

Politica Aziendale

La Direzione della Perstorp S.p.A. implementa e mantiene attivo un Sistema Qualità, Ambientale, S&SL e per la Sicurezza alimentare e dei mangimi, rispondente alle prescrizioni delle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 45001:2023, UNI EN ISO 22000:2018, FSCC 22000, Codex Alimentarius, Fami QS, Kosher e Halal con lo scopo di perseguire il miglioramento delle proprie prestazioni, per la Qualità, l'Ambiente, la S&SL e per la Sicurezza Alimentare e Zootecnica, minimizzando l'impatto ambientale derivante dalle sue attività.

Le fondamenta su cui poggia la Politica per Q-S-A e per la Sicurezza alimentare e dei mangimi del Gruppo Perstorp e conseguentemente della Perstorp S.p.A., sono quelle di rispondere ai requisiti del Cliente per soddisfare le sue esigenze attraverso la corretta applicazione dei processi, la continua formazione dei dipendenti, il massimo controllo procedurale nella realizzazione dei propri prodotti ed il continuo monitoraggio delle performances.

Per perseguire il miglioramento continuo, gli **obiettivi strategici** prefissati possono essere così riassunti:

- mantenere aggiornato, documentato e correttamente applicato un Sistema di Autocontrollo Alimentare e di Gestione della Q-A-S;
- garantire la diffusione, l'attuazione ed il mantenimento della Politica aziendale;
- assicurare che la Politica e gli obiettivi siano stabiliti e compatibili con gli indirizzi strategici dell'organizzazione;
- migliorare compiti e responsabilità all'interno dell'organizzazione per garantire la conformità ai requisiti legislativi cogenti;
- mettere a disposizione tutti i mezzi e le risorse necessarie al conseguimento degli obiettivi prefissati;
- promuovere la cultura della qualità e del miglioramento continuo all'interno dell'organizzazione attraverso la promozione di azioni di miglioramento (a carattere correttivo o preventivo);
- realizzare la crescita aziendale attraverso un percorso di investimenti gradualmente nel pieno rispetto delle normative ambientali cogenti e della sostenibilità;
- realizzare prodotti rispondenti ai requisiti e alle specifiche del cliente al fine di garantire il pieno soddisfacimento delle loro necessità e delle loro aspettative, siano esse esplicite o implicite;
- realizzare prodotti sicuri rispondenti alle norme UNI EN ISO 22000:2018, FSCC 22000, Codex Alimentarius, Fami QS, Kosher e Halal e a tutti i requisiti cogenti corredati da procedure sistematiche di gestione, di monitoraggio e di misurazione dei risultati conseguiti;
- garantire e monitorare la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti attraverso lo scrupoloso rispetto della normativa cogente e volontaria in materia di sicurezza alimentare e zootecnica;
- attivare una corretta comunicazione all'interno della propria filiera produttiva al fine di consentire un costruttivo scambio di informazioni utili per il controllo e la gestione dei pericoli igienico/sanitari, creando condizioni di reciproco beneficio;
- prepararsi e gestire adeguatamente le emergenze sia ambientali che alimentari;
- migliorare le competenze delle proprie risorse umane, attraverso adeguati programmi di formazione ed addestramento;
- attuare un piano di mitigazione delle Frodi Alimentari e dei Mangimi e un piano di Food/Feed Defense per la protezione da atti intenzionali al fine di garantire la tutela dei prodotti alimentari/mangimi realizzati all'interno dello stabilimento;
- promuovere il miglioramento continuo dell'efficacia complessiva del Sistema di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare e Zootecnica definiti, attraverso puntuali riesami e specifiche azioni di miglioramento;
- promuovere una cultura per la sicurezza alimentare e zootecnica da diffondere al personale aziendale finalizzato a rendere il personale non solo formato ma anche consapevole del suo ruolo;
- assicurare un'efficace gestione della produzione in ottemperanza a quanto previsto dalla UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 45001:2023, UNI EN ISO 22000:2018, Codex Alimentarius, Fami QS, Kosher e Halal allo scopo di garantire la conformità dei prodotti a tutte le norme cogenti e volontarie;
- assicurare la completa rintracciabilità di tutte le materie prime utilizzate per la produzione dei prodotti conformi alle normative volontarie (ISO 22000, FSCC 22000, Codex Alimentarius, Fami QS, Kosher e Halal);

- non impiegare lavoro infantile né minorile; incoraggiare l'espressione dei diversi punti di vista del lavoratore come contributo fondamentale alla risoluzione dei problemi e impiegare le risorse in base alle loro attitudini ed abilità lavorative evitando ogni genere di discriminazione e garantendo le pari opportunità al di là delle norme vigenti evitando trattamenti differenziati nei confronti di persone di diversa razza, nazionalità, credo politico, credo religioso, sesso.

Per il raggiungimento degli obiettivi sopra citati, l'Azienda ha messo in atto le seguenti attività:

- assicurare il monitoraggio della qualità dei prodotti/servizi nel rispetto dei requisiti e specifiche concordati con i propri Clienti per garantire la sua soddisfazione;
- coinvolgere e assicurare le risorse necessarie per assicurare il mantenimento ed il miglioramento del Sistema di Gestione Q-A-S e Sicurezza Alimentare e Zootecnica e le condizioni igienico sanitarie lungo tutto il processo;
- richiedere la collaborazione dei fornitori nell'assicurare costantemente il soddisfacimento delle esigenze dei clienti in termini di qualità, costo e tempi di consegna in misura almeno pari alle loro aspettative;
- coinvolgere e sensibilizzare i fornitori sul rispetto delle procedure HALAL e Kosher;
- formare e sensibilizzare il personale nel rispetto di tutte le prescrizioni e le procedure UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 45001:2023, UNI EN ISO 22000:2018, FSCC 22000, Codex Alimentarius, Fami QS, Kosher e Halal, riguardanti le materie prime da utilizzare, l'igiene, la sicurezza alimentare, il processo produttivo, lo stoccaggio ed il trasporto;
- controllare e monitorare costantemente tutte le fasi del processo produttivo anche attraverso audit mirati;
- assicurare l'impegno verso la responsabilità ambientale e la sostenibilità;
- perseguire la qualità dei prodotti determinando l'innovazione ed il miglioramento continuo dei processi, della tecnologia, dei modelli e dei sistemi adottati dall'Organizzazione;
- valorizzare le risorse umane indipendentemente dalle diverse etnie e culture
- coinvolgere tutto il personale dipendente nella ricerca del miglioramento dei processi aziendali, per assicurare con sempre maggiore confidenza la Qualità, la protezione dell'ambiente e la tutela della S&SL;
- monitorare costantemente i rischi legati a management/sicurezza/ambiente nel rispetto dei requisiti richiesti dalle parti interessate;
- monitorare costantemente i fattori interni/esterni di contesto che potrebbero influenzare gli aspetti legati a a management/sicurezza/ambiente;
- garantire la leadership a tutti i livelli dell'organizzazione e mettere a disposizione delle parti interessate le risorse adeguate al fine di garantire il miglioramento continuo;
- adempiere ad ogni prescrizione legislativa applicabile e ad ogni prescrizione imposta dagli enti ufficiali di controllo e di autorizzazione;
- agire responsabilmente, nel rispetto della legislazione ambientale e di salute e sicurezza sul lavoro;
- mantenere un ruolo proattivo della Direzione per la promozione del miglioramento continuo nelle materie interessate dal sistema gestionale integrato;
- valutare i processi e le attività aziendali; fissare di conseguenza e perseguire obiettivi di innovazione e miglioramento in materia di ambiente e sicurezza in un'ottica di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali;
- mantenere la disponibilità al dialogo ed alla collaborazione verso i clienti, gli Enti Pubblici, la comunità locale e le altre parti interessate;
- stimolare gli interventi di carattere preventivo in ogni settore ed in particolare migliorare la sicurezza per gli operatori interni ed esterni adottando tutte le novità tecnologiche applicabili e valutando i suggerimenti derivanti dagli stessi lavoratori che sono coinvolti in prima persona nello svolgimento della parte operativa della ns. società;
- formalizzare le regole che disciplinano gli aspetti critici dell'attività, intervenendo con misure organizzative, tecniche e procedurali, con impegno rinnovato, a partire dalla prima documentazione del Sistema Integrato;
- adeguare prontamente il Sistema Integrato alle nuove esigenze del Cliente ed ai nuovi obblighi ambientali e di S&SL;

- assicurare il coinvolgimento, la partecipazione e la corresponsabilizzazione di tutto il personale per la piena condivisione della politica e degli obiettivi aziendali, per lo sviluppo di una cultura orientata alla prevenzione per il mantenimento e lo sviluppo di condizioni di lavoro sicure;
- effettuare verifiche, ispezioni e audit atti a identificare e a prevenire eventuali situazioni di non conformità con i requisiti del sistema di gestione Q-A-S e Sicurezza Alimentare e Zootecnica.

REGOLA D'ORO

Perstorp S.p.A. è costantemente impegnata a promuovere e consolidare la cultura della salute e della sicurezza di tutte le persone coinvolte nelle sue attività, accrescendo la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili al fine di assicurare lo svolgimento del lavoro in qualità e senza infortuni perché ogni persona che lavora con noi rappresenta il bene più prezioso da tutelare.

Perstorp S.p.A. invita tutto il suo personale di ogni ordine, grado e anzianità a voler mettere la cultura della salute e della sicurezza al primo posto; essa attribuisce a ciascun lavoratore il diritto ed il dovere di intervenire e interrompere qualsiasi attività che ritenga possa mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza propria e quella dei colleghi.

L'obiettivo primo è quello di prevenire il verificarsi di ogni tipologia di incidente, infortunio, malattia professionale, danni a beni materiali o all'ambiente.

L'ordine di Stop Work deve essere applicato in buona fede. Non ci sono giustificazioni o attenuanti a un comportamento non sicuro.

"Nessuna colpa o responsabilità può essere attribuita ad un dipendente che segnali una situazione a rischio o che fermi le attività, anche se tale azione dovesse successivamente risultare non necessaria".

La Stop Work Policy istituita da questa società favorisce un maggiore coinvolgimento dei dipendenti in materia di Sicurezza sul luogo di lavoro, aumenta la consapevolezza del lavoratore sul tema della Sicurezza, incoraggia la collaborazione tra i lavoratori, favorisce una maggiore comunicazione tra colleghi di lavoro e superiori, garantisce un ambiente di lavoro sicuro.

Mantenere un atteggiamento e una condotta diligente riteniamo sia di vitale importanza per rendere efficace la Stop Work Policy e garantire un ambiente di lavoro sicuro.

L'azienda fissa la verifica del raggiungimento dei suoi obiettivi in fase di Riesame della Direzione, eseguita ad intervalli opportuni, al fine di verificare l'idoneità, l'adeguatezza ed efficacia dei sistemi di gestione con conseguente revisione ed aggiornamento degli obiettivi, traguardi e piani di miglioramento.

La Direzione aziendale, convinta del perseguimento del Miglioramento Continuo sia l'unica strada da seguire e data la costante evoluzione del mercato, richiede il contributo attivo di tutto il personale aziendale direttamente ed indirettamente coinvolto nel perseguimento degli obiettivi definiti.

Castellanza, 03.12.2025

Perstorp S.p.A.
L'Amministratore Delegato
Riccardo Buffa

