

POLITICA PER LA QUALITA', LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI e DELL'AMBIENTE

CHEMIVIT SRL per l'esercizio dell'attività di sviluppo, produzione e commercializzazione di alimenti, prodotti per la salute e l'igiene per animali da affezione, svolta nella sede di Quattro Castella (RE), ha scelto di dotarsi di un Sistema di Gestione e Controllo conforme alla norma ISO 9001 ed FSSC 22000 ai requisiti della normativa vigente in materia di salute e sicurezza dei lavoratori e basato sui principi dell'HACCP. Per il conseguimento dei suoi obiettivi primari, cioè, garantire la soddisfazione dei clienti, la tutela ambientale ed un prodotto igienicamente ineccepibile, nonché la piena tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, l'azienda ha definito di:

- mantenere gli impegni assunti con i clienti, fornendo loro prodotti rispondenti alle specifiche concordate in fase contrattuale; gestire in maniera puntuale gli eventuali reclami che dovessero emergere.
- migliorare l'operatività delle risorse umane mediante piani di sviluppo delle competenze e interventi di informazione e formazione dei propri addetti finalizzati alla prevenzione di incidenti, anche ambientali, infortuni e all'igiene degli alimenti;
- migliorare l'efficienza interna, sia mediante l'analisi delle modalità operative di svolgimento dei processi principali, sia mediante la dotazione dei necessari mezzi tecnici;
- garantire l'evoluzione dei prodotti assicurando, contemporaneamente, il mantenimento dell'elevato livello di affidabilità raggiunto;
- assicurare l'efficace comunicazione interna fra le funzioni ed esterna con clienti, fornitori ed enti;
- garantire in modo continuativo il rispetto di tutti i requisiti di legge applicabili all'azienda, in particolare quelle riguardanti la Sicurezza Alimentare, con particolare attenzione alla *sostenibilità* delle produzioni e lavorazioni e rendere attivo ed efficace un *piano per la cultura e sicurezza alimentare* che coinvolga tutti gli attori della filiera con coinvolgimenti di tutti i fornitori di materia prima;
- valutare e controllare rischi ed impatti della propria attività adottando principi, standard, processi, impianti, pratiche operative e metodi di produzione appropriati per la realizzazione dei programmi di miglioramento individuati;
- attuare programmi di prerequisiti che possano garantire un ambiente idoneo alla produzione dei prodotti alimentari *grazie alle regolari manutenzioni sugli impianti* implementando un sistema efficace per la prevenzione di *frodi, manomissioni volontarie e vulnerabilità del sito (food defence)*;
- monitorare le emissioni in atmosfera, definendo prassi operative e gestionali in modo da minimizzare gli impatti ambientali ad esse relativi;
- monitorare le possibili fonti di inquinamento del suolo e delle acque superficiali generate dalle attività aziendali, garantendo la prevenzione degli incidenti ambientali correlati;
- garantire che tutte le attività interne si svolgano in condizioni di adeguata sicurezza per collaboratori, fornitori, prestatori d'opera e visitatori, mantenendo inoltre alto il focus sugli aspetti etici del lavoro e delle retribuzioni, la parità di genere e la prevenzione di comportamenti prevaricanti;
- comunicare alle imprese esterne ed ai visitatori che svolgono attività nel nostro sito, specifiche procedure di prevenzione dell'inquinamento e degli infortuni sul lavoro da attuare nel periodo di permanenza;
- promuovere la responsabilità dei fornitori verso comportamenti che garantiscano qualità, tutela ambientale, sicurezza ed igiene degli alimenti.
- assicurare collaborazione e cooperazione a tutti gli enti pubblici o privati impegnati nelle attività di tutela dell'ambiente, di prevenzione delle emergenze, di tutela dei lavoratori, fornendo un contributo adeguato al proprio ruolo nella collettività.

La Direzione rivede periodicamente, nel corso di riunioni interne, lo stato di avanzamento degli obiettivi aziendali al fine di valutarne il grado di raggiungimento ed eventualmente ridefinirne i target; la Direzione si impegna inoltre a mettere a disposizione le adeguate risorse umane, economiche e tecnologiche funzionali al raggiungimento degli obiettivi definiti.

La Direzione Generale (DIR)