

La CULTIVA Soc. Agr. O.P. Cons. a r.l., in coerenza con la propria mission aziendale, considera la qualità, la sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente e la salute e sicurezza dei lavoratori, fattori determinanti nel mantenere e sviluppare la propria capacità di soddisfare le esigenze sia delle parti interessate esterne (es. Clienti, Enti, Organi di controllo, ...) che interne (soci, dipendenti) e di conseguenza perseguire il successo dell'Organizzazione sul mercato.

L'Organizzazione si pone i seguenti obiettivi generali prioritari:

- a) dimostrare la capacità di fornire con regolarità prodotti e servizi in grado di soddisfare i requisiti dei Clienti, quelli cogenti applicabili, relativi alla prevenzione dell'inquinamento e nel rispetto della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- b) accrescere la soddisfazione dei Clienti attraverso una efficace gestione del sistema, inclusi i processi per il miglioramento continuo del sistema e per l'assicurazione della conformità ai requisiti del Cliente e a quelli cogenti applicabili;
- c) assicurare il controllo degli aspetti ambientali legati alle proprie attività;
- d) incrementare le prestazioni ambientali dei propri processi;
- e) assicurare identificare, ridurre e, dove possibile, eliminare pericoli presenti all'interno dei luoghi di lavoro;
- f) valutare i rischi specifici e trasmissibili a cui sono o possono essere esposti i lavoratori e definire le modalità operative e/o organizzative per ridurre al minimo i rischi residui;
- g) garantire il miglioramento continuo ottimizzando l'efficacia del sistema di gestione integrato nel suo complesso.

La Direzione ha deciso quindi di adeguarsi alle prescrizioni delle norme della serie ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001, ISO 45001, IFS, Global Gap CoC.

Sulla base dei requisiti normativi e di quanto sopra indicato, attraverso la conoscenza, diffusione, applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente, Sicurezza, l'Organizzazione intende impegnarsi nell'assumere un ruolo attivo nella promozione e nella guida di tutte le attività che hanno influenza sul sistema di gestione e nella conduzione della propria azienda.

L'Organizzazione ha quindi stabilito, che le **tematiche** della **Polita Aziendale** riguardano:

- **Politica per la Sicurezza Alimentare:**
 - Miglioramento continuo e misurabile del sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
 - Formazione e aggiornamento continuo del personale e sensibilizzazione degli operatori;
 - Ottemperanza ai requisiti di sicurezza alimentare concordati coi clienti, con particolare rispetto alle specifiche tecniche, alle norme e agli standard che coinvolgono l'intera filiera alimentare;
 - Solido sistema di rintracciabilità;
 - Mantenimento solido rapporto con i fornitori e impegno costante nella tutela dell'autenticità dei prodotti e contrasto alle frodi.
 - Sviluppo e implementazione di un piano strategico per promuovere la Cultura della Sicurezza Alimentare.
 - Mantenimento di un Piano di Tutela Alimentare al fine di prevenire fenomeni di contaminazione volontaria, manomissione o contaminazione del prodotto.
- **Responsabilità verso il Cliente / Consumatore e processo interno:**
 - nel rispetto dei requisiti legali e degli accordi sottoscritti;
 - nel rispetto delle prescrizioni e dei requisiti contrattuali;
 - nel perseguire la soddisfazione delle esigenze dei clienti stessi;
 - nel garantire continuità e qualità delle forniture
 - nel garantire forniture di materia prima vegetale provenienti da fornitori certificati almeno global gap
- **Rispetto per l'Ambiente:**
 - nel risparmio e conservazione delle risorse e gestione dei rifiuti;
 - nella continua conformità legislativa;
 - nell'utilizzo nelle proprie attività di tecnologie disponibili a più basso impatto ambientale, qual ora sia economicamente sostenibile
 - nel minimizzare gli effetti negativi sull'ambiente provocati dall'attività aziendali, eliminando o minimizzando l'inquinamento diffuso sull'ambiente (es., acqua, aria e suolo)
 - nell'uso di energie rinnovabili;

- **Rispetto agli Organi di Sorveglianza:**
 - svolgere le attività interne e le attività secondo le prescrizioni delle autorità competenti;
 - collaborare con gli organi competenti al fine di pubblicizzare l'attività, in modo da evitare l'insicurezza delle parti interessate sulla conformità alla normativa vigente;

- **Rispetto alle Parti Interessate / Committenti:**
 - comunicare efficacemente ed in modo trasparente;
 - valutare e considerare le specifiche istanze nell'ambito della analisi del contesto
 - sviluppare con queste, per quanto possibile, logiche di conoscenza delle tematiche sull'ambiente, sulla sicurezza alimentare e sulla sicurezza sul lavoro;
 - garanzia di comportamento etico sul lavoro e rispetto delle norme (privacy dei dati personali, lavoro minorile, salari adeguati), qualità e controllo delle risorse naturali, sostegno dei bisogni primari dell'uomo, ecocompatibilità con i cicli produttivi globali, miglioramento delle condizioni di vita degli addetti e dell'intera società

- **Politica per la Sicurezza nei luoghi di lavoro:**
 - Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per garantire la prevenzione di incidenti, infortuni e comunque di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori e del personale delle ditte in appalto;
 - Promuovere e consolidare consultazione e partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti;
 - Rispettare la legislazione vigente;
 - Ogni componente dell'azienda deve essere formato, responsabilizzato, sensibilizzato e coinvolto nel mantenere, attuare e migliorare il sistema di gestione per la sicurezza e salute sul lavoro;

- **Impegno etico:**
 - Rafforzare il proprio impegno in ambito sociale e promuovere i valori di integrità ed etica aziendale lungo tutta la filiera.

L'efficacia della politica è monitorata per mezzo di strumenti appropriati, quali:

- ⇒ l'analisi dei reclami e delle non conformità;
- ⇒ i risultati degli audit interni;
- ⇒ l'analisi del contesto e gestione dei rischi e delle opportunità
- ⇒ le comunicazioni di ritorno dai clienti e dalle parti interessate;
- ⇒ il riesame della direzione.

Gli obiettivi ed i traguardi specifici sono stati definiti per macro area e vengono:

- ⇒ sono definiti analizzati annualmente dalla Direzione;
- ⇒ sono portati a conoscenza di tutto il personale, interno ed esterno che opera per l'Organizzazione, con mezzi adeguati.

Di seguito si riportano gli obiettivi che annualmente vengono misurati:

Macro obiettivo	Reparti/Area	Obiettivo
Sicurezza alimentare	Approvvigionamento	Conformità ai requisiti legislativi e dei clienti sui limiti di residuo ammesso su materia vegetale Indice chimico conformità forniture <10%
	Produzione	Minimizzazione dei corpi estranei ritrovabili Indice di corpi estranei per unità di prodotto <0.15%
	Produzione - Pulizie	Mantenimento dell'igiene su macchine, impianti ed ambiente per Carica e Enterobatteri Indice di igiene delle superfici <10%
	Produzione - Pulizie	Mantenimento dell'igiene su macchine, impianti ed ambiente per Patogeni Indice di igiene delle superfici = 0
	Produzione - Qualità	Conformità ai requisiti microbiologici del Prodotto Finito Indice di conformità microbiologica dell'indicatore E.coli PF = 0
Ambiente	Approvvigionamento	Sostenibilità delle produzioni primarie >90% aziende certificate GG-BIO-TNC-LEAF
	Dir	Monitoraggio delle emissioni di CO2 per stabilire possibili interventi di razionalizzazione dei consumi
	Dir	Efficienza energetica in relazione alla propria tecnologia e produttività

	Manutenzione	Manutenzione efficace e ottimizzazione delle risorse Obiettivo efficacia manutenzione >70%
	Produzione/qualità	Sostenibilità delle produzioni di Packaging Obiettivo minimo >10%
	Gestione Rifiuti	Monitoraggio per la non necessità consulente ADR – Obiettivo: mantenere l'“assenza del consulente ADR”
Soddisfazioni clienti/consumatori	Approvvigionamento I gamma	Ottenimento di forniture in rispetto delle specifiche Obiettivo: non superare il 5% di scarto/rifiuto/asty
	Commerciale	Efficacia del commerciale Obiettivo: aumentare il fatturato di ogni cliente (+0.5% per ogni cliente)
	Commerciale	Capacità di attrazione verso nuovi clienti Obiettivo: incrementare il numero dei clienti (almeno 3 nuovi clienti anno)
Dipendenti e Comunità	Risorse Umane	Consolidamento della forza lavoro Obiettivo: tasso turn over <20%
Miglioramento salute e sicurezza	Tutti i reparti	Riduzione gravità degli infortuni sul lavoro Indice di frequenza <0.5
	Tutti i reparti	Diminuzione degli infortuni sul lavoro Indice di Gravità < 30
	Tutti i reparti	Mantenimento salute lavoratori Obiettivo: dato costante o <0.15
Miglioramento della stabilità economica	Commerciale	Aumento del fatturato: incremento >3%
	Commerciale	Analisi del trend del fatturato: Incremento >3%
	Amministrazione	Analisi economica, Incidenza ammortamenti <2.5%
	Amministrazione	Analisi dei contenziosi: valore minimo inferiore al 2%
	Amministrazione	Riduzione dell'incidenza di clienti insolventi sul fatturato: valore minimo inferiore al 2%
Cultura della sicurezza alimentare	Amministrazione	Riduzione dell'incidenza sul fatturato del maggiore cliente sviluppando mercati alternativi Obiettivo: il fatturato del principale cliente deve essere <35% del fatturato totale
	Tutti i reparti	Coinvolgimento attivo a rotazione di almeno 3 addetti anno durante audit interni strutturali e sulle GMP/sanificazione

L'impegno al miglioramento è definito dalla Direzione attraverso gli obiettivi ed i traguardi che

- sono definiti annualmente dalla Direzione,
- sono diffusi a tutto il personale dipendente,
- sono trasmesse a tutto il personale che opera in nome e per conto dell'Organizzazione.



La direzione