

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI e DELL'AMBIENTE

HARIPRO S.p.A., per l'esercizio dell'attività di produzione di altri prodotti di origine animale della seguenti tipologie: **sangue e plasma, farine di carne (macinazione stoccaggio e commercializzazione) e gelatine (stoccaggio e commercializzazione)**, svolta nella sede di Spilamberto (Mo), ha scelto di dotarsi di un Sistema di Gestione e Controllo conforme alle norme ISO 22000:2018, ISO TS22002-1:2009 (FSSC 22000), ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018 basato sui principi dell' HACCP (validato dal Servizio Veterinario in data 03/03/2001) pienamente conforme ai requisiti della normativa vigente in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.

Per il conseguimento dei suoi obiettivi primari, cioè garantire la soddisfazione dei propri clienti, la tutela ambientale ed un prodotto igienicamente ineccepibile, nonché la piena tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, HARIPRO ha definito di:

- mantenere gli impegni assunti con i clienti, fornendo loro prodotti rispondenti alle specifiche concordate in fase contrattuale; gestire in maniera puntuale gli eventuali reclami che dovessero emergere.
- migliorare l'operatività delle risorse umane, mediante piani di sviluppo delle competenze e interventi di informazione e formazione dei propri addetti finalizzati alla prevenzione di incidenti, anche ambientali, infortuni e all'igiene degli alimenti;
- migliorare l'efficienza interna, sia mediante l'analisi delle modalità operative di svolgimento dei processi principali, sia mediante la dotazione dei necessari mezzi tecnici;
- assicurare l'efficace comunicazione interna fra le funzioni ed esterna con clienti, fornitori ed enti;
- garantire in modo continuativo il rispetto di tutti i requisiti di legge applicabili all'azienda, in particolare quelle riguardanti la Sicurezza Alimentare, con particolare attenzione alla **sostenibilità** delle produzioni e lavorazioni;
- valutare e controllare rischi ed impatti della propria attività adottando principi, standard, processi, impianti, pratiche operative e metodi di produzione appropriati per la realizzazione dei programmi di miglioramento individuati;
- attuare programmi di per-requisiti che possano garantire un ambiente idoneo alla produzione dei prodotti alimentari implementando un sistema efficace per la prevenzione di **frodi**;
- monitorare le emissioni in atmosfera, definendo prassi operative e gestionali in modo da minimizzare gli impatti ambientali ad esse relativi;
- monitorare le possibili fonti di inquinamento del suolo e delle acque superficiali generate dalle attività aziendali, garantendo la prevenzione degli incidenti ambientali correlati;
- garantire che tutte le attività interne si svolgano in condizioni di adeguata sicurezza per collaboratori, fornitori, prestatori d'opera e visitatori;
- comunicare alle imprese esterne ed ai visitatori che svolgono attività nel nostro sito, specifiche procedure di prevenzione dell'inquinamento e degli infortuni sul lavoro da attuare nel periodo di permanenza;
- promuovere la responsabilità dei fornitori verso comportamenti che garantiscano qualità, tutela ambientale, sicurezza ed igiene degli alimenti.
- assicurare collaborazione e cooperazione a tutti gli enti pubblici o privati impegnati nelle attività di tutela dell'ambiente, di prevenzione delle emergenze, di tutela dei lavoratori, fornendo un contributo adeguato al proprio ruolo nella collettività.

La Direzione rivede periodicamente, nel corso di riunioni interne, lo stato di avanzamento degli obiettivi aziendali definiti annualmente al fine di valutarne il grado di raggiungimento ed eventualmente ridefinirne i target; la Direzione si impegna inoltre a mettere a disposizione le adeguate risorse umane, economiche e tecnologiche funzionali al raggiungimento degli obiettivi definiti.

La Direzione Generale (DIR)

