

La Politica per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la Salute e la Sicurezza sul Lavoro e l'Ambiente

L'Alta Direzione del Gruppo Goglio, si è impegnata a realizzare e mantenere una Politica per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la Salute e la Sicurezza sul Lavoro e l'Ambiente indirizzata allo sviluppo aziendale e alla soddisfazione dei propri clienti e di tutte le parti interessate alla propria attività.

In conformità agli standard, nella loro versione corrente applicabile, UNI EN ISO 9001, FSSC 22000, UNI ISO 45001, UNI EN ISO 14001, ISCC Plus, HALAL e KOSHER, le linee guida che orientano questa Politica sono:

- il presidio della qualità del prodotto, per mantenere alta la soddisfazione dei clienti e il brand del Gruppo Goglio;
- il mantenimento della redditività e competitività della produzione, per poter fronteggiare mercati molto esigenti e aperti alla concorrenza;
- i continui impegni di risorse per le innovazioni, per anticipare le tendenze del mercato e offrire ai propri clienti soluzioni distintive e sistemi integrati;
- l'incremento della qualità operativa dei processi aziendali in una logica di miglioramento continuo della salubrità e sicurezza alimentare del prodotto;
- la promozione di tutte le azioni necessarie per prevenire il verificarsi di situazioni che possano mettere a repentaglio la salute e la sicurezza delle parti interessate e compromettere l'ambiente;
- la promozione di azioni necessarie a gestire gli impatti del cambiamento climatico;
- la partecipazione ed il coinvolgimento di tutto il personale per il miglioramento delle prestazioni del sistema;
- un approccio sistematico basato sulla valutazione dei rischi e delle opportunità, derivante da un'analisi del contesto in cui il Gruppo Goglio si trova ad operare.

L'Alta Direzione assicura lo sviluppo ed il miglioramento continuo dei Sistemi di Gestione attraverso:

QUALITÀ

- il coinvolgimento di tutti i collaboratori al fine di porre le loro capacità al servizio dell'azienda, di renderli motivati ed impegnati, attraverso la formazione e l'addestramento continuo;
- l'applicazione di un Sistema di Gestione integrato "Qualità", "Sicurezza Alimentare", "Salute e Sicurezza sul Lavoro", "Ambiente" in linea con gli standard europei ed internazionali;
- il rispetto dei requisiti relativi al prodotto, secondo quanto concordato con il Cliente, per soddisfare le sue aspettative sia effettive che potenziali;
- il monitoraggio dei processi chiave e del miglioramento continuo delle loro prestazioni;
- il supporto all'attività di Ricerca e Sviluppo e alla penetrazione di mercato dei nuovi prodotti;

SICUREZZA ALIMENTARE

- il rispetto dei requisiti definiti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di sicurezza alimentare;
- la garanzia di realizzare un prodotto sicuro, sotto l'aspetto igienico-sanitario, attraverso la gestione del Sistema di Sicurezza Alimentare, la definizione e l'applicazione del piano di autocontrollo basato sui principi HACCP, la formazione del personale addetto alle lavorazioni, la selezione accurata dei fornitori, il monitoraggio delle materie prime in ingresso e dei prodotti nel corso del processo produttivo, promuovendo azioni per un continuo miglioramento della cultura della sicurezza alimentare;
- la revisione costante delle politiche e delle procedure di autocontrollo per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, dei processi e delle tecnologie;
- il rispetto dei principi etici dei clienti attraverso l'approvvigionamento di materie prime in conformità ai requisiti Halal e Kosher;
- l'applicazione di metodi di comunicazione efficaci sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione, verso le parti interessate;

SALUTE E SICUREZZA, AMBIENTE

- l'impegno a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro;
- l'impegno ad eliminare i pericoli e a ridurre i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro;
- l'impegno alla protezione dell'ambiente inclusa la prevenzione dell'inquinamento;
- l'impegno allo sviluppo di processi con tecnologie a minor consumo energetico con conseguente riduzione delle emissioni di CO2;
- il rispetto di tutte le leggi e dei regolamenti vigenti in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro e Ambiente e, laddove leggi e regolamenti non esistessero, degli standard individuati con senso di responsabilità;
- la gestione rapida, efficace e diligente di emergenze ed incidenti che possano verificarsi nel corso delle attività, per evitare il ripetersi di tali situazioni e migliorare la Sicurezza e prevenire il verificarsi di impatti ambientali significativi;
- la promozione ed il supporto di ricerche per ampliare la conoscenza degli effetti in tema di sicurezza e compatibilità ambientale dei propri impianti e macchine e di quelli sviluppati per i clienti, applicando prontamente i risultati significativi;
- la ricerca e lo sviluppo di prodotti realizzati con materiali a ridotto impatto ambientale;
- la raccolta e l'analisi di dati e fatti che permettano di definire ed attuare una valutazione dei rischi volta a ridurre significativamente le probabilità di accadimento di incidenti e ad assicurare un miglioramento continuo nella prevenzione degli infortuni, dei mancati infortuni e delle malattie professionali;
- la sensibilizzazione, attraverso formazione, incontri ed attività di comunicazione, dei propri dipendenti, dei subappaltatori e dei terzi che operano per conto del Gruppo Goglio circa il loro ruolo e la loro responsabilità nel campo della Salute e la Sicurezza sul Lavoro e nel campo ambientale, incoraggiando un comportamento sicuro, salutare e rispettoso dell'ambiente anche al di fuori dell'ambiente di lavoro;
- l'orientamento a una politica di riduzione dell'impatto ambientale e il continuo presidio delle attività in essere per la salvaguardia dell'ambiente;
- all'interno dei progetti di sostenibilità ambientale e di Circular Economy, l'adozione della Certificazione ISCC Plus, che consente di ampliare l'offerta ai clienti con prodotti ISCC compliant introducendo nel ciclo produttivo materie prime certificate ISCC provenienti da fonti sostenibili e che utilizza i principi di catena di custodia attraverso i requisiti di tracciabilità e bilancio di massa.

L'Alta Direzione si impegna affinché la presente Politica sia:

- posta in atto;
- verificata in continuo relativamente all'applicazione;
- portata alla conoscenza di tutti, parti interessate esterne incluse;
- applicata in maniera evidente, attraverso la definizione di obiettivi misurabili per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la Salute e Sicurezza sul Lavoro, l'Ambiente;
- aggiornata attraverso il suo riesame da parte dell'Alta Direzione,

assicurando le risorse necessarie per la sua realizzazione e garantendo così le condizioni per rafforzare la stima e la fiducia nella nostra Società e per contribuire allo sviluppo culturale ed economico di tutti coloro che lavorano con noi.


Franco Goglio

Daverio, 21/02/2025
rev. 12/2025

 **GOGGLIO**