



Aprile 2023

POLITICA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO, L'AMBIENTE

La ricerca dell'eccellenza, il miglioramento continuo, la responsabilità nei confronti dei consumatori, dei lavoratori e dell'ambiente sono tra i valori fondanti del Gruppo Perfetti Van Melle. La soddisfazione e la sicurezza dei nostri consumatori sono obiettivi primari: per questo motivo dedichiamo la massima cura alla scelta delle materie prime, allo sviluppo di processi produttivi all'avanguardia e allo studio di nuove formule.

Ci impegniamo a creare un'ambiente di lavoro che protegga la salute e la sicurezza dei nostri collaboratori, dei nostri ospiti, nonché delle comunità locali.

In ambito ambientale progettiamo i nostri prodotti tenendo sempre in considerazione la salvaguardia dell'ambiente, riducendo le nostre emissioni in atmosfera, il consumo di acqua, di risorse energetiche e la produzione di rifiuti.

PER SUPPORTARE TALE POLITICA, TUTTO IL MANAGEMENT È IMPEGNATO NEL:

- ◆ mantenere un sistema di gestione integrato che ci permetta di identificare ed eliminare ogni tipo di pericolo e di ridurre i rischi tramite una gestione efficace;
- ◆ migliorare costantemente il sistema di gestione fissando obiettivi interni misurabili;
- ◆ rispettare tutte le leggi, i regolamenti e le norme cogenti e volontarie in vigore;
- ◆ perseguire l'obiettivo "zero incidenti" in tutte le aree applicabili;
- ◆ promuovere la partecipazione di tutti i lavoratori e dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- ◆ promuovere la cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli pertinenti;
- ◆ attuare una politica tassativamente non-OGM;
- ◆ scegliere gli ingredienti prestando la massima attenzione alla loro qualità, agli orientamenti degli stili alimentari, alla stretta relazione fra alimentazione e salute;
- ◆ garantire una etichettatura rispettosa della normativa in materia di "allergeni", che garantisca al consumatore una informazione chiara e trasparente;
- ◆ comunicare e diffondere la presente Politica a tutti i dipendenti dell'azienda e renderla disponibile alle parti interessate;
- ◆ assicurare la disponibilità delle competenze necessarie per garantire i più alti standard qualitativi e di sicurezza;
- ◆ mantenere la conformità agli Standard Certificati a seconda dei diversi siti produttivi: ISO 9001, ISO 14001, EMAS, FSSC 22000, IFS Food, RSPO, BIO (Reg. CE 834/2007).