



Politica Aziendale 2024

La Direzione della EUROFOOD, consapevole del fatto che la Qualità è innanzitutto la soddisfazione dei propri clienti, ha continuato, nel 2023, e continuerà nel 2024, a migliorare al proprio interno il sistema di gestione integrato, riconfermato la gamma delle certificazioni ottenute, implementate già a partire dal 2000, con l'obiettivo di dare sempre crescenti garanzie sull'affidabilità dell'azienda e sulla costanza delle caratteristiche qualitative dei prodotti forniti.

La Eurofood, inoltre, al fine di continuare ad esportare i propri prodotti negli USA, ha redatto un Food Safety Plan in conformità a quanto previsto dal FSMA (Food Safety Modernization Act) ed in particolare al Preventive Control for Human Food Regulation, ha formato un PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) ed un FDQI (Food Defence Qualified Individual).

Le certificazioni in atto sono:

- ✘ Certificazione del sistema di gestione per la qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015, dal 21/12/2000
- ✘ Certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015, dal 22/07/2005
- ✘ Certificazione del sistema di rintracciabilità di filiera in conformità alla norma UNI EN ISO 22005:2008, dal 01/06/2007
- ✘ Certificazione in conformità alla norma IFS FOOD versione 7, ottobre 2020 al Higher Level, dal 2005
- ✘ Certificazione in conformità alla norma BRC FOOD versione 8 febbraio 2019 al grado A, dal 2010 e grado AA raggiunto nel 2022.
- ✘ Certificazione COSTCO dal 2008
- ✘ Certificazione Kosher dal 2006
- ✘ Certificazioni di prodotto biologico (Bio Suisse, EU Bio, JAS)
- ✘ Certificazione ai sensi della norma UNI EN ISO 22000:2005, ottenuta nel 2015
- ✘ Certificato Demeter da dicembre 2015
- ✘ Certificato SA8000:2014 dal 10/12/2020
- ✘ Certificato Fairtrade da dicembre 2020
- ✘ Registrazione sulla piattaforma ECOVADIS per la sostenibilità aziendale dal 2020
- ✘ Certificato SMETA 4 PILLARS da maggio 2022
- ✘ Certificati vari per l'esportazione dei prodotti in tutto il mondo

Convinta che il successo del sistema integrato e il miglioramento continuo dipendano dall'impegno e coinvolgimento di tutti i livelli e funzioni aziendali, la direzione ha messo a disposizione i mezzi tecnici, economici, ed umani necessari, in particolare, nel 2014 è stato ultimato sia il nuovo stabilimento che il nuovo impianto di depurazione, entrambi a regime, e, nel 2017 è stata avviata la costruzione di un terzo stabilimento, adiacente a quello situato in contrada Malvicino, ormai completato ed in cui le attività sono iniziate nel 2019 e risultano essere adesso a regime.

La Direzione si impegna, attraverso vari strumenti, fra cui il Riesame della Direzione, a definire obiettivi e strategie, documentandoli e divulgandoli per garantire che la politica aziendale sia compresa, attuata e sostenuta da tutti i livelli aziendali e si impegna inoltre al miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare, della legalità, dell'autenticità e della qualità del sito.

La Direzione ha inoltre avviato canali commerciali con nuovi paesi.

La Eurofood documenta, in maniera ufficiale, il recepimento del Codice Etico segnalato in passato dai clienti più attenti, e, di fatto, ha già ottenuto alla fine del 2020 la certificazione ai sensi della SA8000.

Di seguito gli obiettivi fondamentali del sistema di gestione integrato Eurofood, divisi per aree di interesse:



POLITICA ETICA

“Il personale” è colui che produce e genera beni aziendali: la mission della Eurofood S.r.l. è sempre stata focalizzata sulla realizzazione di prodotti che fossero non solo di elevata qualità, salubri e sicuri, ma anche frutto di uno stile di vita aziendale costantemente orientato a principi di coscienza etica e solidarietà.

Ottenuta la certificazione SA8000, vengono sempre mantenuti i requisiti adottati verso i lavoratori, che riguardano quattro aree: Diritti umani, Diritti dei lavoratori, Tutela contro lo sfruttamento dei minori, Garanzia di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

Il futuro dell'azienda dipende anche dal mantenimento di un'immagine di correttezza e onestà verso le persone o le organizzazioni che vengono a contatto con essa e la Eurofood S.r.l. intende raggiungere tale obiettivo mediante una condotta di onestà, nella considerazione degli altri, nel rispetto delle proprie obbligazioni, oltre che nel rispetto della legislazione vigente e dei codici di condotta etica.

Tutto il personale aziendale deve operare, oltre che nella applicazione della legge, secondo i principi di etica e di correttezza. L'azienda quindi si impegna a:

- ✗ non usufruire, e tanto meno favorire, del lavoro minorile;
- ✗ garantire la possibilità allo studio, per i lavoratori che intendono raggiungere un titolo di studio;
- ✗ non esercitare lavoro forzato;
- ✗ applicare tutti i criteri di sicurezza possibili affinché la salute dei lavoratori sia tutelata;
- ✗ valutare costantemente il livello di sicurezza degli impianti installati, ed in via preventiva tutti quelli futuri già nella fase progettuale;
- ✗ garantire la massima sicurezza delle attività lavorative, inclusi gli aspetti igienici, in modo da salvaguardare la salute dei suoi dipendenti quale bene primario ed a favorire le migliori condizioni dell'ambiente di lavoro;
- ✗ valutare periodicamente lo stato di salute di tutti i dipendenti;
- ✗ garantire ogni libertà di associazione e di contrattazione collettiva;
- ✗ non esercitare discriminazioni, di qualunque tipo esse siano;
- ✗ garantire in modo inequivocabile che nessuna forma di persecuzione sarà tollerata nel corso dell'attività lavorativa;
- ✗ dare aiuto e sostegno immediati ai lavoratori sottoposti a forme di persecuzione sul lavoro;
- ✗ eseguire, quando necessario, pratiche disciplinari nel pieno rispetto dell'individuo e delle normative vigenti;
- ✗ garantire il rispetto degli orari di lavoro contrattualmente definiti;
- ✗ garantire gli stipendi che abbiano, oltre alla condizione retributiva base di legge, anche la capacità, qualora i minimi contrattuali non ne diano garanzia, di poter condurre una vita dignitosa;
- ✗ garantire il rispetto e la conformità alla legislazione/regolamentazione applicabile, agli eventuali impegni sottoscritti dall'azienda ed a tutte le norme etiche internazionali pertinenti in materia;
- ✗ mantenere costantemente monitorato il grado di conformità del sistema alle norme e leggi di riferimento;
- ✗ garantire che ciascun componente dell'azienda mantenga la riservatezza e segretezza delle informazioni inerenti l'attività di impresa;
- ✗ non consentire alcuna forma di corruzione nei confronti di clienti, fornitori, o altri soggetti che possono condizionare la attività aziendale;
- ✗ conservare un'immagine di integrità e trasparenza nei comportamenti lavorativi (offrire o ricevere omaggi, inviti a pranzo in maniera occasionale, può essere uno strumento per costruire o consolidare relazioni di business; è richiesta tuttavia prudenza ed in ogni caso non è consentito offrire o ricevere omaggi che possono apparire come un'influenza sulle decisioni dell'azienda);
- ✗ garantire che ciascun componente dell'azienda agisca nell'interesse aziendale evitando di intraprendere azioni in conflitto con gli interessi di questa;
- ✗ favorire che ciascun componente dell'azienda mantenga una condotta lavorativa eticamente corretta ed onesta, a beneficio degli interessi dell'azienda, dei propri clienti e dei propri stakeholders;
- ✗ far acquisire con i corsi di formazione a tutti i dipendenti, di ogni livello, i principi su cui si ispira la politica etica aziendale, i diritti dei lavoratori;



- ✘ trasferire i principi della politica etica ai fornitori, con l'incoraggiamento ad applicarli presso le loro strutture, con la disponibilità alla verifica di ispezioni di parte seconda;
- ✘ trasferire e condividere i concetti della politica etica anche ai clienti ed alle organizzazioni con cui l'azienda ha contatti.

La Politica Etica riguarda tutto il personale aziendale, a qualunque livello, sia interno, che collaboratori esterni, come pure il personale di vendita ed i fornitori, essa, quindi, viene comunicata a tutto il personale del sito interno (direttivo e non) ed al personale delle ditte esterne, ai fornitori e resa disponibile al pubblico e agli enti che interagiscono con l'Azienda e/o ne fanno richiesta.

POLITICA ANTICORRUZIONE

Eurofood ha una posizione di assoluta intransigenza nei confronti di qualsiasi forma di corruzione, anche nei confronti di personale di imprese private.

In tal senso, la Società avverte pienamente l'impegno a garantire azioni e comportamenti basati esclusivamente su criteri di trasparenza, correttezza ed integrità morale, che impediscano qualsiasi tentativo di corruzione.

Questa posizione contribuisce a rispettare i requisiti di legge anticorruzione e gli impegni cui la Società si è volontariamente vincolata attraverso la presente dichiarazione.

L'impegno di Eurofood contro la corruzione proibisce al Personale, ai Partner, e, in generale, a chiunque effettui attività per conto della Società di richiedere, promettere, offrire oppure ricevere omaggi, regalie o benefici, potenziali o effettivi, da parte di o a soggetti esterni alla Società, siano essi pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio, rappresentanti di governo, pubblici dipendenti o privati cittadini, sia italiani che di altri Paesi, tali da determinare una condotta illecita o, comunque, tali da essere interpretati da un osservatore imparziale, come finalizzati al conseguimento di un vantaggio, anche non economico, ritenuto rilevante dalla consuetudine e dal convincimento comune, inteso anche come facilitazione, o garanzia del conseguimento, di prestazioni comunque dovute nelle attività d'impresa.

Ciascun dipendente, amministratore e dirigente, partner in affari ed ogni altra 'parte interessata' esterna è tenuto/a a leggere, comprendere ed applicare le procedure ed i protocolli del sistema di gestione aziendale (compresi i requisiti etici e di anticorruzione) e a comportarsi in conformità a quanto da esso stabilito.

Affinché ciò sia possibile, è necessario che tutta l'Organizzazione conosca e condivida la Politica aziendale per l'Anticorruzione che è racchiusa nei seguenti concetti:

- ✘ Impegno dell'Alta Direzione nel prevenire la corruzione rispettando la conformità legislativa ed i requisiti del sistema di gestione aziendale;
- ✘ Tolleranza zero, procedure appropriate, ruolo attivo della direzione, efficace comunicazione, costituiscono il quadro di riferimento per la definizione ed il perseguimento degli obiettivi di miglioramento;
- ✘ Incoraggiamento alla segnalazione di casi sospetti in buona fede garantendo la tutela sotto ogni forma dell'informatore;
- ✘ Sanzione per ogni forma di mancato rispetto delle regole di prevenzione della corruzione e dei contenuti della presente politica aziendale;
- ✘ Impegno al miglioramento continuo dei processi di gestione e prevenzione dei rischi.





POLITICA PER LA QUALITA', AMBIENTE E SICUREZZA ALIMENTARE

- ✘ Garantire sempre produzioni che soddisfino il cliente sia in termini di qualità che di sicurezza;
- ✘ Assolvere l'obbligo di produrre prodotti legali e sicuri;
- ✘ Garantire sempre la sicurezza igienico – sanitaria dei prodotti attraverso la corretta gestione dell'autocontrollo aziendale basato sui principi del Sistema HACCP;
- ✘ Garantire la costante evoluzione del sistema integrato per adeguarne la rispondenza al variare delle condizioni interne ed esterne;
- ✘ Garantire le risorse necessarie allo svolgimento delle attività di verifica del sistema;
- ✘ Garantire la soddisfazione e la motivazione del personale, nonché l'etica e la responsabilità nei confronti del personale stesso;
- ✘ Attuare un'approfondita valutazione dei fornitori per ridurre i rischi di materie prime non conformi;
- ✘ Stabilire la propria attuale posizione in rapporto all'ambiente ed a tutto il contesto esterno effettuando un'analisi ambientale ed una analisi del contesto;
- ✘ Rispettare la legislazione ambientale vigente ed eventuali accordi volontariamente sottoscritti in materia dei propri impatti ambientali significativi;
- ✘ Perseguire l'obiettivo di miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali;
- ✘ Incrementare l'impianto fotovoltaico;
- ✘ Attuare ogni sforzo in termini organizzativi, operativi e tecnologici per prevenire l'inquinamento, dell'acqua, dell'aria e del suolo;
- ✘ Minimizzare il consumo di energia e di acqua e la produzione dei rifiuti, favorendone il recupero ove possibile;
- ✘ Garantire il riesame ed il continuo miglioramento di politica ed obiettivi;
- ✘ Definire obiettivi e traguardi ambientali, da integrare con la gestione operativa dello stabilimento e i programmi di sviluppo aziendali.

FOOD SAFETY CULTURE

La Eurofood crede fermamente che le problematiche connesse alle aziende e quindi al mercato alimentare, possono essere affrontate e superate a partire dall'osservazione dell'aspetto da un nuovo punto di vista che sfrutti un forte impegno "Top to Down", dal Top Management fino all'ultimo operatore dell'azienda alimentare.

Un forte impegno nel "Cambiamento dei comportamenti", considerato prerequisito base e fondamentale ha consentito alla Eurofood di implementare un Food Safety Management System realmente efficace.

La Eurofood, attraverso l'autovalutazione e l'analisi del proprio livello di cultura, l'analisi dei gruppi omogenei dei lavoratori, il monitoraggio dei cambiamenti e il piano formativo per le necessarie correzioni, ha definito la propria Cultura della Sicurezza Alimentare come prodotto dei valori individuali e di gruppo, attitudini, competenze e modelli di comportamento che determinano il coinvolgimento, l'atteggiamento e la competenza di un programma per la salute e la sicurezza aziendali.

In poche parole questo piano descrive "come l'azienda fa le cose". Questo nuovo approccio ha portato ad avviare in cambiamento necessario richiesto che coinvolge e comprende:

- **Il top management**, chiamato a dare chiara dimostrazione di impegno e supporto ai valori aziendali: Le priorità cambiano a seconda delle circostanze, i valori no!
- **I responsabili di produzione** aziendali, secondo l'assunto "Walk the talk", fatti non parole;
- **Il monitoraggio continuo degli ambienti di lavoro**, delle sue dinamiche, comprendente l'attenzione e l'ascolto di consigli e/o problemi sollevati dai lavoratori;
- **I lavoratori**, con la correzione continua dei comportamenti sbagliati;





- **La proposizione di nuovi strumenti formativi** settati sulle caratteristiche specifiche dei lavoratori (sesso, età, religione, etnia, etc.) nei quali si ritiene debba germogliare il seme della cultura.

Il concetto moderno di “Cultura” si può intendere come quell’insieme di conoscenze e di pratiche acquisite che vengono trasmesse di generazione in generazione. La cultura si modella sul pensiero e comportamento che caratterizza un gruppo sociale, venendo appresa attraverso processi di socializzazione e persistendo nel tempo. Idealmente, i lavoratori soprattutto tra coetanei possono imparare in modo costruttivo a gestire, con atteggiamenti comportamentali corretti tramite l’emulazione, procedure critiche della sicurezza alimentare, trasmettendo questi atteggiamenti positivi a cascata all’interno di tutta l’organizzazione, influenzando in questo modo le prestazioni di tutti i dipendenti, soprattutto dei nuovi.

POLITICA PER GLI ALLERGENI

La Direzione Generale della EUROFOOD, consapevole e sensibile ai problemi connessi con la gestione degli allergeni, ha sviluppato, all’interno del proprio Sistema di Gestione Integrato ed HACCP, una politica degli allergeni al fine di ottimizzare il consumo dei suddetti prodotti.

Convinta che il successo dell’applicazione delle politiche aziendali dipenda dall’impegno e dal coinvolgimento di tutti i livelli e funzioni aziendali, la direzione ha messo a disposizione i mezzi tecnici, economici, ed umani necessari ed ha disposto la formazione di tutto il personale in merito.

In particolare la direzione, in merito all’unico allergene presente in azienda E224, ha disposto quanto segue:

- ✘ ai fornitori di agrumi/ ai trasportatori, devono essere comunicati i requisiti richiesti dalla EUROFOOD, al fine di garantire l’idoneità della materia prima lavorata;
- ✘ periodicamente il responsabile degli acquisti della materia prima effettua audit non programmati, anche non formalizzati, presso i fornitori al fine di verificare la corretta gestione degli stessi, nonostante, ad oggi, non si registrino non conformità in approvvigionamento;
- ✘ i fornitori delle materie prime diverse dagli agrumi, necessarie per la produzione, devono sempre fornire schede tecniche, di sicurezza e di idoneità alimentare per gli imballi primari, nonché dichiarazioni sul rischio di presenza di allergeni nel loro stabilimento;
- ✘ devono sempre essere effettuati e registrati i controlli in accettazione sia degli agrumi che degli altri materiali di produzione approvvigionati;
- ✘ deve sempre essere lavorato prodotto biologico prima del prodotto convenzionale;
- ✘ vengono identificate cisterne dedicate ad uso esclusivo del succo biologico (cisterne refrigerate);
- ✘ in ogni caso ad ogni fine lavorazione, tutti gli impianti e le cisterne devono essere sanificati secondo le procedure di pulizia che vengono poi validate attraverso tamponi di superficie effettuati dal laboratorio interno;
- ✘ la gestione del metabisolfito di potassio, unico allergene presente in azienda, può essere effettuata esclusivamente dal responsabile della preparazione dei succhi;
- ✘ i sacchi di SO₂ vengono stoccati sulle pedane in apposita area ventilata, distaccata dalla sede produttiva e viene sempre attenzionato l’aspetto riguardante fuoriuscite e perdite. Devono risultare sul posto la scheda tecnica e la scheda di sicurezza e deve essere apposta la dicitura con scritto “ALLERGENE”;
- ✘ i sacchi di SO₂ vengono portati in area lavorazione uno alla volta e vengono immediatamente rimossi dopo l’uso per essere richiusi e riposizionati in area stoccaggio;
- ✘ la miscelazione del SO₂ con il succo, avviene sempre in una cisterna dedicata e secondo quanto disposto dal Responsabile di Produzione con una comunicazione scritta al Responsabile della Preparazione dei Succhi;
- ✘ il responsabile della preparazione dei succhi, dopo l’uso dell’allergene si lava le mani e sostituisce eventuali DPI utilizzati nella manipolazione;
- ✘ in caso di imballaggio non perfettamente sigillato, il responsabile della preparazione dei succhi effettua eventuale rimozione del prodotto fuoriuscito eliminando gli attrezzi usati per la pulizia stessa. Lo stesso segnala all’Ufficio Qualità o al Responsabile Produzione Semilavorati,





eventuali anomalie riscontrate in fase di stoccaggio degli allergeni stessi. In ogni caso, mensilmente, l'Ufficio Qualità, effettua il controllo delle condizioni degli imballi degli allergeni e la loro gestione;

- ✘ il lavaggio della linea impegnata avviene secondo le procedure del manuale HACCP, osservando particolare attenzione al risciacquo;
- ✘ la merce addizionata dell'additivo deve essere opportunamente etichettata ed identificata. La merce diretta al cliente è sempre correlata di certificato di analisi riportante l'esatta quantità dall'additivo.

POLITICA PER I METALLI

La EUROFOOD intende perseguire una politica intesa a minimizzare i pericoli derivanti dall'uso di utensili metallici taglienti, inclusi i coltelli, taglierini, aghi e fili metallici. A tale scopo è stato comunicato al personale di fabbrica quanto segue:

- ✘ divieto di utilizzare coltelli a scatto,
- ✘ divieto di utilizzare taglierine multilama,
- ✘ divieto di abbandonare sui luoghi di produzione lame e strumenti metallici in grado di contaminare il prodotto.

In particolare nel reparto estrazione, durante le operazioni di manutenzione, gli addetti devono con scrupolo evitare di lasciare i loro utensili di ferro e/o acciaio sul posto. Vanno evitati interventi provvisori mediante uso di fili di ferro e affini. Attenzione particolare deve essere data ai dadi, viti, chiodi etc.

Inoltre durante le fasi di blendaggio succhi e successivo infustamento o riempimento bottiglie e flaconi si deve attenzionare in modo particolare quanto segue .

- ✘ Le scatole con dentro i sacchi di polietilene o altri materiali usati per il confezionamento possono contenere spilli o punti metallici. Una volta svuotate devono essere riposte dentro i contenitori appositi badando che niente sia rimasto depositato per terra o sulle pedane.
- ✘ Utilizzo di lacci di fili di ferro (plastificati) per chiudere i sacchi di polietilene contenenti il succo. Si deve avere cura alla fine della lavorazione di riporre i lacci in magazzino o armadio.
- ✘ L'utilizzo di taglierini (per aprire scatole e sacchi) è consentito ma le persone del reparto che li utilizzano devono comunicarne il possesso al responsabile del personale.
- ✘ La manutenzione degli impianti di confezionamento implica lo smontaggio di viti e/o dadi. Il manutentore deve avere cura di porli in sicurezza durante l'intervento.

Si tenga comunque presente che i prodotti vanno sempre tenuti sotto controllo mediante filtri e magneti.

POLITICA PER LEGNO E PLASTICA

La EUROFOOD, consapevole e sensibile ai problemi connessi con la gestione dei rifiuti ha sviluppato una politica del legno e della plastica al fine di ottimizzare il consumo dei suddetti materiali e di promuoverne il riutilizzo.

In particolare la direzione ha disposto quanto segue:

- ✘ Prediligere, ove possibile ed ove economicamente sostenibile, pedane EPAL in modo da favorire l'interscambio e la rigenerazione delle stesse;
- ✘ Ottimizzare le pedane per i relativi prodotti da trasportare ed i mezzi di trasporto;
- ✘ Impegno dei fornitori di pedane a riprendere pedane non conformi e non accomodabili, in modo da azzerare lo smaltimento del legno;
- ✘ Divieto di introdurre pedane in legno in produzione eccetto per il tempo necessario a trasportare le bottiglie di vetro alla macchina.

Inoltre, relativamente alla plastica:

- ✘ Preferire e consigliare ai clienti, ove possibile, l'utilizzo di tappi in alluminio rispetto ai tappi in plastica;
- ✘ Ottimizzare e regolare le macchine per minimizzare lo sfido di termoretraibile ed estensibile;
- ✘ Riutilizzare, ove possibile, le plastiche da imballo acquistate, prima di provvedere allo smaltimento;
- ✘ Acquisto di tutti i pinali di plastica usati come divisori nelle pedane, da parte dei clienti che li riutilizzano.



Infine si sottolinea la volontà aziendale di testare nuove plastiche ecologiche e biodegradabili per il reparto di produzione di flaconi.

POLITICA PER IL VETRO

La Direzione Generale della EUROFOOD, consapevole dei problemi connessi ai danni di strutture e materiali costituiti da parti in vetro o materiali glass-like (plastica dura, policarbonato e simili), ha ritenuto opportuno sviluppare all'interno del proprio Sistema di Gestione Integrato ed HACCP, un *Sistema di Gestione del Vetro e dei Materiali Glass-Like*.

In particolare la Direzione ha disposto quanto segue:

- ✘ Nomina del “Responsabile Aziendale del Vetro” il quale ha le seguenti mansioni:
 - verificare che, quanto riportato nel presente documento di politica del vetro e nelle procedure in esso richiamate, venga applicato in azienda;
 - effettuare il monitoraggio di tutto il vetro e materiali glass-like (plastica dura, policarbonato ed altri materiali simili);
 - redigere la mappa del rischio, nella quale sono evidenziati: la posizione di ciascun elemento di vetro e di materiali glass-like e la valutazione del relativo livello di rischio (basso, medio, alto), funzione della vicinanza al prodotto / materia prima al vetro e della probabilità di rottura che il vetro in oggetto può avere a seconda del contatto con operatori o con condizioni di lavoro particolari;
 - effettuare la valutazione del rischio ed applicare, nel contempo, la politica del vetro prendendo in considerazione tutte le misure preventive necessarie ad azzerare i possibili rischi causati da fratture di tali materiali;
 - stilare, in collaborazione con RGQA ed il Responsabile HACCP, una procedura in cui si riportano le modalità di gestione del vetro attraverso una serie di interventi atti alla minimizzazione del rischio, anche attraverso la sostituzione, ove possibile, del vetro con materiale plastico e con la graduale applicazione di film adesivi laddove non fosse possibile la sostituzione dell'elemento vetroso;
 - effettuare giornalmente i controlli sull'integrità degli impianti dove la presenza del vetro è ritenuta ad alto rischio e descrivere le procedure da attivare nel caso in cui si rilevino lesioni o rotture;
 - procedere mensilmente alla verifica sullo stato di tutti i materiali in vetro o simili che sono stati catalogati e che non sono ritenuti ad alto rischio e descrivere le procedure da attivare nel caso in cui si rilevino lesioni o rotture.
- ✘ Definizione di una procedura di prevenzione della contaminazione del prodotto anche attraverso la minimizzazione della presenza di vetro, la protezione dello stesso ed il monitoraggio di vetro e materiali simili;
- ✘ Definizione, di una procedura da seguire in caso di rottura di vetro e simili;
- ✘ Definizione di una procedura che descriva le modalità di sostituzione di un vetro (e simili) successivamente a fenomeni di rottura.

La Direzione assicura inoltre che qualsiasi reclamo dei clienti in merito alla gestione del vetro e dei materiali glass-like sia tempestivamente gestita e documentata e che, se necessario, vengano effettuate anche delle analisi presso laboratori esterni.

La direzione si impegna a sottoscrivere quanto dichiarato nella politica aziendale per il 2024 e a divulgarlo a tutti i dipendenti. Inoltre si impegna a dimostrare la corretta applicazione di quanto riportato nel presente documento, attraverso il mantenimento delle certificazioni tramite audit effettuati da enti accreditati.

La Direzione Generale

Capo d'Orlando, 09/01/2024