

	<b>Politica aziendale</b> <b>della Qualità, Sicurezza Alimentare e Ambientale</b>			<b>MOD PDQS</b>
	REVISIONE	N° 01	DATA	01/01/2023
				Pagina 1 di 2

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nei siti di **Sefro** (MC), **Freddara** (PG) e **Biselli** (PG), riconosce, nella persona del Titolare **ROSSI NICCOLA**, la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Qualità relativo a tutte le attività svolte all' interno della stessa coerentemente alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e allo Standard IFS Food. La "Erede Rossi Silvio" inoltre, si impegna a perseguire un continuo miglioramento delle performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente, coerentemente ai principi della norma UNI EN ISO 14001:2015; in quest'ottica ha ri-ottenuto la certificazione per i siti di Freddara (PG) e Biselli (PG), per il sito di Colli sul Velino (RI) e il sito di Sefro (MC). Inoltre l'azienda "Erede Rossi Silvio" si impegna a salvaguardare il benessere degli animali secondo lo Standard GlobalGap e lo Standard ASC.

L'azienda sensibile all'aspetto della sostenibilità ha incrementato la produzione di energia da fonti rinnovabili con la realizzazione di impianti fotovoltaici nelle località di Brondoleto e Rustano nel comune di Castelraimondo (MC) ed anche nel sito di Sefro (MC) e in altri siti aziendali. L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Cassolnovo** (PV) (mangimificio) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente allo Standard GlobalGap (V. 3.0) e di utilizzare "*responsible sourcing*" per la produzione del mangime.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Rivodutri** (RI) si impegna a perseguire un continuo miglioramento delle performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente, e di salvaguardare il benessere degli animali secondo lo Standard GlobalGap, nonostante abbia sospeso l'attività di allevamento biologico.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Colli sul Velino** (RI), **Cittaducale** (RI), **Tempera** (AQ), **Bussi** (PE), **Popoli** (PE), **Fontanella** (BS), **Urago d'Oglio** (BS), **Rudiano** (BS), **Castel Sant'Angelo** (RI), **Campello sul Clitunno** (PG) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente allo Standard GlobalGap.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Calcio** (BG), **Torre Pallavicina** (BG), **Rivoli di Osoppo** (UD) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte all'interno della stessa coerentemente agli Standard GlobalGap e ASC.

L'azienda "Erede Rossi Silvio" ha individuato i fattori interni ed esterni rilevanti per i suoi obiettivi e che influenzano la sua capacità di ottenere i risultati programmati; l'analisi di tali fattori ha definito il contesto in cui opera l'azienda e i possibili rischi.

Lo scopo principale delle attività svolte è l'ottenimento della piena soddisfazione delle parti interessate tramite il continuo miglioramento del modo di operare di tutte le funzioni aziendali.

La Direzione tramite l'introduzione e la gestione del Sistema di Gestione Qualità-Ambiente--GlobalGap-ASC si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Creare un'organizzazione che si impegni a comprendere le necessità dei clienti e pianifichi le proprie attività per soddisfarle appieno nel rispetto delle richieste e dei requisiti del mercato di riferimento, del paese in cui opera (adempiendo a leggi e regolamenti), e di tutte le parti coinvolte nei propri processi ritenuti critici.
- Identificare le diverse attività della propria organizzazione come processi da pianificare, controllare e migliorare costantemente e attiva al meglio le risorse per la loro realizzazione.
- Pianificare i processi con un approccio risk-based thinking (RBT) al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare i rischi associati ai processi e sfruttare e rinforzare le opportunità individuate.
- Migliorare continuamente le prestazioni del proprio sistema di qualità (SGQ) attraverso la preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il Riesame della Direzione.
- Comprendere il contesto (fattori interni ed esterni) in cui opera e i possibili rischi, analizzare quest'ultimi per determinare le eventuali azioni preventive e/o di miglioramento per perseguire la soddisfazione del cliente attraverso l'analisi dei requisiti da lui espressi e lo sviluppo di nuovi prodotti che consentono, inoltre, di migliorare il posizionamento dell'azienda all'interno del mercato
- Individuare, diminuire e/o eliminare le non conformità rilevate e i reclami esterni
- Aumentare il fatturato
- Selezionare, controllare i fornitori e sensibilizzare gli stessi al rispetto dell'ambiente e al conseguimento del miglioramento del Sistema Qualità-Ambiente -GlobalGap-ASC in particolare per i fornitori di farine e olii di pesce e farina e olio di soia, si richiede una particolare sensibilità alla sostenibilità sociale e ambientale secondo i principi degli standard di certificazione (es. principio 5 standard ASC e CPCCs della sezione 5 (5.1 - 5.2 - 5.3 e 5.4) della versione 3.0 dello standard Global Gap CFM).
- Motivare i lavoratori attraverso puntuali programmi di formazione/addestramento e promuovere la cultura della sicurezza alimentare.
- Attuare soluzioni volte a favorire un clima aziendale disteso e stimolante e a garantire un comportamento etico e responsabile nei confronti del personale.
- Rispettare i requisiti del D.lgs 81/08 e succ. modifiche al fine di tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori
- Rispondere in maniera sempre efficiente alle richieste della GDO anche in merito al Piano di Autocontrollo e al Sistema di Gestione Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC
- Migliorare l'efficienza dell'allevamento in termini di resa e di diminuzione della percentuale della mortalità agendo sul miglioramento delle condizioni ambientali e operando nel rispetto del benessere animale
- Completare il ciclo produttivo della trota, dalle uova all'alimento, al fine di tenere sotto controllo l'intero processo ed ottenere un prodotto dalle ottime caratteristiche qualitative.
- Assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge e con eventuali codici di pratica sottoscritti.
- Attuare ogni sforzo organizzativo, operativo e tecnologico per prevenire l'inquinamento di acqua, aria e suolo
- Migliorare le proprie prestazioni ambientali, minimizzare il consumo di energia, di combustibili e la produzione dei rifiuti, favorendone il recupero, ove possibile, e riducendo gli scarti. Non considera attuabile lo smaltimento dei rifiuti attraverso il loro incenerimento.
- Definire obiettivi e traguardi da integrare con la gestione operativa dello stabilimento e i programmi di sviluppo aziendali
- Assicurarsi che il presente documento sia comunicato e disponibile al personale aziendale, alle parti interessate ed al pubblico interessato a conoscere come opera l'azienda per la qualità, la sicurezza, l'ambiente e il benessere animale.
- Sensibilizzare e formare il personale al rispetto dell'ambiente, alla sostenibilità, al benessere animale e in materia di tutela dei prodotti alimentari.

- Verificare che tutti i lavoratori della filiera siano trattati in modo equo e siano consapevoli dei loro diritti fondamentali, basando le proprie politiche sui principi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e sul rispetto della legislazione sul lavoro vigente.
- Garantire che i requisiti relativi ai prodotti rispondono ai requisiti di sicurezza alimentare, qualità, cogenti e al rispetto dei processi e delle specifiche definite dall'azienda.
- Migliorare i processi di comunicazione con utenti, enti, fornitori e con tutti i portatori di interesse rendendo visibile all'esterno i propri impegni e i risultati raggiunti.
- Ricercare costantemente la collaborazione delle autorità pubbliche e delle autorità locali al fine di prevenire possibili incidenti, infortuni e malattie professionali e gestire con efficacia ed efficienza ogni possibile emergenza al fine di ridurre ogni rischio connesso favorendo un processo di comunicazione esterno codificato e sistematico.
- Assicurarsi che la Politica Aziendale qui esposta e il relativo sistema di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'Organizzazione e che il sistema sia sostenuto da periodiche e sistematiche attività di formazione e addestramento.
- Promuovere una forte "cultura della sicurezza alimentare. Il Global Food Safety Initiative (GFSI) ha definito la Cultura della sicurezza alimentare come *"I valori condivisi, le opinioni e le regole che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare attraverso e all'interno di un'organizzazione"*; pertanto la Direzione attraverso il Piano per la cultura della sicurezza alimentare definisce e stabilisce le modalità di un piano d'azione che illustri come tali attività saranno svolte e controllate, unitamente alle tempistiche previste per la loro attuazione e la revisione dell'efficacia delle attività svolte.

Tali obiettivi sono destinati anche ai singoli reparti interessati per i quali sono definite le responsabilità e i tempi di realizzazione nel riesame della Direzione. Gli obiettivi e le informazioni pertinenti vengono comunicate ai dipendenti tramite copia del relativo rapporto. In occasione del riesame del Sistema Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC la Direzione si impegna a quantizzare gli obiettivi sopra riportati ed eventualmente a definirne di nuovi e garantire che il conseguimento degli obiettivi sia verificato periodicamente, quantomeno annualmente.

Il compito dell'attivazione, mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità-Ambiente-GlobalGap-ASC viene affidato al Responsabile Qualità, in qualità di Rappresentante della Direzione nella persona del Sig. **ROBERTO ROSSI**. Egli inoltre ricoprirà il ruolo di Responsabile Ambientale, Responsabile IFS, Leader di Tutela Alimentare, Responsabile GlobalGap e ASC, Responsabile Gestione di Situazioni di Crisi e comunicazioni esterne quali la comunicazione con i media e le autorità competenti.

Questi principi devono ispirare il comportamento di tutto il personale e tutti, compresi i nostri collaboratori esterni, sono sollecitati a fornire suggerimenti per migliorare la nostra performance.

**La Direzione**

Sefro, 01 gennaio 2023

