



Politica rev, 2016 01 25

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 e la tutela ambientale, un impegno continuo e una componente costante della propria missione.

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

La Direzione IFM ha elaborato procedure volte al conseguimento degli obiettivi minimi irrinunciabili e ribadisce nel presente documento l'impegno proprio e di tutta l'organizzazione al conseguimento degli obiettivi riguardanti la Sicurezza Alimentare, la sicurezza nei luoghi di lavoro e la tutela ambientale

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 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 22005:2008 mediante la certificazione da un Ente di parte terza accreditato ACCREDIA;
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;
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;
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 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;
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. Adottare le disposizioni necessarie per prevenire l'inquinamento e preservare le risorse, attraverso l'adozione di tecnologie a contenuto impatto ambientale;
11. Verificare periodicamente il Sistema di Gestione Ambientale e gestire le non conformità riscontrate;
12. Monitorare e ridurre, ove possibile, gli impatti delle proprie attività sull'ambiente;
13. Prevenire e gestire tempestivamente qualsiasi tipo di incidente ambientale attraverso l'applicazione di procedure di prevenzione e intervento;



Politica rev, 2016 01 25

14. Garantire le comunicazioni interne ed esterne per instaurare rapporti diretti con i dipendenti e con il pubblico;
15. Assicurare la cooperazione con le autorità pubbliche e gli enti di controllo.

per la sicurezza

1. Aumentare la motivazione del personale con stretto riferimento alla gestione della sicurezza;
2. Far fronte con tempestività, efficacia e diligenza ad emergenze o incidenti che dovessero verificarsi nel corso dei lavori;
3. Rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti ed in loro assenza ci si atterrà a standard interni e/o definiti dai clienti;
4. Promuovere la metodologia di analisi del rapporto causa-effetto in relazione alla gestione dei rischi;
5. 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;
6. Effettuare gli opportuni riesami e valutazioni delle proprie operazioni per quantificare sempre e costantemente i progressi riscontrati nel settore della sicurezza;
7. Considerare la SSL ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale;
8. Privilegiare le azioni preventive su quelle correttive;
9. Coinvolgere e consultare per la gestione del SSL tutti i lavoratori ascoltando le loro richieste direttamente o attraverso i loro rappresentanti;
10. 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.

per la responsabilità sociale

1. Agire nel pieno rispetto dei requisiti degli standard internazionali SA 8000, nonché della vigente legislazione nazionale, regionale e locale in materia di diritti e di tutela dei lavoratori;
2. 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;
3. 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;
4. 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 8000:2008;
5. 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, 25/01/2016

Il Datore di Lavoro