

La presente politica viene portata alla conoscenza di tutto il personale dell'azienda mediante esposizione nelle bacheche aziendali (presso plant produttivo, palazzina uffici e magazzino) e tramite sessioni informative periodiche. Le stesse modalità vengono adottate ad ogni revisione del documento.

La Politica per la qualità e sicurezza alimentare, deve essere compresa, attuata e sostenuta dal personale a tutti i livelli. Viene inoltre condivisa con i fornitori e con i clienti attraverso pubblicazione sul sito web www.perlino.com.

La Direzione, consapevole che il mercato richiede crescenti prestazioni in termini di qualità e sicurezza alimentare, ha definito la presente Politica che fornisce indirizzi all'interno dell'azienda in merito alle modalità per raggiungere gli impegni e gli obiettivi stabiliti.

La Direzione ha formalizzato il proprio **sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare** nei propri documenti di sistema quali Procedure e Istruzioni Operative, le cui prescrizioni devono essere seguite e rispettate da tutte le Funzioni aziendali.

La Direzione si impegna ad orientare la strategia aziendale nell'ottica dell'analisi dei rischi con riferimento alla qualità e alla sicurezza alimentare. Si propone di impiegare a questo fine l'intera struttura aziendale, applicando a tutti i livelli gli idonei strumenti formativi e informativi.

Obiettivo primario dell'azienda è tendere al miglioramento continuo dei processi e del prodotto per raggiungere la completa soddisfazione del cliente, immettendo allo stesso tempo sul mercato prodotti sicuri, esenti da difetti e realizzati nel completo rispetto della legislazione vigente e delle aspettative del cliente.

L'azienda al fine di mantenere attivo e comprovare l'applicazione del proprio Sistema Qualità e sicurezza alimentare promuove con forte motivazione il mantenimento della certificazione secondo i seguenti standard volontari:

- **IFS Food current issue**
- **BRCGS current issue**

Al fine della tutela del prodotto e come misura di prevenzione dell'adulterazione, l'azienda ha altresì sviluppato un piano **Food Defense**.

Tutte le Funzioni aziendali devono perseguire gli obiettivi della presente Politica e collaborare attivamente al loro raggiungimento, anche nel rispetto della Food Safety Culture.

Nel concreto l'azienda definisce **obiettivi specifici** per reparti pertinenti:

- creare ed applicare modalità e indici di misurazione della soddisfazione del cliente (% n° note di credito v/s n° fatture di vendita emesse / Direzione Commerciale e Direzione Generale, andamento fatturato e andamento volumi per area di business / Direzione Commerciale e Direzione Generale, n° reclami clienti all'anno / Qualità);
- ridurre il più possibile le non conformità in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare i reclami dei clienti, nonché i ritiri/richiami di prodotto (n° NC/reclami/ritiro-richiami nell'anno /Qualità);
- garantire formazione continuativa al personale (n° ore all'anno / HR);
- garantire un processo di approvvigionamento continuo e con fornitori qualificati (valutazione annuale delle performance dei fornitori / Acquisti);
- garantire un ambiente produttivo efficiente tramite costante manutenzione (n° interventi e n° ore fermi macchina in relazione al numero di bottiglie prodotte).

Per ognuno di tali obiettivi quantitativi specifici, sono definite le modalità, le tempistiche e le responsabilità di monitoraggio e gli eventuali mezzi e risorse per il loro raggiungimento.

Gli obiettivi saranno riesaminati annualmente durante il riesame da parte della Direzione per accertarne la continua idoneità e la costante adeguatezza agli scopi dell'azienda.

Il piano della cultura per la sicurezza alimentare (**Food Safety Culture FSC**) offre l'opportunità di condivisione e comunicazione a tutti i livelli dell'organizzazione delle tematiche pertinenti, contribuendo a migliorare la cultura alimentare dell'organizzazione in toto.

La valutazione della cultura della sicurezza alimentare si basa su più punti di confronto:

- la messa a disposizione del personale di un sistema di segnalazione in forma riservata di aspetti relativi a criticità su sicurezza e qualità alimentare;
- coinvolgimento del personale operativo in merito ad aspetti legati alla FSC con particolare riferimento alla gestione reclami;
- coinvolgimento del personale tecnico in merito alle risultanze delle prove di laboratorio (es. ring test);

- condivisione delle risultanze delle ispezioni con il personale operativo ai fini della sensibilizzazione delle risorse in merito ad aspetti legati all'andamento dei rilievi;
- questionario aziendale (frequenza triennale) su aspetti legali al prodotto, alle competenze, alle relazioni personali, di soddisfazione.

L'utilizzo di questi strumenti è volto ad avere una squadra che operi a tutti i livelli in modo consapevole rispetto alla propria mansione e responsabilità.

Al fine di poter garantire un tempestivo intervento in caso di incidenti, ritiro e/o richiamo l'azienda ha istituito un team dedicato per la **gestione delle emergenze**.

È obiettivo dell'azienda operare nella salvaguardia dell'ambiente limitando il più possibile gli **impatti ambientali** significativi delle proprie attività.

In tal senso l'azienda ha intrapreso piani di sviluppo attraverso l'introduzione di sistemi tecnologici di ultima generazione (come l'installazione di pannelli fotovoltaici) o di risparmio energetico (sostituzione delle lampadine a led e coibentazione delle autoclavi per efficientamento energetico).

Le nuove attrezzature installate operano in conformità all'industria 4.0 garantendo un efficientamento dei sistemi produttivo anche ai fini dei consumi (es. lavaggio CIP ottimizzato nell'utilizzo dell'acqua e dei prodotti chimici, automazione che consente controllo da remoto con riduzione spostamenti operatori).

Inoltre, ai fini del contenimento del trasporto, alcune referenze sono consegnate su bancali da 7 piani anziché 6 andando a ridurre quindi nell'anno il numero di bancali consegnati e i trasporti correlati.

La Direzione è convinta che le proprie **risorse umane** rivestano un ruolo fondamentale per la qualità delle prestazioni aziendali. L'impegno della direzione è pertanto quello di impiegare al meglio le proprie risorse salvaguardando responsabilmente l'ambiente di lavoro, al fine di garantirne la salubrità, la sicurezza e il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori.

La formazione continua ai lavoratori sui propri diritti è passaggio essenziale per la Direzione, così come l'ascolto costante ed il dialogo relativamente a suggerimenti o reclami che possano da loro derivare.

Per il management aziendale è pertanto indispensabile instaurare un'efficace comunicazione con la propria forza lavoro al fine di interpretarne le esigenze e garantirne un percorso di crescita: per tale motivo, come già riportato per la FSC, è stato previsto un questionario al personale.

La crescita dell'azienda è fonte di nuove occupazioni e motivo di creazione di nuove infrastrutture (es. magazzino prodotto finito, nuove linee di imbottigliamento), che conducono ad un maggior benessere delle comunità locali nel rispetto di valori etici e sociali.

In supporto a tale approccio è stato predisposto un **Codice Etico**.

