

DE MATTEIS attua la seguente Politica Aziendale nell'attività di progettazione, produzione e commercializzazione di prodotti da forno in genere. L'attuazione della presente Politica è pianificata, ottenuta e verificata attraverso un sistema qualità operativo e conforme alle normative internazionali ISO 9001.

La DE MATTEIS dichiara la propria mission e si impegna a:

- mantenere la conformità ai requisiti dei Clienti ed alle norme europee, nazionali e locali, in particolare in materia di qualità, sicurezza ed igienicità del prodotto, ambiente, sicurezza e salute, responsabilità sociale;
- garantire un comportamento basato sui criteri di correttezza, lealtà ed integrità morale che vieti la corruzione nei rapporti con le parti interessate;
- sviluppare la capacità aziendale di rispondere alle esigenze ed aspettative dei propri Clienti, risolvendo specifici problemi tecnici tempestivamente e garantendo flessibilità, assistenza, competenza tecnica, problem solving e rispetto delle tempistiche di consegna;
- tenere sotto controllo i Fornitori, attraverso standard qualitativi definiti anche a livello contrattuale ed il monitoraggio in accettazione arrivi delle forniture, con particolare attenzione alla sicurezza e igienicità del prodotto;
- Prevenire le cause di pericoli e rischi associati al prodotto dal punto di vista alimentare;
- Prevenire le cause di non conformità del prodotto ed inefficienza aziendale, attraverso controlli in process e collaudi sul prodotto/ servizio e perseguimento del miglioramento continuo;
- comprendere le necessità e le aspettative delle parti interessate nello sviluppo e miglioramento del sistema di gestione aziendale;
- considerare il miglioramento continuo quale principio guida delle attività di programmazione e di gestione aziendale;
- tenuta sotto controllo e miglioramento continuo della Customer Satisfaction.

In relazione agli aspetti ambientali la DE MATTEIS si impegna a:

- prevenire e/o ridurre l'inquinamento e gli impatti ambientali della propria attività, utilizzando tecnologie volte al miglioramento continuo della qualità del prodotto/servizio e dell'ambiente a costi economicamente accettabili;
- gestire i rifiuti, minimizzando la loro generazione ed ottimizzando il riciclaggio degli stessi, attraverso il riutilizzo dei materiali e degli imballaggi;
- controllo e gestione delle risorse (idriche, energetiche) in modo da ottenere una riduzione dei consumi.

In ambito di gestione della sicurezza e salute dei lavoratori, la Direzione si pone i seguenti obiettivi:

- valutare sistematicamente i rischi per la salute e la sicurezza;
- ridurre il numero degli infortuni e malattie professionali, anche attraverso il controllo dei parametri che risultino indicatori di tendenza;
- programmare le attività di prevenzione coerentemente alle condizioni tecniche produttive ed organizzative;
- gestire il controllo sanitario dei lavoratori;
- mantenere efficienti ed efficaci le misure igieniche;
- mantenere efficienti ed efficaci le misure di emergenza da attuare in caso di pronto soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione e di pericolo grave e immediato.

Per consentire il raggiungimento degli obiettivi sopra espressi sono state identificate, all'interno dell'organigramma aziendale, oltre al Datore di Lavoro, in qualità di RSPP, le seguenti figure:

- il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS);
- il Medico Competente (MC);
- squadra antincendio ed addetti primo soccorso.

Inoltre, l'azienda si impegna a rispettare tutti i requisiti di responsabilità sociale espressi dalle leggi nazionali vigenti e applicabili al proprio settore di attività ed alla propria realtà operativa, le condizioni contrattuali e le norme e convenzioni internazionali, ovvero si impegna a:

- non impiegare, favorire o sostenere l'utilizzo del lavoro infantile;
- non impiegare, favorire o sostenere il lavoro forzato;
- non ricorrere o sostenere, anche attraverso Fornitori, il traffico di esseri umani;
- rispettare il diritto dei lavoratori ad aderire alle Organizzazioni Sindacali;
- non effettuare né sostenere alcun tipo di discriminazione nei confronti del personale in base ad alcuna condizione;
- non utilizzare né sostenere pratiche disciplinari o abusi verbali contrari al rispetto della dignità delle persone;
- adeguarsi e rispettare l'orario di lavoro previsto dalla legge, dagli accordi nazionali e locali e dai contratti collettivi nazionali applicati;
- retribuire i dipendenti nel rispetto di quanto previsto dal CCNL di appartenenza.

Gli obiettivi della qualità e della sicurezza alimentare vengono raggiunti attraverso modalità di volta in volta definite e mediante:

- Gestione trasparente e standardizzazione dei processi aziendali, attraverso la diffusione a tutti i livelli delle metodologie definiti nel sistema di gestione qualità e della sicurezza alimentare;
- Garanzia di una efficiente gestione aziendale attraverso la responsabilizzazione del personale e la definizione di obiettivi generali e specifici di funzione;
- Coinvolgimento e motivazione del personale nella gestione e nella crescita aziendale.

Sarà cura della Direzione:

- sviluppare tra i dipendenti la cultura della qualità, sicurezza ed igiene alimentare, sensibilizzarli sugli aspetti ambientali e formarli ed informarli sui rischi di salute e sicurezza dei lavoratori;
- formare ed addestrare il personale in modo che le linee direttrici della politica e degli obiettivi siano compresi, condivisi e recepiti da tutto il personale;
- garantire la regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, macchine ed impianti, al fine di garantire la qualità del prodotto, la sicurezza ed igiene alimentare, ridurre l'impatto ambientale ed il rischio sulla sicurezza e salute dei lavoratori, in conformità alla indicazione dei fabbricanti;
- coinvolgere i fornitori al fine di garantire la qualità e la sicurezza ed igiene alimentare, l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi di salute e sicurezza dei lavoratori e di rispetto dell'ambiente;
- valutare periodicamente, per mezzo di audit interni, la conformità del Sistema di Gestione Aziendale alle norme di riferimento, alla politica e a quanto pianificato e programmato.
- verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e garantire la continua idoneità di tale Politica Aziendale attraverso il Riesame della Direzione;
- contribuire al miglioramento continuo del sistema di gestione aziendale.

L'Azienda si impegna ad orientare la strategia aziendale nell'ottica della sicurezza e dell'igiene alimentare impiegando a questo fine l'intera struttura aziendale ed applicando a tutti i livelli gli idonei strumenti formativi ed informativi.

Direzione Generale



Torino, 01/02/2023