolamenti applicabili al nostro settore di attività, attuando un reciproco scambio di esperienze nell'ottica di una vera partnership;
- Valutare periodicamente il contesto di mercato e quello aziendale, in un'ottica di risk based thinking, al fine di ricavarne opportunità di miglioramento, così da poter garantire alla nostra clientela un adeguato livello di "business continuity" e il pieno soddisfacimento delle esigenze sempre nel rispetto della tutela dell'ambiente e della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori;

A tal fine **ITALBONTÀ S.R.L.** si IMPEGNA a:

- Mantenere un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, della Qualità e dell'ambiente costruito secondo la norma FSSC 22000 e UNI EN ISO 14001 nelle versioni in corso di validità, finalizzato al soddisfacimento dei requisiti del cliente nell'ambito del contesto di appartenenza e dei regolamenti applicabili allo specifico settore di attività, attuando un reciproco scambio di esperienze nell'ottica di una vera partnership;
- Mantenere un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e della Qualità che risponda ai requisiti del Disciplinare per la concessione d'uso del marchio "Spiga Barrata", allo scopo di produrre prodotti senza glutine garantiti da tale marchio
- Dare un assetto gestionale all'azienda che garantisca una organica e chiara definizione dei compiti e delle responsabilità;
- Gestire ogni processo, sia interno che trasversale all'organizzazione, attraverso la metodologia del PDCA, ovvero pianificare, eseguire, controllare e agire andando a standardizzare o riprogettare i processi per renderli efficaci ed efficienti
- Promuovere il miglioramento continuo dei processi aziendali, atto anche alla riduzione delle possibili contaminazioni accidentali di glutine;
- Accrescere la professionalità dei Dipendenti e dei Collaboratori;
- Incrementare il benessere del lavoratore attraverso una diversa ripartizione della retribuzione, attraverso bonus in termini economici o sotto forma di servizi (welfare aziendale)
- Diffondere la cultura della qualità, della sicurezza alimentare e dell'ambiente attraverso opportune azioni informative nei confronti di tutto il personale atte ad accrescerne la consapevolezza, la responsabilità, migliorarne il lavoro di squadra, coordinamento e coerenza durante il lavoro;
- Motivare, responsabilizzare e sensibilizzare il personale alla gestione del SGI ed al miglioramento continuo;
- Formare e sensibilizzare tutto il personale, e in particolare i responsabili aziendali nell'attuazione del sistema di gestione della Sicurezza Alimentare, della Qualità e dell'ambiente, in modo che le linee direttrici di questa politica e gli obiettivi concreti siano compresi e recepiti da tutto il personale a vari livelli;
- Accrescere la sensibilità e la consapevolezza di produrre alimenti adatti alla popolazione celiaca;
- Comprovare l'affidabilità dei fornitori;
- Favorire rapporti di collaborazione con i fornitori al fine di unire le conoscenze e gli sforzi per garantire della materia prima sicura dal punto di vista alimentare e del "gluten free";
- Predisporre disposizioni efficaci per garantire una efficiente comunicazione esterna ed interna con tutte le parti interessate;
- Valutare periodicamente, per mezzo di audit interni, la conformità del Sistema di gestione alle norme di riferimento, alla propria politica e a quanto pianificato e programmato; in particolare andando a verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati attraverso i riesami periodici della direzione;
- Migliorare in modo continuo il Sistema di Gestione sulla base dei risultati dei riesami della direzione;
- Assicurare la piena osservanza e conformità di tutte le leggi, regolamenti ed altre disposizioni applicabili in materia ambientale



ITALBONTÀ S.R.L.

Data: 21/03/2024

Revisione: 04

Pagina 3 di 3

ALL-MA-01

POLITICA PER LA QUALITÀ E L'AMBIENTE

- Perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni e la riduzione dell'impatto ambientale delle attività, attraverso la migliore gestione delle risorse, la ricerca di soluzioni tecniche e procedurali finalizzate a ridurre l'impatto delle nostre attività sulle acque, sul suolo, sui rifiuti e su tutti gli aspetti ambientali inerenti all'attività, nonché alla minimizzazione dell'impiego di sostanze pericolose.
- Promuovere la competenza, la consapevolezza e il senso di responsabilità dei propri dipendenti, collaboratori e fornitori verso la protezione dell'ambiente;
- A favorire un ambiente inclusivo per diversità di genere, religione o etnia nel luogo di lavoro.
- L'alta direzione si adopera comunicando, coinvolgendo e responsabilizzando il personale attraverso attività trasversali destinate al miglioramento continuo.

Oltre a quanto già previsto, in riferimento al miglioramento delle condizioni di lavoro del personale dipendente la Direzione di **ITALBONTÀ S.R.L.** assume e rispetta i seguenti principi:

- Divieto di assunzione di bambini o di favorire l'impiego di lavoro minorile, promuovere l'educazione dei giovani lavoratori assunti nell'ambito di programmi approvati dalla Pubblica Amministrazione;
- Divieto di impiegare personale contro la propria volontà e di ricorrere ad ogni forma di lavoro sotto la minaccia di punizioni o richiedendo depositi preventivi in denaro;
- Divieto di utilizzare o dare qualsiasi sostegno all'utilizzo di punizioni corporali, coercizione mentale o fisica o abuso verbale;
- Divieto di qualsiasi forma di discriminazione della persona all'interno dell'azienda nonché di interferenza con l'esercizio del diritto di ognuno di seguire principi o pratiche o di soddisfare bisogni connessi al proprio status o ai propri orientamenti;
- Rispetto del diritto personale di osservare credenze e pratiche religiose, o di soddisfare esigenze relative a etnia, origine territoriale e sociale, disabilità, genere, orientamento sessuale, alimentare e politico, stato civile, responsabilità familiare, appartenenza sindacale, età;
- Rispetto del diritto di formazione e adesione ai sindacati e alla contrattazione collettiva facilitando, i rappresentanti dei lavoratori non saranno soggetti ad alcuna discriminazione e limitazione nella comunicazione con i propri iscritti;
- Garantire un luogo di lavoro sicuro e salubre evitando di esporre il personale a situazioni di rischio o nocive per la salute;
- Garantire un orario di lavoro che non superi le 48 ore settimanali e che sia coerente con quanto previsto dai contratti di lavoro e dagli accordi con le organizzazioni sindacali;
- Garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia retributiva e degli standard definiti contrattualmente, perseguendo l'obiettivo di garantire alla persona e alla sua famiglia un'esistenza dignitosa.
- Garantire il benessere del lavoratore attraverso bonus in termini economici o sotto forma di servizi (welfare aziendale)

I componenti della Direzione, in stretta collaborazione tra loro, riesaminano almeno una volta l'anno gli indicatori di prodotto, di processo e di servizio per valutare l'efficacia e l'efficienza del Sistema di Gestione, nonché l'impatto che le decisioni strategiche adottate hanno sulla soddisfazione del Cliente, sui requisiti delle parti interessate appartenenti al contesto, nell'ambito della gestione dei rischi e opportunità per l'impresa.

Codevigo, 21/03/2024

AMMINISTRATORE UNICO

ITALBONTÀ S.R.L.

GIRALDO GABRIELE