



POLITICA AZIENDALE INTEGRATA (QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO)

Soavegel s.r.l. attua un sistema di gestione aziendale conforme alle norme UNI ISO 22000:2018, UNI ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015 ed UNI ISO 45001:2018 per l'attività di "Progettazione, lavorazione e commercializzazione di specialità gastronomiche. Lavorazione e commercializzazione di prodotti ittici congelati e/o surgelati".

Soavegel compie ogni sforzo per garantire l'igiene delle produzioni e la sicurezza dei propri prodotti, che considera prerequisito assoluto e non negoziabile della Qualità e della Sicurezza Alimentare, al pari della doverosa cura alla conformità alle leggi ed ai regolamenti. Per ottenere tali scopi l'Azienda analizza e migliora continuamente i propri processi e la propria organizzazione: è per questo motivo che ha espresso la volontà di adeguare il proprio sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare a standards particolarmente prestigiosi e riconosciuti a livello internazionale, quali il BRC e l'IFS, mettendo a disposizione il personale, le installazioni e gli strumenti necessari.

Soavegel è consapevole di vivere in un mondo competitivo dove i Clienti hanno la possibilità di scegliere altri prodotti. L'Azienda si prefigge il compito di capire che cosa desiderano i Clienti ed i Consumatori, rispondendo efficacemente e rapidamente alle loro attese.

L'Azienda pertanto è impegnata a prevenire, oltre che a correggere, gli errori e le non conformità, sia in produzione che nella gestione, con la consapevolezza che prevenire è molto meno costoso che correggere.

La Direzione di Soavegel è impegnata a rendere consapevoli tutte le Funzioni aziendali del loro ruolo nel contribuire ad assicurare la Qualità e la Sicurezza Alimentare ai Clienti ed ai Consumatori, nonché la salvaguardia dell'Ambiente e la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro, promuovendo il miglioramento dell'efficacia e della efficienza dei processi aziendali e stabilendo gli obiettivi da raggiungere, concreti e misurabili.

In particolare, gli obiettivi generali che si intendono perseguire sono:

- Assicurare al cliente/committente, oltre alla qualità contrattuale richiesta, anche il soddisfacimento di esigenze implicite non espressamente richieste, compiendo ogni sforzo per superare le aspettative di questi.
- Garantire che si operi assicurando competenza ed affidabilità di tutto il personale dell'azienda e dei prodotti e servizi realizzati, rispettando le condizioni contrattuali e le leggi (norme, codici e leggi riguardanti la Sicurezza Alimentare, la Salvaguardia dell'Ambiente e la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro) nazionali ed internazionali, seguendone puntualmente l'evoluzione ed adeguandosi tempestivamente alle nuove prescrizioni. Tale impegno è da intendersi pienamente perseguito nel requisito "assenza di glutine" e nel mantenimento del marchio Spiga Barrata per i prodotti specificatamente formulati per persone intolleranti al glutine (GLUTEN FREE);
- Garantire al cliente/consumatore un prodotto sicuro e dimostrare la propria capacità di controllare i pericoli per la Sicurezza Alimentare, assicurando che i propri alimenti siano sicuri per il consumo.
- Conservare le attuali quote di mercato, cercando di incrementarle.
- Monitorare in modo sistematico le esigenze e la soddisfazione dei clienti/parti interessate;
- Controllare e, ove possibile, minimizzare l'impatto dei processi e dei prodotti, migliorandone continuamente i risultati e le performances aziendali.
- Perseguire una razionale struttura organizzativa interna, tendente ad un'adeguata ottimizzazione dei costi e dei consumi ecologici, ad una riduzione del rischio incidenti ed ad una prevenzione dell'inquinamento (riduzione scarti, riduzione emissioni, scarichi e rifiuti) e salvaguardia dell'ambiente interno ed esterno.
- Migliorare i risultati fino a livelli confrontabili con quelli, eventualmente, determinati ed economicamente applicabili delle Migliori Tecniche Disponibili (MTD o BAT – Best Available Technology).

- *Introdurre ed applicare procedure di sorveglianza al fine di controllare la realizzazione della presente politica anche attraverso la conduzione di audit periodici volti alla verifica dell'efficienza e dell'adeguatezza delle misure adottate per la gestione di situazioni di emergenza;*
- *Predisporre misure atte a garantire che tutte le aziende che lavorano per conto della Soavegel adottino comportamenti, prassi e procedure coerenti con i principi definiti nella presente politica.*

Soavegel, tenuto conto della natura e delle dimensioni aziendali, isituisce e mantiene un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, fornendo prove a dimostrazione e rispettando i requisiti seguenti: a) impegno da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti; b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare; c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti; d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative; e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.

L'impegno da parte della dirigenza comprende le azioni seguenti: a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare; b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche; c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata; d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate; e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi; f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

Soavegel si è dotata di un Sistema di Gestione per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, l'Ambiente e la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro che contiene la Politica e gli standard di riferimento, le procedure e tutti gli strumenti adottati per la sua attuazione.

L'Azienda è impegnata a promuovere l'impegno per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la salvaguardia dell'Ambiente e la Sicurezza sul lavoro lungo tutta la filiera aziendale, dai fornitori ai collaboratori ad ogni livello, che debbono sentirsi ed essere protagonisti fondamentali dei risultati aziendali, attraverso la comprensione dei loro compiti e lo sviluppo delle competenze.

La Direzione di Soavegel è pienamente consapevole del contesto sociale ed ambientale in cui l'Azienda è inserita ed opera e delle responsabilità che questo comporta. In conseguenza di ciò l'Azienda si impegna costantemente per garantire ai propri collaboratori livelli adeguati di tutela della sicurezza sul lavoro ed ambienti di lavoro quanto più possibile idonei, promuovendo anche in questo le opportune attività formative e gli opportuni miglioramenti.

Per garantire la sicurezza, evitando anche l'accadimento di incidenti, è essenziale l'approfondita conoscenza delle attività da svolgere e dei pericoli ad esse connessi, quindi è necessario l'impiego di personale adeguatamente formato, la realizzazione di impianti secondo elevati standard di qualità e sicurezza ed il loro esercizio secondo criteri che pongano la sicurezza al di sopra di ogni altra considerazione di opportunità economica.

La Direzione di Soavegel promuove le attività volte a salvaguardare l'ambiente in cui la propria struttura si trova ad operare, riducendo l'impatto ambientale, consapevole che la tutela dell'ambiente circostante è garanzia per le generazioni future. Il concetto di "sviluppo durevole e sostenibile" che caratterizza sempre più compiutamente la politica ambientale europea, è stato interiorizzato dall'azienda con l'obiettivo di gestire le risorse in maniera oculata e lungimirante, al fine di preservare l'ambiente.

Tutto questo è ritenuto dalla Direzione di Soavegel parte integrante del ruolo che una moderna impresa in crescita può e deve svolgere a salvaguardia del proprio sviluppo e nei confronti delle parti interessate, dei clienti, dei consumatori, dei collaboratori, dei fornitori e dei soci in affari e del contesto sociale in cui opera. Sono fondamentali la comunicazione,

l'ascolto ed il dialogo con i dipendenti, i soci e i terzi con cui l'azienda opera, nonché con le istituzioni e le organizzazioni impegnate nella salvaguardia dell'ambiente, la sicurezza sul lavoro e nell'assicurazione della sicurezza alimentare.

Ogni prodotto in vendita, ogni servizio ed ogni contatto col Cliente devono contribuire a costruire una realtà fatta di serietà e affidabilità che è un patrimonio inestimabile e che garantisce la continuità dello sviluppo nel tempo.

La Direzione di Soavegel è impegnata a far sì che la Politica per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, l'Ambiente e la Salute e la Sicurezza sul lavoro venga diffusa e portata a conoscenza di tutti i propri collaboratori che possano così sentirsi tutti protagonisti dell'impegno aziendale. Inoltre, attraverso il proprio sito istituzionale (www.soavegel.it), la Politica Aziendale è disponibile al pubblico.

Francavilla Fontana, 04 dicembre 2021

*l'Amm.Delegato
dott. Domenico Bianco*

"Il cambiamento è una legge della vita e coloro che si ostinano a guardare sempre solo al passato o si concentrano unicamente sul presente possono essere sicuri di perdersi il futuro" J. F. Kennedy (ex Pres. USA)