

POLITICA DELLA QUALITÀ, DELL'IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE, DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA | 2018 – 2020

La Contital ha da sempre sviluppato la propria attività nella produzione di imballaggi primari destinati al contatto con alimenti: per supportare questo business l'azienda ha concentrato i propri sforzi e la propria attenzione sulla qualità e sull'igiene del manufatto e sul rispetto del cliente e del consumatore finale.

Le modalità operative di gestione aziendale, in grado di soddisfare i requisiti di igiene e sicurezza alimentare previste dalle normative in materia e dallo standard BRC-IoP, rappresentano un pilastro fondamentale per creare valore intorno ai principali stakeholder.

Direttrici fondamentali per poter seguire questa strada ambiziosa sono sempre state la continua ricerca di prodotti nuovi e di asset per poter supportare il business (innovazione dei prodotti, investimenti tecnologici e sviluppo delle competenze).

Ogni dipendente deve essere (e deve sentirsi) adeguatamente responsabilizzato per il mantenimento degli standard e orientato, allo stesso tempo, verso la continua ricerca di attività e/o progetti che migliorino nel tempo la Qualità e la sicurezza alimentare del prodotto, la Sicurezza dei luoghi di lavoro, l'efficientamento della fabbrica, la tutela ambientale al di là del lavoro assegnatogli.

La missione aziendale resta sempre quella di:

“Fornire al Cliente un prodotto di qualità, privo di difettosità funzionali o estetiche, conforme agli standard di igiene e sicurezza alimentare, nel rispetto, sempre e comunque, delle specifiche richieste dal cliente e delle buone pratiche di fabbricazione e della legislazione di settore, attraverso un processo che tenga in debito conto la tutela ambientale e la sicurezza dei lavoratori”.

Pertanto, nell'ambito del contesto aziendale e nel rispetto delle esigenze di tutte le parti interessate, gli impegni della Contital sono:

per la Qualità

1. migliorare il grado di soddisfazione dei clienti e dei consumatori
2. conquistare nuove quote di mercato, anche rivolgendosi verso nuovi canali (GDO, Industrie)
3. ridurre i costi;
4. migliorare l'efficienza produttiva delle linee e di tutti i reparti produttivi;
5. potenziare l'efficacia del controllo in produzione;
6. migliorare l'attività di monitoraggio degli scarti;
7. allestire un laboratorio interno in modo da approfondire i controlli sulle Materie Prime e sui Prodotti Finiti;
8. accrescere il coinvolgimento di tutte le risorse al raggiungimento degli obiettivi aziendali

per l'Ambiente

9. la protezione dell'Ambiente e la prevenzione dell'inquinamento;
10. ridurre lo spreco dei consumi energetici e dei consumi idrici;
11. ridurre la quantità specifica di rifiuti prodotti;
12. mantenere il rispetto delle leggi e degli altri requisiti ambientali;
13. miglioramento continuo delle prestazioni ambientali;
14. comunicare al consumatore ed a tutte le parti interessate le informazioni necessarie per comprendere gli effetti sull'ambiente delle attività dell'azienda e perseguire con esso un dialogo aperto;
15. coinvolgere tutto il personale nel Sistema di Gestione Ambientale, al fine di responsabilizzarlo verso l'ambiente e coinvolgerlo attivamente nelle decisioni aziendali in materia ambientale;
16. adottare le disposizioni necessarie per prevenire l'inquinamento e preservare le risorse, attraverso l'adozione di tecnologie a contenuto impatto ambientale e riducendo gli impatti ambientali del ciclo di vita dei prodotti finiti;
17. monitorare e ridurre, ove possibile, gli impatti delle proprie attività e di quelle dei propri fornitori sull'ambiente;
18. prevenire e gestire tempestivamente qualsiasi tipo di incidente ambientale attraverso l'applicazione di procedure di prevenzione e intervento;

per la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro

1. *la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;*
2. *il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali in materia di salute e sicurezza presso i luoghi di lavoro;*
3. *aumentare la motivazione del personale con stretto riferimento alla gestione della sicurezza;*
4. *far fronte con tempestività, efficacia e diligenza ad emergenze o incidenti che dovessero verificarsi nel corso dei lavori;*
5. *rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia di salute e sicurezza;*
6. *promuovere la metodologia di analisi del rapporto causa-effetto in relazione alla gestione dei rischi;*
7. *fornire la formazione necessaria in relazione ai rischi ed alle attività svolte dai vari lavoratori incentivando gli stessi al miglioramento continuo della sicurezza nei luoghi di lavoro;*
8. *considerare la SSL ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale,*
9. *coinvolgere e consultare per la gestione del SSL tutti i lavoratori e le altre parti interessate ascoltando le loro richieste direttamente o attraverso i loro rappresentanti*

per l'Igiene e la Sicurezza Alimentare

1. *rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti per la sicurezza dei consumatori/clienti, attraverso il costante aggiornamento normativo l'ampliamento delle competenze del TEAM GMP e IGIENE;*
2. *mantenimento della certificazione allo standard BRC-iop;*
3. *aumentare il coinvolgimento e la consapevolezza del personale con riferimento alla gestione dell'igiene e della sicurezza alimentare dei prodotti;*
4. *garantire un idoneo livello igienico dei locali, impianti e personale attraverso:*
 - *l'attuazione dei programmi di pulizia*
 - *gestione del pest-control*
 - *controlli di Housekeeping, coinvolgendo risorse interne*
 - *l'installazione di passaggi obbligati per l'area di sanificazione mani, prima di accedere ai reparti produttivi*
5. *monitorare tutte le attività, inclusa la manutenzione, che possono avere impatto sull'integrità funzionale e sulla prestazione del prodotto finito;*
6. *adottare le disposizioni necessarie per prevenire la contaminazione del prodotto;*
7. *garantire la realizzazione di prodotti sicuri e legalmente conformi alla qualità specificata;*
8. *definire degli obiettivi misurabili volti al miglioramento continuo.*

La Direzione si impegna a diffondere e supportare le attività volte a soddisfare i requisiti stabiliti dal Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, l'Igiene e la Sicurezza Alimentare, l'Ambiente e la Sicurezza sui luoghi di lavoro, garantendo risorse e mezzi adeguati agli obiettivi prefissati, in termini di competenze, attrezzature, informazioni e disponibilità economico-finanziarie, nonché il monitoraggio dei risultati conseguiti, attraverso degli strumenti ben identificati:

1. **Cruscotto degli obiettivi per singole aree e funzioni aziendali (KMI)**
2. **Audit Interni e incontri periodici;**
3. **Riesame annuale della Direzione.**

La Direzione è impegnata affinché tale politica venga applicata, diffusa a tutte le parti interessate e mantenuta a tutti i livelli ed in tutte le aree di attività.

Il Personale interno è chiamato invece a rispettare, durante l'esecuzione delle proprie attività, quanto prescritto dai Manuali e dalle Procedure-Istruzioni Operative ad esso riferite, assicurando durante questa attività un supporto fattivo nell'individuazione e nella gestione di punti di miglioramento del Sistema.

Pignataro Maggiore, lì 16/09/2019

Datore di Lavoro
Direttore di Stabilimento

