



Pini Italia srl
IT 312 M CE

DR 03
POLITICA AZIENDALE INTEGRATA
(SICUREZZA ALIMENTARE-AMBIENTE-SALUTE
E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO)

Rev. 04
Data:02/01/2024
Pagina 1 di 2

E' preciso impegno della Pini Italia srl, nelle figure rappresentative del Presidente del Consiglio di Amministrazione Roberto Pini e della Direzione Generale Alberto Trivella, garantire che la gestione aziendale risulti conforme a quanto definito dalle procedure del Sistema di Autocontrollo igienico sanitario e dal Documento di Valutazione dei Rischi sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'obiettivo è quello di rispondere esaurientemente alle richieste ed alle esigenze dei clienti e di promuovere una politica di valutazione del livello della loro soddisfazione, in modo da intervenire con tempestività nei casi di percezione di scarsa fiducia o basso apprezzamento o qualora venissero contestate conformità agli ordini in termini di igiene e sicurezza alimentare del prodotto commercializzato.

Tale obiettivo viene perseguito considerando, come vincoli essenziali, oltre alla sicurezza igienico sanitaria dei prodotti e delle lavorazioni, anche la salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro e la tutela dell'ambiente.


Quest' impegno ha condotto l'azienda ad adottare comportamenti operativi in linea con i principi delle norme cogenti e volontarie adottate e a controllare costantemente l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione implementato, adottando sistemi di controlli, sotto forma di piani di monitoraggio e di verifica, adeguati ai pericoli connessi alla produzione e soprattutto attenti nell' adozione di misure volte a ridurre, eliminare o prevenire situazioni di non conformità, manifeste e/o potenziali.

Pini Italia srl si impegna a distribuire prodotti sicuri, a norma di legge, autentici e conformi ai requisiti di qualità specificati, dichiarando la propria responsabilità nei confronti dei clienti, intendendo la sicurezza alimentare come una responsabilità interfunzionale che deve coinvolgere tutte le specifiche competenze e i diversi di livelli di conoscenza che competono a ciascun operatore, coinvolto direttamente/indirettamente nella realizzazione di un prodotto alimentare sicuro e genuino.

La sicurezza e la genuinità del prodotto finito vengono garantite attraverso l'applicazione di specifiche procedure di "food defence" e di prevenzione della "food fraude", volte ad implementare misure di sicurezza per proteggere i prodotti da atti di contaminazione deliberata e per impedire che venga compromessa la capacità produttiva e commerciale dell'azienda attraverso azioni di sabotaggio, con lo scopo finale di proteggere la salute pubblica e la sicurezza del personale coinvolto in azienda.

In relazione alle maestranze, la Pini Italia srl si impegna nel garantire un approccio meritocratico, rispettoso della normativa vigente in ambito di diritto e tutela del lavoro, dichiarando di non determinare alcuna preclusione all'introduzione in azienda di personale di qualsiasi etnia e sesso e di non usufruire, né al momento né nel futuro, a qualsiasi titolo o scopo, di lavoro minorile.

La sicurezza di queste affermazioni si basa sull'effettivo coinvolgimento, nella definizione degli obiettivi e delle strategie da adottare, degli operatori aziendali, al fine di promuovere una condivisione degli impegni da parte di tutti, indipendentemente dalla posizione in

 <p>Pini Italia srl IT 312 M CE</p>	<p>DR 03 POLITICA AZIENDALE INTEGRATA (SICUREZZA ALIMENTARE-AMBIENTE-SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO)</p>	<p>Rev. 04 Data:02/01/2024 Pagina 2 di 2</p>
--	---	--

organigramma e dalla mansione svolta, essendo comunque quest'ultima necessaria per garantire la produzione di alimenti sicuri.

In applicazione di quanto definito dal Reg. UE 2021/382, la Pini Italia srl si impegna ad istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, rispettando i seguenti requisiti:

- consapevolezza da parte di tutti i dipendenti e del personale in somministrazione ed in appalto dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;
- comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti, il personale in somministrazione ed in appalto;
- disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti;
- impegno della Direzione mediante l'attuazione delle seguenti azioni:
 - garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività;
 - mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando venissero pianificate ed attuate modifiche di processo e/o di prodotto;
 - verificare che i controlli implementati per il mantenimento dei requisiti normativi cogenti e volontari vengano eseguiti puntualmente ed in maniera efficace;
 - garantire che il personale disponga di attività di formazione-istruzione adeguate allo scopo e che le stesse siano oggetto di supervisione e controllo;
 - incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

La Pini Italia ha deciso, inoltre, di aderire al programma WHP (Workplace Health Promotion), promosso dalla Regione Lombardia, ovvero un programma definito dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per la promozione della salute nei luoghi di lavoro, attraverso corretti stili di vita.

Si tratta di un progetto che comporta l'adozione di percorsi di informazione e formazione volti alla lotta al tabagismo, alla ludopatia, al consumo di alcool e droga e alla promozione della salute (intesa come area alimentazione e area attività fisica), dell'inclusione e del supporto al personale (dipendente-in somministrazione-appaltatore) con disabilità fisiche e/o patologie croniche.

Castelverde, li 02/01/2024

La Direzione Generale
Alberto Trivella

