



**POLITICA INTEGRATA
SICUREZZA ALIMENTARE,
AMBIENTE, SICUREZZA ED
ENERGIA**

D02
Rev. 10
Data: 22.01.2025

In considerazione del tipo di mercato nel quale opera, la Direzione della ditta Lattegra, ritiene che il controllo dei fattori che influenzano la qualità del prodotto finito sia uno strumento fondamentale per lo sviluppo aziendale.

Pertanto nel rispetto dei requisiti cogenti applicabili, per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'etica aziendale, la tutela ambientale e le prescrizioni dei paesi importatori, la Direzione si è prefissata di garantire la qualità del prodotto, la sicurezza, la legalità alimentare e la soddisfazione del cliente, attraverso lo sviluppo di un sistema qualità rivolto al miglioramento continuo ed alla prevenzione delle non conformità.

Lattegra S.p.A., in considerazione del contesto nel quale opera, si impegna nella protezione dell'ambiente e nella prevenzione dell'inquinamento attraverso una continua ricerca di soluzioni innovative, tecnologiche e gestionali volte alla minimizzazione degli impatti sull'ambiente con particolare attenzione volta alla gestione delle possibili emergenze ambientali e con uno specifico impegno alla riduzione dei consumi energetici aziendali.

Inoltre si impegna, considerato il contesto in cui opera, anche alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori che operano negli ambienti di lavoro.

L'obiettivo aziendale primario è poter soddisfare completamente le esigenze e le aspettative dei propri Clienti, fornendo loro un prodotto di qualità, rispettoso dell'ambiente con processo lavorativo attento alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. Il miglioramento ed il mantenimento della salute e della sicurezza dei lavoratori ed il rispetto dell'ambiente costituiscono una componente fondamentale ed imprescindibile da tale obiettivo primario.

La crescita e lo sviluppo aziendale devono rispettare l'ambiente, prevenire ogni forma di inquinamento, favorire un miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ed adottare comunicazioni appropriate verso tutte le parti interessate. Tutto il personale è tenuto ad uniformarsi a tale direttiva ed a promuovere con il suo comportamento e con le sue azioni il miglioramento continuo delle condizioni di sicurezza e di salute dei lavoratori e delle prestazioni ambientali.

Lattegra S.p.A., con l'adozione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza igienico-sanitaria ISO 22000, standard BRC ed IFS, di un Sistema di Gestione per la Sicurezza UNI EN ISO 45001:2023, per l'Ambiente UNI EN ISO 14001 e per l'Energia UNI CEI EN ISO 50001:2018, applicato al proprio Stabilimento, si impegna ad adottare i seguenti principi:

- Produrre alimenti sani, sicuri, che rispettino leggi e regolamenti e che soddisfino nel modo più completo le esigenze dei consumatori cui sono rivolti;
- Garantire un'accurata selezione della materia prima, una completa rintracciabilità del prodotto, un severo sistema di autocontrollo che garantisce il rispetto delle più rigorose norme igienico-sanitarie;
- Garantire la conformità alle leggi ed ai regolamenti in materia ambientale, energetica e di salute e sicurezza, nonché agli obblighi di conformità sottoscritti dall'azienda;
- Garantire l'impegno al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali, energetiche e di salute e sicurezza sul lavoro attraverso la definizione di obiettivi e traguardi specifici per la gestione e controllo degli aspetti ambientali, energetici e di salute e sicurezza sul lavoro diretti ed indiretti correlati alle proprie attività;
- Gestire efficientemente le proprie attività che possono avere un impatto sull'ambiente e che possono comportare rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro;
- Sorvegliare tutte le proprie attività, valutando la loro conformità a quanto documentato dai Sistemi Gestionali;
- Gestire tutte le emergenze ed incidenti che possono verificarsi, al fine di ridurre al minimo termine gli impatti ambientali che ne possono derivare ed al fine di minimizzare la probabilità che eventuali incidenti possano verificarsi nuovamente, determinando infortuni sul lavoro;
- Sensibilizzare e formare il proprio personale per favorire la diffusione del principio del rispetto ambientale ed alle norme di sicurezza, in modo che sia partecipe ed artefice del miglioramento continuo;
- Definire obiettivi per migliorare la sensibilizzazione e responsabilità del personale, individuare canali di comunicazione rapidi ed efficaci, al fine di condividere ed implementare la cultura della sicurezza alimentare e della qualità all'interno dell'azienda, a tutti i livelli aziendali.
- Consultare e promuovere la partecipazione attiva dei lavoratori agli aspetti ambientali, energetici e di sicurezza e salute anche attraverso il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.



POLITICA INTEGRATA SICUREZZA ALIMENTARE, AMBIENTE, SICUREZZA ED ENERGIA

D02

Rev. 10

Data: 22.01.2025

- Impegno nel garantire che i propri lavoratori operino in condizioni sicure e salubri mettendo a disposizione luoghi di lavoro idonei ed attuando idonee misure di prevenzione e protezione
- Supportare l'acquisto di prodotti e servizi energeticamente efficienti
- Valorizzare il miglioramento dell'efficienza energetica nelle attività di progettazione
- Assicurare una continua valutazione dei rischi ed individuazione di specifiche misure di prevenzione e protezione atte a:
 - ✓ Eliminare i pericoli;
 - ✓ Modificare gli elementi critici sostituendoli con processi, attività operative, materiali o attrezzature meno pericolosi;
 - ✓ Definire misure tecnico-progettuali, di tipo amministrativo, di organizzazione del lavoro migliori;
 - ✓ Fornire, in ultimo caso, i dispositivi necessari per la protezione individuale dei lavoratori.
- Valutare periodicamente tutto il Sistema di Gestione Ambientale, Energetica e di Sicurezza, con lo scopo di verificarne la continua efficienza ed efficacia;
- Prevenire gli incidenti (infortuni e mancanti infortuni) e le malattie professionali attraverso un'attenta valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione in essa contenute, nonché l'analisi degli infortuni e incidenti verificatisi;
- Comunicare con tutte le parti interessate (dalla popolazione alle pubbliche autorità), garantendo chiarezza nella gestione della salute e sicurezza e della tutela dell'ambiente.

Tali principi sono applicati ai processi di produzione e stagionatura di formaggio Grana Padano, porzionatura e confezionamento di formaggio Grana Padano, gestione spaccio aziendale.

Per raggiungere tali obiettivi, la Direzione si impegna a:

- Fornire le necessarie risorse sia economiche/tecniche che personali/professionali affinché la Politica per la Qualità, la Salute e la Sicurezza sul luogo di Lavoro, l'Ambiente e l'Energia sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali;
- Riesaminare almeno una volta all'anno i Sistemi di Gestione; sulla base dei risultati ottenuti, la Direzione valuta l'adeguatezza e l'efficacia di quanto messo in atto;
- Coinvolgere e sensibilizzare le funzioni allo scopo di raggiungere gli obiettivi prefissati, nell'ottica del miglioramento continuo;
- Dare l'autorità necessaria ai Responsabili dei Sistemi di Gestione per la Qualità, per la Salute e Sicurezza, l'Ambiente e per l'Energia al fine di garantire la corretta conduzione dei Sistemi stessi.

L'azienda intende inoltre operare in un'ottica di flessibilità, nei confronti delle esigenze del cliente, adoperandosi al fine di poter soddisfare le sue richieste, al di là, eventualmente, degli standard preventivamente fissati.

La sicurezza e la legalità del prodotto sono perseguite dall'azienda, attraverso le attività di controllo contenute nel piano d'autocontrollo e di gestione dei prerequisiti.

In relazione al fatto che tutto il personale aziendale è coinvolto nell'applicazione dei requisiti previsti, l'azienda si impegna a mantenere adeguati livelli di formazione e canali di comunicazione rapidi ed efficaci.

L'azienda s'impegna a mantenere adeguati livelli strutturali, di attrezzature ed a fornire le adeguate risorse al fine di applicare compiutamente tutte le attività finalizzate alla sicurezza alimentare.

In quest'ottica la Direzione si impegna, con tutte le funzioni aziendali, a definire sistematicamente e successivamente a riesaminare gli obiettivi di miglioramento delle proprie prestazioni.

La Direzione s'impegna ad attuare e a sostenere la propria politica, a divulgarla e a verificarne periodicamente, almeno una volta all'anno, il grado di comprensione e d'attuazione al fine di confermarne l'idoneità per il raggiungimento degli obiettivi.

Il riesame da parte della Direzione si pone come strumento privilegiato per definire gli obiettivi e per riesaminare, attraverso l'analisi degli indicatori della qualità, l'effettiva applicazione del sistema, il grado di raggiungimento degli obiettivi, i possibili miglioramenti o correzioni al sistema stesso, oltre che la verifica della continuità dell'efficacia del sistema stesso nel caso in cui ad esso siano apportate modifiche significative.

L'applicazione dei **sistemi di gestione** è un impegno pienamente condiviso ed approvato dalla Direzione dell'Azienda.

Direzione
Fugazza Dott. Giacomo