

# 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 UNI EN ISO 9001:2015, BRCGS PACKAGING MATERIALS versione 6, UNI ISO 45001:2018, 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;
- ≈ 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", 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;
- 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;

## SALUTE, 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;
- il rispetto di tutte le leggi e dei regolamenti vigenti in materia di salute e sicurezza 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;
- 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 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, incoraggiando un comportamento sicuro e salutare 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.

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

- ≈ posta in atto;
  - ≈ verificata in continuo relativamente all'applicazione;
  - ≈ portata alla conoscenza di tutti;
  - ≈ 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, 11/02/2021  
rev. 09/2021

 **GOGGLIO**