

L'impegno della Direzione del Caglificio Clerici S.p.A. si è ampliato nel corso degli anni per raggiungere una moderna gestione della Qualità, integrando i principi fondamentali di tutti gli schemi certificativi adottati in tema di Qualità, Ambiente, Sostenibilità, Sicurezza del Lavoro e Cultura della sicurezza alimentare, inserendoli come parte integrante della strategia aziendale.

A questo proposito, la Direzione ha definito i seguenti principi:

## **1) Centralità del cliente**

L'azienda si impegna a valutare le richieste e le esigenze produttive dei clienti per essere in grado di garantire loro sempre il prodotto più adatto e sicuro, fornendo le soluzioni ideali per i loro desideri. Viene assicurata il più possibile sia la flessibilità in fase produttiva, per soddisfare specifiche di prodotto, sia la ricettività alle proposte di miglioramento del Cliente. Con il continuo monitoraggio della soddisfazione del Cliente, con la ricezione dei reclami e registrazione delle proposte di miglioramento da parte dello stesso, si intende migliorare il servizio aziendale in funzione delle esigenze della Clientela.

L'azienda ha l'obiettivo di crescere e rafforzare la posizione aziendale sul mercato, nazionale e estero, mantenendo prioritario l'orientamento verso prodotti che caratterizzano la cultura e tradizione alimentare italiana.

Per soddisfare le richieste delle diverse comunità religiose, l'azienda ha nel proprio listino anche prodotti riconosciuti e/o certificati come Halal o Kosher. L'azienda si impegna a produrre alcuni prodotti seguendo i requisiti Halal (conforme al HQAS: Halal quality assurance system) e Kosher. Alcuni prodotti sono disponibili con certificazione degli enti HFFIA, HCS e OK Kosher Organization.

## **2) Cultura della sicurezza alimentare dei prodotti e della sostenibilità**

L'azienda si impegna a istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare al proprio interno, impegnandosi nella produzione di prodotti sicuri, ricercando l'eccellenza qualitativa delle produzioni attraverso la gestione del sistema, la definizione, l'applicazione e il mantenimento dell'integrità del piano di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP, la formazione e la consapevolezza del personale addetto alle lavorazioni, la selezione accurata dei fornitori, i controlli sulle materie prime in ingresso e nel corso del processo produttivo. L'azienda si impegna nel costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, dove possibile, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

L'azienda si impegna inoltre a mettere in campo forze per prevenire danni all'ambiente (interno all'azienda ed esterno) e ai lavoratori, individuando le emissioni prodotte dai processi svolti dall'organizzazione, predisponendo tutte le possibili azioni atte a ridurle e prevenendo nel contempo gli eventi che possono arrecare danno all'ambiente.

Con la pubblicazione del Bilancio di sostenibilità, l'azienda si impegna a comunicare alle parti interessate il proprio impegno a ridurre l'impatto sulle risorse ambientali e umane e a rendicontare i propri principali impatti e risultati in ambito economico, ambientale e sociale, al fine di migliorare la qualità della vita, dentro e fuori l'azienda, e incentivando di pari passo crescita, innovazione e competitività.

### 3) Miglioramento continuo dell'organizzazione aziendale

L'azienda si impegna a assicurare il continuo miglioramento di tutti i processi, le interconnessioni e i legami funzionali tra i singoli reparti aziendali.

L'azienda si incarica di monitorare costantemente il proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) e a revisionarlo periodicamente, al fine di verificare la corretta pianificazione e sviluppo di processi per la realizzazione di prodotti sicuri, diminuire gli errori, eliminare gli sprechi di tempo, migliorare e modernizzare la tecnologia di produzione e le infrastrutture.

Parte della strategia è cercare di ottimizzare la comunicazione, interna ed esterna, per quanto riguarda i processi produttivi, la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, la sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti forniti. Per quanto riguarda l'ambiente, l'azienda si impegna ad applicare un sistema di cooperazione con gli Enti e le Strutture Pubbliche per il contenimento e la riduzione degli impatti ambientali e per la gestione delle emergenze.

### 4) Importanza del personale

L'azienda si impegna a rendere consapevole, coinvolgere e responsabilizzare il personale di tutti i livelli nello svolgimento delle proprie mansioni, nella consapevolezza della rilevanza e importanza delle singole attività individuali nel contribuire alla sicurezza alimentare e nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

L'azienda si impegna a diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della qualità, sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori. Tali obiettivi e indicatori, quantificabili e misurabili, sono monitorati periodicamente e comunicati a tutti i soggetti coinvolti nella produzione.

A tale scopo si intende delegare le responsabilità, fino ai giusti livelli, formando e sensibilizzando i lavoratori sul ruolo attivo nel raggiungimento degli obiettivi aziendali e della sicurezza sul lavoro.

L'azienda assicura, mediante la formazione e la sensibilizzazione dei lavoratori, il miglioramento continuo nella prevenzione dei rischi con riduzione degli incidenti, dei quasi incidenti e degli infortuni. Il ruolo attivo e fondamentale nell'operare in sicurezza viene ottimizzato tramite il coinvolgimento e la consultazione dei lavoratori anche attraverso il loro Rappresentante per la Sicurezza sul Lavoro

La Direzione si impegna a divulgare la presente politica a tutti i dipendenti e a informare il pubblico e tutti i soggetti interessati in merito alla propria filosofia.

Ritiene inoltre prioritario il raggiungimento degli obiettivi sopra descritti, il loro periodico riesame e aggiornamento.

Si impegna inoltre a fornire le risorse per realizzare un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) in accordo con le norme ISO 22000 e FSSC.

12 novembre 2024

La Direzione

