

La politica della sicurezza alimentare adottata dalla Bencarni spa è applicata in tutti gli stabilimenti.

La sua condivisione all'interno dei canali di comunicazione aziendali (bacheche e portale aziendale) è accompagnata a momenti di formazione attuati dall'ufficio assicurazione qualità.

La Direzione, in accordo con i responsabili di funzione, ha ritenuto necessario che l'azienda operi con un Sistema Gestione per la Sicurezza Alimentare al fine di perseguire i seguenti indirizzi generali:

## **Sicurezza alimentare e qualità del prodotto**

### **Soddisfazione del Cliente.**

### **Etica e responsabilità nei confronti del personale.**

### **Responsabilità ambientale e sostenibilità**

### **Food Safety culture.**

La **sicurezza alimentare e qualità del prodotto** viene garantita mediante:

- La definizione e applicazione di procedure basate sul sistema HACCP;
- L'osservanza alla normativa e legislazione vigenti in termini di igiene di prodotti alimentari e sicurezza e ai documenti tecnici relativi alle certificazioni di prodotto (IFS versioni corrente)
- Il non utilizzo di sostanze OGM
- Il mantenimento e miglioramento delle condizioni di igienicità
- Formazione del personale per condividere le procedure aziendali al fine della loro corretta applicazione

**Soddisfazione del cliente.** L'Azienda mira ad identificare sia i fabbisogni espliciti del Cliente sia quelli latenti. Tra gli elementi fondamentali del sistema si considerano:

- La correttezza nei confronti del Cliente, intesa come rispetto delle sue aspettative e degli impegni presi
- La serietà, intesa come garanzia e affidabilità dei prodotti e dei servizi erogati;
- La conformità alle specifiche di prodotto fornite
- Ricerca e continua di innovazione nella tecnologia applicata alla produzione e ai sistemi informativi ed organizzativi dell'Azienda

L'**etica e la responsabilità nei confronti del personale** si esplicitano:

- Promuovendo il rispetto dell'integrità fisica e morale dei propri dipendenti;
- Garantendo la libertà di associazione, impedendo qualsiasi tipo di discriminazione o di sfruttamento.
- Improntando i rapporti con il personale aziendale sull'equità, sul rispetto reciproco e sulla correttezza;
- Rispettando i requisiti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenendo costantemente gli infortuni e le malattie professionali;
- Individuando nuove tecniche organizzative e/o procedurali, al fine di migliorare la qualità di vita nell'ambiente di lavoro.

La **responsabilità ambientale** riguarda l'impatto che l'Azienda può generare sull'ambiente che la circonda, la **sostenibilità** riguarda ogni responsabilità nei confronti della società attuale e futura; per l'implementazione dei suddetti principi si rispettano i seguenti principi di azione:

- Rispetto delle disposizioni legislative vigenti in materia di ambiente;
- Promuovere l'utilizzo, compatibilmente con le risorse a disposizione, delle tecnologie a minore impatto ambientale e l'utilizzo di dispositivi mirati alla riduzione degli sprechi energetici;
- Monitorare accuratamente l'utilizzo di risorse naturali al fine di evitare gli sprechi (ad esempio riduzione dell'utilizzo di risorse idriche tramite istruzione del personale);
- Favorire il riciclo dei materiali ed il corretto smaltimento dei rifiuti;
- Coinvolgere il personale aziendale, sensibilizzandolo e responsabilizzandolo, affinché tenga conto degli aspetti ambientali e di sostenibilità durante lo svolgimento della propria attività lavorativa;
- Evitare gli sprechi di energia e/o emissioni irregolari in atmosfera imputabili a malfunzionamento degli impianti, tramite regolare manutenzione degli stessi.

La **food safety culture** (cultura sulla sicurezza alimentare) è parte essenziale e indispensabile del miglioramento continuo.

La cultura della sicurezza alimentare si riferisce a valori, credenze e norme condivise che influenzano la mentalità e il comportamento aziendale rendendo i propri dipendenti istintivamente consapevoli degli elementi necessari per produrre prodotti sicuri e di qualità.

La Direzione promuove una forte cultura della sicurezza alimentare per l'ottenimento dei seguenti benefici:

- Ottenere fiducia e il riconoscimento dei clienti;
- Praticare la sicurezza alimentare per proteggere i consumatori;
- Aumentare la fiducia e l'impegno dei dipendenti e ridurre il turnover del personale;
- Guidare il miglioramento continuo dei vostri processi interni;
- Ridurre i richiami e i reclami dei clienti;
- Ridurre i costi dell'assicurazione di responsabilità civile.

Attraverso:

- La comunicazione della politica;
- La formazione e la condivisione quotidiana delle informazioni rilevanti con i dipendenti;
- Feedback dei dipendenti sulle questioni relative alla sicurezza alimentare;
- Misurazione delle prestazioni.

La Direzione dichiara di assumersi la responsabilità delle azioni necessarie alla realizzazione degli impegni suddetti garantendo la disponibilità di risorse umane, materiali ed i mezzi finanziari che eventualmente si rendessero necessari, sostenendo la divulgazione della politica per la sicurezza alimentare ad ogni livello aziendale, definendo obiettivi chiari e misurabili per monitorare risultati ottenuti in funzione di quanto prefissato a garanzia del miglioramento continuo.

Convinta che quella della qualità e del miglioramento continuo sia l'unica strada da seguire, data la costante evoluzione del mercato, la direzione ritiene indispensabile il contributo personale di ognuno.

Nogarole Rocca (VR), 11/05/2023

**La Direzione di Bencarni spa**

.....