

C.I.R. S.r.l. <i>Compagnie Ittiche Riunite Golfo Aranci (OT)</i>	POLITICA E OBIETTIVI PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, IL BENESSERE ANIMALE, LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			MOD PDQBAS
☒ HACCP ☒ SGQAS	REVISIONE	N° 02	DATA 05.11.18	Pagina 1 di 3

Politica per la Qualità l'Ambiente, il Benessere Animale, la Salute e Sicurezza sul Lavoro

La C.I.R s.r.l. è specializzata nelle attività di maricoltura, per la produzione e vendita di spigole ed orate. L'esperienza acquisita ed i risultati raggiunti pongono la Società tra i maggiori produttori nazionali del settore, pertanto intende mantenere la competitività acquisita e rafforzare la sua presenza sul mercato, anche nell'ottica della soddisfazione del Cliente, del rispetto del benessere animale e del rispetto dell'ambiente. L'azienda ispira la propria attività a principi etici promuovendo i valori della qualità della vita nel rispetto della persona.

Questa politica si realizza con la produzione di alimenti sicuri conformi alle normative vigenti generali e di settore, in materia di igiene e sicurezza alimentare.

A tal fine intende perseguire i seguenti obiettivi generali:

- Attuare un insieme di attività pianificate che garantiscano la realizzazione di un prodotto con caratteristiche e requisiti tali da soddisfare le esigenze e le aspettative del Cliente. Selezione di fornitori, di mangimi e avannotti riconosciuti, a livello mondiale, utilizzo di mangimi OGM free, rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare e in materia di ambiente, il tutto in un'ottica di tutela del consumatore garantendo la salute e sicurezza dei lavoratori in tutte le fasi produttive.
- Diversificare e mantenere il fatturato con acquisizione di nuovi clienti
- Selezione dei fornitori che garantiscano la conformità alle norme sulla sicurezza alimentare e in materia di ambiente, il tutto in un'ottica di tutela del consumatore
- Aumentare il livello di sicurezza sulle materie prime intensificando i controlli al ricevimento
- Rispettare l'ecosistema in cui opera, con l'allevamento in mare aperto, attraverso la razionalizzazione dell'alimentazione dei pesci, ottimizzando le rese rispetto al consumo di mangime, al fine di evitare il carico organico dovuto all'alimento non assunto e alle feci.
- Migliorare il livello di qualità del prodotto tramite il controllo dei processi produttivi, la formazione del personale e il rispetto di disciplinari e piani di controllo
- Mantenere sotto controllo il processo produttivo tramite la corretta applicazione dei principi dell'HACCP e il rispetto del piano delle verifiche analitiche
- Perseguire il concetto di miglioramento continuo per tutti gli aspetti aziendali
- Ottimizzare e ridurre i consumi energetici utilizzando tecnologie e sistemi basati sul risparmio e l'utilizzo di energie rinnovabili, il tutto in un'ottica di responsabilità ambientale.
- La responsabilità etica e la responsabilità nei confronti del personale, il rispetto dei diritti di tutela e sicurezza del lavoro, e la formazione continua e sensibilizzazione del personale come valore aggiunto della organizzazione.
- Soddisfare le prescrizioni normative, relativamente alla rintracciabilità dei prodotti, degli imballaggi e della protezione dell'ambiente e della Salute e Sicurezza sul Lavoro.
- Rispettare le specifiche del prodotto e l'attenzione alle richieste del Cliente, in termini di qualità del prodotto fornito, sicurezza igienica dello stesso e dei tempi di consegna concordati.
- Attuare un'insieme di attività di miglioramento degli standard di allevamento, della biosicurezza e della corretta gestione dei parametri ambientali finalizzati alla diminuzione dell'incidenza di infezioni patogene e alla realizzazione di un prodotto "antibiotic free".

Tutto ciò viene realizzato attraverso un Sistema di Gestione integrato Qualità, Ambiente, Benessere animale, Salute e Sicurezza sul Lavoro in accordo con le Norme di riferimento, un'adeguata organizzazione e la motivazione di tutti i componenti al miglioramento continuo del proprio lavoro, con lo scopo di conseguire gli obiettivi prefissati nell'ottica di una crescita aziendale.

L'alta direzione è responsabile di far comprendere, attuare e sostenere a tutti i livelli dell'organizzazione, la propria politica per la Qualità, Ambiente, Benessere animale, Salute e Sicurezza sul Lavoro e conferma il suo impegno a fornire le risorse, l'organizzazione, la formazione ed il supporto per il raggiungimento degli impegni che si è prefissata impegnandosi attivamente per l'eliminazione dei pericoli e la riduzione dei rischi per la Salute e Sicurezza sul Lavoro.

C.I.R. S.r.l. <i>Compagnie Ittiche Riunite Golfo Aranci (OT)</i>	POLITICA E OBIETTIVI PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, IL BENESSERE ANIMALE, LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			MOD PDQBAS
☒ HACCP ☒ SGQAS	REVISIONE	N° 02	DATA 05.11.18	Pagina 2 di 3

Si fa carico inoltre di assicurare la piena soddisfazione dei clienti, nel rispetto del benessere degli animali e della tutela dall'ambiente garantendo la salute e sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo al sito produttivo.

La C.I.R pone particolare attenzione al rispetto dell'ambiente ed alla salute e sicurezza dei lavoratori, operando in modo che le proprie attività e i propri servizi non arrechino danni all'ambiente o mettano a rischio i lavoratori, attuando i principi di tutela nella prospettiva di un continuo miglioramento del proprio sistema di gestione.

Per questo motivo la Direzione e tutto il personale dovranno impegnarsi a promuovere, applicare e monitorare tutti i processi di produzione e di supporto ponendo particolare attenzione a quelle che possono avere un maggior impatto sull'ambiente e sul benessere degli animali allevati ed avere implicazioni sulla salute e sicurezza dei lavoratori coinvolti e sulla salubrità dell'ambiente produttivo.

Le linee strategiche adottate dalla Società per garantire la corretta gestione del Sistema di Gestione Integrato, dalle quali emergeranno in seguito le scelte e le modalità di intervento sono:

- Il rispetto della legislazione a livello europeo, nazionale, regionale e provinciale, in materia di tutela ambientale e di salute e sicurezza dei lavoratori e delle altre prescrizioni sottoscritte dall'azienda
- La costante applicazione e verifica del Piano di sicurezza alimentare HACCP e della qualità attraverso controlli in continuo e programmi di audit interni
- Applicazione di un sistema di tracciabilità che garantisca la costante identificazione delle materie prime e dei prodotti finiti in ogni momento della produzione ed in ogni area dello stabilimento
- Applicazione di un idoneo layout di produzione, gestione dei flussi del prodotto e loro separazione se necessario
- Mantenimento di un alto livello di ordine e igiene del personale e delle strutture
- Una razionale e costante gestione degli allergeni utilizzati o comunque potenzialmente presenti presso lo stabilimento
- L'impegno alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'azienda affinché il personale abbia piena consapevolezza del proprio ruolo e dell'influenza che questo ha sulla sicurezza e qualità del prodotto
- Controllo di tutte le operazioni/processi necessari alla realizzazione del prodotto
- Validazione e controllo dell'etichettatura, in modo da garantire che il consumatore sia sempre correttamente informato sul prodotto acquistato
- Selezione, qualifica e costante monitoraggio dei fornitori di materie prime e materiale per l'imballaggio
- Applicazione di azioni correttive e preventive in caso di deviazioni dai risultati attesi
- Pianificazione periodica degli obiettivi da raggiungere a livello ambientale, benessere animale e di salute e sicurezza dei lavoratori coinvolgendo e sensibilizzando tutti i livelli dell'organizzazione aziendale;
- La prevenzione, attraverso attività di monitoraggio e controllo periodiche effettuate da personale adeguatamente formato, dell'inquinamento nell'area aziendale garantendo condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro;
- La formazione, sensibilizzazione e partecipazione di tutto il personale, operante all'interno della struttura aziendale, sulle questioni di tutela e di valorizzazione dell'ambiente, sull'effetto che la propria attività può avere sull'ambiente ed in materia di salute e sicurezza dei lavoratori con particolare riferimento ai pericoli e rischi presenti nel sito produttivo;
- Il contenimento dei consumi e della produzione dei rifiuti in tutti i reparti produttivi e non;
- La prevenzione dell'insorgenza di patologie, attraverso attività di somministrazione di diete specifiche o sostanze naturali immunostimolanti ai pesci, corretta gestione delle attività di allevamento e controllo periodico delle condizioni ambientali e animali effettuato da personale adeguatamente formato.

La Società, con lo scopo di attuare al meglio le linee strategiche prefissate, ha analizzato il quadro completo delle proprie attività, degli aspetti ambientali, degli aspetti sul benessere animale e di salute e

C.I.R. S.r.l. <i>Compagnie Ittiche Riunite Golfo Aranci (OT)</i>	POLITICA E OBIETTIVI PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, IL BENESSERE ANIMALE, LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			MOD PDQBAS
☒ HACCP ☒ SGQAS	REVISIONE	N° 02	DATA 05.11.18	Pagina 3 di 3

sicurezza dei lavoratori su cui queste possono influire, nel rispetto della Normativa vigente. A tal fine sono stati definiti anche gli obiettivi di miglioramento, stabilendo modalità, tempi, mezzi e risorse per il raggiungimento degli stessi e relative attività di verifica, per ogni azione intrapresa.

Nella prospettiva di un continuo miglioramento la C.I.R. si prefigge di tenere costantemente sotto controllo i vari parametri ambientali, di benessere animale e di Salute e Sicurezza sul Lavoro al fine di poter intervenire prontamente nel caso si verificassero situazioni che potrebbero portare ad impatti ambientali significativi in un'ottica di protezione dell'ambiente e prevenzione dell'inquinamento ovvero per quelle situazioni che possano esporre gli animali e i lavoratori a pericoli e rischi non controllati o valutati.

L'alta Direzione è responsabile di far comprendere, attuare e sostenere a tutti i livelli dell'organizzazione, la propria politica per la qualità e per l'ambiente e conferma il suo impegno a fornire le risorse, l'organizzazione, la formazione ed il supporto per il raggiungimento degli impegni che si è prefissata.

La stessa garantisce, inoltre, l'impegno orientato verso la piena soddisfazione dei clienti, nel rispetto del benessere degli animali e della tutela dall'ambiente, con particolare riguardo allo stabilimento di produzione.

La Politica per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare è condivisa da tutte le persone che lavorano per la **C.I.R.**, anche attraverso incontri di formazione ed affissione in bacheca del presente documento. Essa sarà riesaminata almeno annualmente per ottenere un miglioramento continuo e per monitorare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

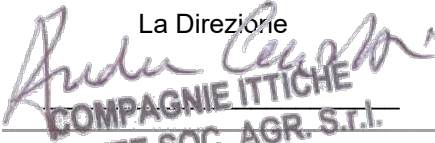
L'azienda garantisce, in maniera efficace e puntuale, lo scambio di informazioni/comunicazioni al personale interessato e a valorizzare le singole responsabilità, indicate nelle singole procedure operative, al fine del raggiungimento degli obiettivi.

La gestione e attuazione del Sistema per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare dell'azienda è affidata al Responsabile Sistema Qualità/Ambiente, che ha l'incarico di sviluppare e controllare che il programma di gestione per la Qualità e l'Ambiente venga applicato in modo coerente.

Periodicamente l'Azienda definisce obiettivi misurabili ed associati ad appositi indicatori che debbano essere perseguiti e monitorati; tali obiettivi sono oggetto di periodica analisi e riesame al fine di spingere con essi l'azienda verso un percorso di miglioramento continuo delle proprie attività e dei propri prodotti.

La presente Politica è inoltre periodicamente riesaminata e riapprovata in occasione del riesame periodico da parte della Direzione la rilevazione di non conformità, azioni correttive/preventive e l'esecuzione di audit interni periodici.

Golfo Aranci, 20.07.22

La Direzione

COMPAGNIE ITTICHE
RIUNITE SOC. AGR. S.r.l.