



Politica rev.1 2020 11 12.docx

La I.F.M. Industrial Food Mense Spa opera nel settore della ristorazione collettiva, nello svolgimento della propria attività, considera la Sicurezza Alimentare, la sicurezza nei luoghi di lavoro per la tutela della salute umana, la tutela ambientale e la responsabilità sociale un impegno continuo e una componente costante della propria missione.

La Direzione IFM, con questo documento, intende definire e comunicare al personale di tutte le proprie sedi, gli obiettivi che intende perseguire nel campo della Sicurezza Alimentare, della Sicurezza nei luoghi di lavoro, la Tutela Ambientale e la Responsabilità Sociale.

La direzione pertanto ritiene strategica l'adozione di un sistema di gestione certificato secondo gli standard:

- UNI EN ISO 9001 (Sistema di Gestione per la Qualità)
- UNI EN ISO 22000 (Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare)
- UNI EN ISO 14001 (Sistema di Gestione per l'Ambiente)
- OHSAS 18001 (Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza dei luoghi di Lavoro)
- UNI ISO 45001 (Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza dei luoghi di Lavoro)
- SA8000 (Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale)

Quest'impegno si concretizza nel:

- Mantenere le certificazioni e le conformità dei sistemi di gestione;
- Far confluire nella nostra cultura aziendale il principio del miglioramento continuo, definendo chiari obiettivi misurabili;
- Promuovere la responsabilità, le competenze e la consapevolezza dei dipendenti, impegnati ad ogni livello nelle attività aziendali, attraverso idonei programmi di informazione e formazione al fine di ottenere la cooperazione degli stessi nell'implementazione e nel mantenimento dei sistemi;
- Implementare modalità di comunicazione interna che incoraggiano la partecipazione e la collaborazione del personale alle attività gestionali aziendali;
- Rispettare scrupolosamente tutta la normativa vigente compresi gli obblighi di conformità scaturiti dalle richieste delle Parti Interessate in ambito **qualità, sicurezza alimentare, ambientale, tutela e sicurezza dei lavoratori**;
- Adottare sistemi tecnologici e prassi che oltre a proteggere l'ambiente e prevenire l'inquinamento, tendono al costante miglioramento dell'efficienza ambientale;
- Monitorare gli indicatori dei propri processi definiti in seguito all'analisi dei rischi e delle opportunità al fine di avviare un processo autonomo di miglioramento continuo;
- Controllare e sensibilizzare la propria catena di fornitura affinché garantisca la conformità ai sistemi di gestione adottati.

#### **per la sicurezza alimentare e la qualità**

1. Sviluppare il modello organizzativo in coerenza con i requisiti normativi di cui alle norme internazionali UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2018 mediante la certificazione da un Ente di parte terza accreditato ACCREDIA o altri Enti Internazionali;
2. Introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte negli Impianti gestiti dall'Organizzazione, soddisfino i requisiti di legge in ambito Sicurezza Alimentare e degli accordi con i Clienti;
3. Stabilire degli obiettivi misurabili e monitorare le proprie attività nell'ottica del controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare;
4. Valutare periodicamente e mantenere aggiornato il Sistema per la Sicurezza Alimentare e per la rintracciabilità al fine di garantire che il sistema stesso incorpori le più recenti informazioni sui pericoli per la Sicurezza Alimentare tenuti sotto controllo;
5. Comunicare, attraverso la filiera, e nell'ambito dell'organizzazione stessa, informazioni riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare inerenti gli aspetti di Sicurezza relativi ai prodotti utilizzati;



Politica rev.1 2020 11 12.docx

6. Stabilire, attuare e mantenere in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla Sicurezza Alimentare e che sono pertinenti con il ruolo che l'organizzazione svolge nella filiera alimentare;
7. Mantenere costantemente monitorato il grado di conformità del sistema alle norme e leggi di riferimento;
8. Ridurre i costi, attraverso attività di prevenzione sinergica ed ottimizzazione di attività e risorse;
9. Introdurre, laddove richiesto, pietanze vegane o per diete speciali per andare incontro alle esigenze dei consumatori.

### **Per l'ambiente**

1. Migliorare l'efficacia del Sistema di Gestione Ambientale
2. Ridurre la quantità specifica di rifiuti prodotti con una sempre maggiore propensione verso la raccolta differenziata;
3. Mantenere il rispetto delle leggi e delle normative ambientali vigenti;
4. Migliorare in modo continuo le proprie prestazioni ambientali;
5. Sensibilizzare ed informare i propri fornitori ed appaltatori sulle possibili ripercussioni ambientali dovute alle loro attività e valutarne le prassi ambientali;
6. Comunicare al pubblico le informazioni necessarie per comprendere gli effetti sull'ambiente delle attività dell'azienda e perseguire con esso un dialogo aperto;
7. Coinvolgere tutto il personale sul Sistema di Gestione Ambientale, al fine di responsabilizzarlo verso l'ambiente e coinvolgerlo attivamente nelle decisioni aziendali in materia ambientale;
8. Garantire una formazione specifica a tutto il personale la cui attività può avere effetti sull'ambiente;
9. Valutare in anticipo gli impatti ambientali di tutte le nuove attività e processo;
10. Intervenire sugli aspetti ambientali significativi, diretti e indiretti, con le migliori tecnologie economicamente sostenibili
11. Adottare le disposizioni necessarie per prevenire l'inquinamento e preservare le risorse, attraverso l'adozione di tecnologie a contenuto impatto ambientale;
12. Verificare periodicamente il Sistema di Gestione Ambientale e gestire le non conformità riscontrate;
13. Monitorare e ridurre, ove possibile, gli impatti delle proprie attività sull'ambiente;
14. Prevenire e gestire tempestivamente qualsiasi tipo di incidente ambientale attraverso l'applicazione di procedure di prevenzione e intervento;
15. Garantire le comunicazioni interne ed esterne per instaurare rapporti diretti con i dipendenti e con il pubblico;
16. Assicurare la cooperazione con le autorità pubbliche e gli enti di controllo.

### **Per la sicurezza**

1. Migliorare l'efficacia del Sistema di Gestione Sicurezza
2. Aumentare la motivazione del personale con stretto riferimento alla gestione della sicurezza;
3. Impegno a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro, un ambiente di lavoro conforme alle norme vigenti in materia di salute e sicurezza;
4. Far fronte con tempestività, efficacia e diligenza ad emergenze o incidenti che dovessero verificarsi nel corso dei lavori;
5. Gestire le proprie attività con l'obiettivo di prevenire incidenti, infortuni e malattie professionali, implementando le segnalazioni di near miss;
6. Rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti ed in loro assenza ci si atterrà a standard interni e/o definiti dai clienti;
7. Promuovere la metodologia di analisi del rapporto causa-effetto in relazione alla gestione dei rischi;
8. Fornire la formazione necessaria in relazione ai rischi ed alle attività svolte dai vari lavoratori incentivando gli stessi al miglioramento continuo della sicurezza nei luoghi di lavoro;



Politica rev.1 2020 11 12.docx

9. Effettuare gli opportuni riesami e valutazioni delle proprie operazioni per quantificare sempre e costantemente i progressi riscontrati nel settore della sicurezza;
10. Considerare la SSL ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale;
11. Privilegiare le azioni preventive su quelle correttive;
12. Coinvolgere e consultare per la gestione del SSL tutti i lavoratori ascoltando le loro richieste direttamente o attraverso i loro rappresentanti;
13. Diffondere gli obiettivi per la sicurezza ed i programmi di attuazione per il loro raggiungimento all'intero personale fornendo tutte le risorse umane e strumentali necessarie.
14. Aumentare la consapevolezza, la partecipazione e la motivazione del personale su tutti gli aspetti di SSL.

**per la responsabilità sociale**

Agire nel pieno rispetto di tutti i requisiti dello standard internazionale SA 8000:2014, nonché della vigente legislazione nazionale, regionale e locale in materia di diritti e di tutela dei lavoratori; in particolare:

- a) non ricorrere né dare sostegno all'utilizzo del lavoro infantile;
- b) rispettare la normativa vigente nazionale, delle convenzioni e delle raccomandazioni internazionali, ivi incluse le risoluzioni di organismi internazionali quali l'ILO – International Labour Organization e l'ONU - United Nations Organization;
- c) non ricorrere né dare sostegno al l'utilizzo del lavoro forzato o obbligato;
- d) garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre;
- e) rispettare la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva;
- f) non ricorrere o dare sostegno ad alcuna forma di discriminazione nell'assunzione, retribuzione, accesso alla formazione, promozione, cessazione del rapporto o pensionamento, in base a razza, origine nazionale, territoriale o sociale, casta, nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche, età, o qualsiasi altra condizione che potrebbe dare luogo a discriminazione;
- g) trattare tutto il personale con dignità e rispetto, non utilizzando o tollerando l'utilizzo di punizioni corporali, coercizione fisica o mentale, abuso verbale nei confronti del personale; non esercitare alcun tipo di ritorsione nei confronti del personale che emette reclami;
- h) rispettare le leggi vigenti, la contrattazione collettiva (ove applicabile) e gli standard di settore in materia di orario di lavoro, riposi e festività pubbliche e corrispondendo puntualmente la retribuzione stabilita e versando tutti i relativi contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi;
- i) Comunicare e dialogare con tutte le parti interessate alle problematiche sociali, in modo tale che ciò permetta un facile accesso alle informazioni sulla correttezza nonché sulla trasparenza di quanto svolto attraverso l'implementazione di un sistema gestionale per l'invio telematico delle buste paghe e di eventuali comunicazioni interne;
- j) motivare, coinvolgere e sviluppare attitudini, competenze e capacità personali e professionali di tutto l'organico aziendale grazie ad interventi di formazione continua, informazione e sensibilizzazione;
- k) considerare i fornitori come partner non solo per la realizzazione ottimale delle attività ma anche in merito al rispetto di principi di Responsabilità Sociale, chiedendo loro di adeguarsi ai requisiti della norma SA 8000;
- l) sviluppare strategie, obiettivi, traguardi, piani di miglioramento per garantire l'impegno al miglioramento continuo, alla responsabilizzazione, sensibilizzazione, formazione e coinvolgimento di tutto il personale.

Napoli, 12/11/2020

Il Datore di Lavoro