



Lanza S.r.l. ha sempre ritenuto che il fondamento del successo commerciale fosse da ricercare nella qualità dei propri prodotti e nella soddisfazione delle parti interessate. L'impegno principale dell'azienda è **la sicurezza alimentare**, che si concretizza con la produzione di prodotti sicuri conformi alle normative vigenti, con il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare.

Ultimamente Lanza S.r.l. ha integrato il suo sistema di gestione con un riguardo alla sostenibilità ambientale, seguendo quanto indicato nella norma ISO 14001:2015.

Suddetti impegni vengono attuati e mantenuti con: continuo aggiornamento normativo, periodica analisi degli aspetti ambientali pertinenti e dei relativi impatti, tempestivo adeguamento dei requisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto, impiego di risorse specializzate. Per questo saranno monitorati e valutati il grado di soddisfazione delle parti interessate, sia interne che esterne, individuando le aree di miglioramento, e garantendo nel tempo il livello di soddisfazione atteso, nel costante adeguamento all'evoluzione normativa, al contesto in cui l'azienda opera, ed ai rischi ad esso connessi.

Il sistema di gestione della sicurezza alimentare e il sistema di gestione ambientale sono attuati e mantenuti grazie all'implementazione di un Sistema di Gestione Integrato conforme agli standards:

- UNI EN ISO 22000:2018 che stabiliscono i requisiti di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e di controllo dei rischi igienico-sanitari;
- UNI EN ISO 9001:2015 che stabilisce i requisiti per l'implementazione di un sistema qualità, quale strumento di gestione, necessario alla conduzione aziendale per assicurare che i requisiti stabiliti dalle norme cogenti o richiesti dal cliente siano recepiti e rispettati nella realizzazione del prodotto, associandolo ad un completo livello di servizio e d'informazione, che dia pieno adempimento alle normative in tema di:
 - ✓ Sicurezza del consumatore ed igiene nella produzione agro-alimentare, ispirandosi ai principi del sistema HACCP, e tenendo costantemente conto della normativa nazionale ed internazionale in materia;
 - ✓ Sicurezza dei lavoratori, seguendo ed aggiornando il proprio sistema in base ai dettami relativi alla prevenzione e protezione dei lavoratori stessi;
 - ✓ Tutela della privacy;
 - ✓ Tutela ambientale;
- Programma dei prerequisiti (PRP) basati su procedure universali utilizzate per controllare le condizioni operative che si sviluppano negli impianti alimentare, come previsto dallo standard ISO 22002-1 e ISO 22002-4
- Requisiti aggiuntivi FSSC2200: Gestione della Normativa applicabile; Specifiche per le società di servizio e supervisione del personale in applicazione delle regole igieniche;
- UNI EN ISO 14001 che stabilisce i requisiti per l'implementazione di un sistema di gestione ambientale.



L'Azienda ha inoltre deciso di adottare, a partire dal 2019, un modello di gestione conforme al D.lgs 231/01, al fine di evitare la commissione di reati che integrino le fattispecie previste da tale norma, e che comportano la responsabilità amministrativa dell'azienda stessa; in particolare la parte speciale del Modello Organizzativo dettaglia e procedurizza le attività per la prevenzione dei reati in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro (art. 25-septies del Decreto 231) e dei Reati in tema di tutela dell'ambiente (art. 25 undecies del Decreto 231) e le connesse sanzioni.

Oltre alla formazione ed informazione di tutti i dipendenti, le modifiche alla documentazione, agli interventi concreti su impianti e infrastrutture, alle azioni propedeutiche e fondamentali per l'applicazione del modello organizzativo, sono state la nomina di un Organismo di Vigilanza, l'adozione di un Codice Etico e di un regolamento disciplinare aziendale.

La **Lanza S.r.l.**, ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare agli stessi, un livello ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire le assistenze richieste e per ricevere fiducia nel preservare la sicurezza alimentare.


Consapevole della rilevanza del contesto socio-economico e ambientale in cui opera, anche in considerazione delle esigenze e aspettative della Cittadinanza, dei Clienti/fornitori e delle Autorità Competenti, **Lanza S.r.l.** si impegna a prevenire ogni forma di inquinamento, a garantire la salvaguardia e la protezione dell'ambiente e a perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali, minimizzando i rischi correlati alle attività svolte. A tal proposito, Lanza srl, ha attuato un Sistema di Gestione Ambientale, redatto in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015, in grado di assicurare il raggiungimento degli obiettivi ambientali prefissati.

La Direzione s'impegna a rispettare e soddisfare, oltre a tutta la normativa cogente generale e specifica di settore:

- tutti i requisiti degli standard di riferimento (ISO 22000, ISO 22005, Reg. 1760, ISO 14001);
- standards di settore prevalenti;
- tutte le Leggi Nazionali ed Internazionali in materia di Lavoro, ivi inclusi il D. Lgs. 81/08 relativo alla sicurezza sul posto di lavoro e il D. Lgs. 196/03 in materia di riservatezza dei dati personali, TU Ambiente (con deleghe specifiche riguardo le varie figure inerenti lo stato di sicurezza).

La concreta implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e ambientale, e il miglioramento continuo dell'azienda, sono possibili solo se l'intera organizzazione di Lanza S.r.l.:

1. condivide i contenuti ed è coinvolta nella realizzazione pratica di quanto dichiarato nella presente Politica;
2. ha ben chiara la definizione dei ruoli e delle linee di comunicazione tra i vari responsabili di funzione;
3. Provvede al coinvolgimento di fornitori, appaltatori e sub-fornitori:
 - a. richiedendo loro anche un impegno formale nel rispetto e nella promozione dei valori contenuti nella norma;

	Allegato	ALL 01.00
	POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA GESTIONE AMBIENTALE	Rev. 04
		Data 27/02/24


- b. effettuando un attento monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle materie prime, dei materiali e dei servizi acquistati;

e la Direzione, in particolare, provvede:

1. alla nomina di un Responsabile che provveda all'implementazione dell'intero sistema di gestione (sicurezza alimentare e ambientale); ne consegua il compito d'individuare le azioni relative al suo mantenimento, verifica e continuo miglioramento, anche attraverso la definizione dei documenti operativi e delle relative registrazioni;
2. al mantenimento di un ottimale clima Aziendale:
 - a. nel costante mantenimento e miglioramento delle condizioni dell'ambiente di lavoro, per quanto riguarda il rispetto dei requisiti d'igiene e salubrità del prodotto, di salute e sicurezza degli operatori, e del proprio impegno in tema di Responsabilità Sociale;
 - b. attraverso la messa a disposizione di tutte le risorse materiali e formative ai propri collaboratori;
3. all'implementazione e nel monitoraggio dell'efficienza di procedure dedicate alla sicurezza del sito produttivo, nell'ottica di garantire la sicurezza del prodotto, attraverso un programma di "food defence", "supply chain security", un'attenzione maggiore verso casi di frode e garantendo l'autenticità e la legalità del prodotto;
4. individuati i processi primari e di supporto necessari alla conduzione aziendale, si impegna a monitorare sistematicamente l'efficacia di quelli primari per il raggiungimento degli obiettivi di performances, stabiliti grazie all'individuazione di opportuni indicatori.

OBIETTIVI SPECIFICI:

1. Garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione, distribuzione e vendita.
2. Mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci e i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare e allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti.
3. Consolidare le capacità dei responsabili di funzione in particolare del RSGQ grazie all'adozione di programmi formativi e informativi che sviluppino competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative.
4. Coinvolgere il proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti, in grado di realizzare punti di incontro tra gli obiettivi individuali stessi e quelli dell'organizzazione aziendale;
5. Miglioramento continuo dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
6. Adozioni di sistemi atti a salvaguardare l'ambiente che conduca l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale
7. Attuazione di programmi di "Food Defence"

	Allegato	ALL 01.00
	POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA GESTIONE AMBIENTALE	
		Rev. 04 Data 27/02/24

8. Mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti
9. Cura dell'immagine aziendale sul mercato e consolidamento del proprio mercato ed apertura di nuovi soprattutto all'estero
10. Cura l'attenzione verso il cliente

Lanza S.r.l., inoltre, grazie ad una crescente consapevolezza e all'esperienza maturata e mettendo a disposizione le risorse umane, tecniche ed economiche necessarie, si impegna a:

1. Rispettare le prescrizioni legislative e i requisiti espressi dalle norme ambientali di riferimento correlati a ogni attività svolta;
2. Migliorare le prestazioni ambientali minimizzando gli impatti che le attività erogate hanno sull'ambiente e cercando di perseguire un continuo miglioramento;
3. Collaborare con la pubblica Autorità per il miglioramento dei processi nell'ottica della trasparenza e della reciproca collaborazione;
4. Promuovere l'adozione delle migliori tecniche disponibili economicamente sostenibili al fine di prevenire ogni possibile forma di inquinamento e di impatto ambientale, nonché qualsiasi tipo di reato ambientale;
5. Adottare le idonee procedure in grado di garantire un efficace e celere intervento in caso di emergenza ambientale;
6. Rispondere tempestivamente ed esaurientemente a segnalazioni o esposti provenienti dalle parti interessate relative ad impatti ambientali;
7. Privilegiare il recupero dei rifiuti, riducendo il ricorso allo smaltimento come ultima soluzione e promuovendo la raccolta differenziata;
8. Evitare gli sprechi di energia e risorse rinnovabili, come acqua e combustibili fossili, ricorrendo a recuperi di acque di processo e a installazioni di impianti efficienti e a basso impatto ambientale;
9. Ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi utilizzati (carta a marchio FSC, colorazioni ad acqua, contenitori con minimo ingombro, materiale interamente riciclabile, etc. ...)
10. Ottimizzare i trasporti in entrata e uscita (massimo carico, andate e ritorni pieni);
11. Privilegiare progetti e collaborazioni eco-sostenibili;
12. Incoraggiare e incentivare nel proprio organico, diretto e indiretto, la sensibilità e il senso di responsabilità per l'ambiente, attraverso corretti processi di formazione e comunicazione;
13. Verificare con continuità e costanza i risultati delle prestazioni del Sistema di Gestione Ambientale e l'adeguatezza delle risorse mediante riesami sistematici degli indicatori di performance ambientale;
14. Riesaminare sistematicamente il Sistema di Gestione Ambientale adottato per definire e applicare interventi di miglioramento continuo.

La Direzione, inoltre, stabilirà i propri obiettivi di miglioramento in base:

1. alle richieste delle parti interessate;



2. ai risultati dell'analisi dell'andamento del Sistema di Gestione Integrato svolta durante il riesame;
3. alle evoluzioni normative;
4. ai piani di aggiornamento o ai progetti che intende sviluppare;
5. ai risultati degli audit interni ed esterni;
6. alle esigenze del mercato (e quindi dei clienti);
7. al proprio codice di comportamento ed ai valori aziendali di riferimento;

e garantirà un impegno costante nei confronti del miglioramento continuo.

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, la **Lanza S.r.l.** attua le seguenti attività:

- Redige, modifica o aggiorna annualmente un Piano operativo dettagliato e conforme alla seguente Politica conseguentemente all'analisi del contesto e dei rischi, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascuna azione: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che si prefigge di raggiungere.
- Partecipa e organizza incontri con le associazioni ed istituzioni, con lo scopo di portare all'attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto.
- Riesamina annualmente la Politica ed il Piano operativo.
- Riesamina annualmente le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l'efficacia delle misure adottate
- Rivaluta almeno una volta all'anno il rischio di eventuali contraffazione e adulterazioni derivanti dalle materie prime;

La **Lanza S.r.l.** assicura che la seguente Politica sia resa nota al personale operativo, e diffusa all'esterno attraverso forme di comunicazione mirate.

La Direzione, si impegna infine, durante il Riesame annuale del sistema a:

1. valutarne l'adeguatezza, e l'eventuale opportunità d'evoluzione, anche considerando gli sviluppi delle dinamiche socio-economiche e normative, per garantire all'Azienda la possibilità di mantenere, attraverso la costante innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti, un ruolo di primaria presenza sullo scenario internazionale;
2. vagliare la presente Politica, per garantirne la continua attualità ed il miglioramento.

Negrar di Valpolicella, lì 27/02/2024

DGE _Marco Lanza_