Saccarta spa

Sede Legale: 20124 Milano (MI)
Via Felice Casati 20

http://www.saccarta.it

Stab.: Via Tonale 50
20823 Copreno di Lentate
sul Seveso (MB)
Tel.: 0362 577511 r.a.
Fax: 0362 564211

Politica integrata per la qualità, la salute e sicurezza, l'ambiente e l'idoneità alimentare

Copreno, 01/10/2026

1. OBIETTIVI

Il sistema di gestione integrato è l'insieme delle responsabilità, delle procedure, delle attività e delle risorse che mirano ad assicurare la costanza della qualità e sicurezza alimentare dei prodotti e dei servizi rispetto ai requisiti richiesti dalla clientela e/o a quelli prefissati dalla Direzione.
Obiettivo finale del Sistema di Gestione Integrato è la continua soddisfazione delle parti interessate interne ed esterne attraverso il miglioramento costante delle prestazioni aziendali, monitorando periodicamente le esigenze e aspettative, valutando rischi e opportunità che possano influenzare la capacita di fornire prodotti conformi, sicuri e sostenibili nel tempo.
Lo sviluppo di strategie aziendali, che tengano in considerazione gli effetti del cambiamento climatico, l'evoluzione del contesto economico e normativo e la necessità di garantire la continuità e la resilienza dei propri processi produttivi.
In questo sistema integrato rientrano i sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, dell'ambiente, della qualità, della sicurezza e idoneità al contatto alimentare.

2. POLITICA

Gli elementi fondamentali della strategia della qualità di Saccarta sono i seguenti:

- Saccarta si impegna al rispetto della legislazione applicabile e ad eventuali altri requisiti a cui l'organizzazione aderisce in termini di qualità, salute e sicurezza, ambiente, sicurezza e idoneità alimentare.
- Il CdA è direttamente responsabile dell'attuazione delle politiche sulla qualità, sull'ambiente e l'idoneità alimentare, e della messa a disposizione delle risorse - economiche ed organizzative – necessarie a fornire condizioni di lavoro sicure, salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro.
- Il presidente del CdA è direttamente responsabile della messa a disposizione delle risorse strumentali (impianti, attrezzature, ecc.) conformi alla normativa e idonei all'utilizzo, delle risorse - economiche ed organizzative – necessarie, e con i preposti, dell'attuazione delle politiche sulla salute e sicurezza sul lavoro.
- Saccarta si impegna ad una comunicazione trasparente sia verso i componenti interni dell'organizzazione che verso gli interlocutori esterni (in particolare clienti, fornitori ed autorità). Tutti questi interlocutori sono informati sulle linee guida di Saccarta in termini di qualità, salute e sicurezza, ambiente, sicurezza e igienicità alimentare.
- Tutto il personale Saccarta è direttamente coinvolto, tramite la condivisione di strategie ed obiettivi e tramite la costante informazione e formazione, nella ricerca del miglioramento continuo a tutti livelli della qualità, della salute e sicurezza, della tutela ambientale e della sicurezza e idoneità alimentare.
- La Direzione promuove una cultura organizzativa basata sulla qualità, sulla salute e sicurezza, sulla tutela dell'ambiente, sulla legalità, sulla responsabilità individuale e sul comportamento etico, favorendo il coinvolgimento attivo di tutto il personale nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

- Il miglioramento continuo della qualità dei prodotti e servizi forniti alla clientela avviene:
    - Raccogliendo, analizzando ed elaborando costantemente le richieste/segnalazioni della clientela in modo da soddisfare, se possibile anticipandole, le diverse esigenze della clientela;
    - controllando costantemente i processi aziendali (approvvigionamento, commerciale e produttivo) per minimizzare i rischi di non soddisfazione della clientela ed implementando le migliorie necessarie;
    - sviluppando rapporti di collaborazione, trasparenza e etica con clienti, fornitori e parti interessate;
    - Formando tutto il personale sui temi della qualità, sensibilizzando tutti sul fatto che qualità è il risultato di un incessante impegno comune.
    - identificando e valutando rischi e opportunità che possano influenzare la soddisfazione del cliente e le prestazioni aziendali;
    - promuovendo una cultura della qualità orientata alla prevenzione delle non conformità e al miglioramento continuo dei processi;
    - sviluppando la capacità dell'organizzazione di adattarsi ai cambiamenti del mercato e alle future esigenze dei clienti.

- Il miglioramento continuo del livello e delle performance in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro avviene:
    - analizzando tutti i possibili rischi dell'ambiente di lavoro, aggiornando il documento di valutazione dei rischi, e sensibilizzando tutti i dipendenti sull'importanza di questa continua analisi e sull'importanza di un atteggiamento sempre vigile;
    - Implementando un sistema di regole e presidi di sicurezza per ridurre i rischi ove tecnicamente possibile;
    - verificando l'adempimento delle regole stabilite e formando tutto il personale sulle responsabilità di ciascuno;
    - Consultando e coinvolgendo il personale anche attraverso i loro rappresentanti;
    - promuovendo una cultura della sicurezza basata sulla partecipazione attiva dei lavoratori, sulla segnalazione dei quasi infortuni, sulla prevenzione dei comportamenti non sicuri e sul continuo coinvolgimento e presidio delle attività da parte dei Preposti.

- Il miglioramento continuo delle proprie performance ambientali, e dunque la riduzione, dove possibile, di ogni impatto negativo sull'ambiente avviene:
    - selezionando materie prime e fornitori che garantiscano adeguati standard ambientali e condividano i principi di sostenibilità e etica perseguiti dall'organizzazione;
    - ottimizzando i processi produttivi e logistici per ridurre i consumi energetici;
    - monitorando costantemente gli aspetti ambientali significativi e definendo specifici obiettivi di miglioramento;
    - riducendo, ove possibile, gli scarti di produzione mediante il miglioramento dell'efficienza dei processi;
    - monitorando e contenendo la produzione dei rifiuti, con particolare attenzione ai rifiuti liquidi e quelli destinati a smaltimento e non a recupero;
    - promuovendo il recupero e la valorizzazione dei materiali quando tecnicamente applicabile;
    - monitorando e riducendo i consumi e i prelievi idrici attraverso una gestione efficiente delle risorse e la prevenzione degli sprechi.

- valutando gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei propri prodotti e processi;
- contribuendo all'utilizzo sostenibile delle risorse naturali attraverso il miglioramento continuo dell'efficienza produttiva e la riduzione degli sprechi;
- monitorando gli effetti del cambiamento climatico che possano influenzare le attività aziendali e individuando adeguate misure di adattamento e mitigazione.

- Il miglioramento continuo della propria attività per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti avviene:
  - identificando ed analizzando tutti i possibili rischi da contaminazione (chimica, biologica, microbiologica o fisica), ed implementando un sistema di regole e barriere atte a garantire un sempre minore rischio, aumentando l'isolamento del sito produttivo e del prodotto finito;
  - garantendo l'applicazione costante di procedure di valutazione e assicurazione della tutela Alimentare (Food Defense) e di mitigazione del rischio di Frode Alimentare (Food Fraud Mitigation);
  - garantendo la totale rintracciabilità dei prodotti dalla materia prima fino al prodotto finito;
  - selezionando e monitorando tutti i fornitori delle materie prima, affinché queste siano idonee al contatto alimentare;
  - migliorando continuamente il livello di ordine, pulizia e controllo degli ambienti produttivi;
  - sviluppando una cultura della sicurezza alimentare consapevole e condivisa a tutti i livelli dell'organizzazione promuovendo comportamenti volti alla tutela dell'integrità del prodotto;

Proprio per ridurre il rischio da contaminazione, e diffondere una cultura aziendale orientata alla sicurezza alimentare, tutti i dipendenti, tutte le lavorazioni Saccarta, anche quelle non destinate all'industria alimentare, dovranno rispettare i requisiti di idoneità alimentare.

3. OPERATIVITA'

La presente Politica costituisce il riferimento per la definizione degli obiettivi aziendali e viene riesaminata periodicamente dalla Direzione affinché rimanga coerente con il contesto dell'organizzazione, con le esigenze delle parti interessate, con i risultati conseguiti e con le strategie di sviluppo sostenibile dell'azienda.
I contenuti di queste politiche la relativa implementazione e gli aggiornamenti del sistema integrato, sono portati a conoscenza di tutto il personale Saccarta tramite:

- Esposizione in bacheca e negli uffici di questa politica e/o di aggiornamenti significativi
- Consegna a tutti i dipendenti di tale estratto e/o di aggiornamenti significativi con appositi report.
- Riunioni con tutti i dipendenti che avvengono con cadenza trimestrale per dibattere le questioni relative a salute e sicurezza, all'ambiente, alla qualità e all'idoneità alimentare.
- Somministrazione di questionari di efficacia della formazione ai lavoratori.
- Comunicata a fornitori e appaltatori in fase di attività svolte presso i siti dell'organizzazione.
- Resa disponibile alle parti interessate esterne.

