

	<b>POLITICA QHSE</b>		
	All. 4	Rev. 07	
<b>Politica QHSE</b>			

La direzione intende stabilire, con questo documento, la politica aziendale per la qualità, sicurezza alimentare, ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro. La Direzione dell'azienda MB Mangimi vuole sottolineare l'importanza di una gestione volta al miglioramento continuo nel rispetto di tutte le leggi, i regolamenti, e le normative vigenti e applicabili.

## **POLITICA QHSE**

La Direzione della **MB Mangimi S.p.A.** facendo seguito al concetto di qualità sviluppato sin dagli inizi della sua attività, ha da sempre ma soprattutto negli ultimi anni riconosciuto l'opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema Qualità che sia conforme alle normative nazionali ed internazionali in materia di Igiene, Qualità e Sicurezza Alimentare, che risponda agli obiettivi e alle strategie aziendali e che questo sia certificato da parte di un Istituto terzo riconosciuto allo scopo. Al sistema di gestione Qualità, negli anni, è stato affiancato un sistema di gestione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulle politiche ambientali ritenute altrettanto importanti e impattanti sul modello azienda da parte della Direzione.

La Direzione della **MB Mangimi S.p.A.** ha definito le linee strategiche nella presente dichiarazione di Politica.

La Direzione considera la Politica QHSE parte integrante delle politiche aziendali, del giro di affari, igiene, salubrità dei prodotti e sicurezza. La politica QHSE si inserisce, integrandosi, nel Modello di Gestione Organizzazione e Controllo in accordo al D.lgs. 231/2001 e diventa pertanto documento fondamentale.

Le motivazioni sono:

1. La necessità/opportunità di adeguarsi alla crescente richiesta del Legislatore e del mercato delle carni derivanti dagli animali che alimentiamo con i nostri mangimi di una sempre maggiore sicurezza alimentare;
2. La necessità di migliorare l'efficacia e l'efficienza mediante la riduzione dei rischi, ottimizzazione economica grazie alla riduzione degli sprechi, il miglior controllo possibile delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
3. Soddisfare le aspettative dei propri portatori di interesse (stakeholder).

**Obiettivi:** Missione della MB Mangimi S.p.A. è favorire, attraverso l'impegno di tutti, il rafforzamento della qualità delle proprie produzioni attraverso la scelta di materie prime sane e nutrienti, l'impegno dei Dipendenti a lavorare sempre in condizioni igieniche ottimali nel pieno rispetto delle leggi e delle Procedure interne, coinvolgendo in questo processo tutti Fornitori, ivi compresi gli Autotrasportatori. Inoltre assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e nel rispetto delle normative ambientali.

## **Principi Guida**

1. Soddisfare le aspettative dei portatori di interesse offrendo ad essi la certezza di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente la qualità dei propri prodotti e dei propri processi.
2. Ottimizzare le produzioni attraverso una efficace programmazione.
3. Ridurre le non conformità interne dei prodotti, resi e reclami da parte del cliente.
4. Porre la massima attenzione alla tutela dell'ambiente e della sicurezza dei lavoratori.

	<b>POLITICA QHSE</b>			
	All. 4	Rev. 07	Data aggiornamento: 10/10/2022	
<b>Politica QHSE</b>				

5. Ottimizzare il rapporto con i Fornitori al fine di assicurare un servizio affidabile nel tempo sia per continuità delle caratteristiche richieste alle forniture, sia per rispetto dei tempi e delle modalità di consegna.
6. Coinvolgere attivamente il personale nella realizzazione della Politica QHSE Aziendale, rendendolo consapevole che solo attraverso la collaborazione si possono raggiungere risultati tangibili e significativi.
7. Migliorare e consolidare la posizione dell'Azienda sul mercato.
8. Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore (animali e consumatori carni) assicurando il rispetto della legislazione e normativa vigente applicabile ai mangimi.
9. Comunicare lungo tutta la filiera informazioni sulla sicurezza alimentare, ambientale e dei luoghi di lavoro, attraverso il loro corretto modo di conservazione e utilizzo.

I suddetti impegni per la qualità della **MB Mangimi S.p.A.** sono stati portati all'attenzione di tutto il personale.

Periodicamente ed almeno una volta all'anno, la Direzione **MB Mangimi S.p.A.** nel corso del Riesame del Sistema Qualità, verifica la situazione aziendale sulla base di indicatori ed elabora in linea con le strategie riportate nella Politica della Qualità, gli obiettivi per il miglioramento da perseguire nel periodo successivo.

Gli obiettivi per la qualità vengono attribuiti in modo formale a ciascun responsabile di area aziendale che ha la responsabilità di promuovere le azioni necessarie al loro perseguimento.

**MB Mangimi S.p.A.** lavora per raggiungere questi obiettivi, con particolare riguardo a:

- Integrazione degli obiettivi di sicurezza alimentare con quelli commerciali.
- Conoscenza da parte del personale dei requisiti delle norme obbligatorie e volontarie di riferimento qualora esistano, nonché quelle relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro.
- A seguito della crisi COVID-19, l'azienda ha impegnato tutte le risorse possibili per prevenire, garantire e assicurare la salute dei dipendenti mediante tutte le buone pratiche definite obbligatoriamente dal Servizio Sanitario Nazionale.
- Miglioramento, motivazione e sensibilizzazione per una ottimale comunicazione tra le funzioni aziendali, tra operatori del medesimo reparto, dalla Direzione verso gli operatori e dagli operatori verso la Direzione, in maniera che ognuno possa fornire il proprio contributo per il raggiungimento degli obiettivi.

Questi obiettivi saranno oggetto di specifici indicatori misurati in occasione del riesame del sistema di gestione con la definizione dei target da raggiungere nel periodo successivo.