

POLITICA DI QUALITÀ, PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI RILEVANTI, SICUREZZA ALIMENTARE

1. INTRODUZIONE

La Direzione di VILLAPANA SPA si pone come obiettivo il consolidamento e lo sviluppo della propria posizione sul mercato per la produzione e commercializzazione di Etanolo, Acido Tartarico, Pellet, Olio di Vinacciolo grezzo / raffinato (sfuso ed imbottigliato), e la commercializzazione di cremore, bicarbonato e prodotti cosmetici finalizzati ad un reale miglioramento della Qualità della vita e al soddisfacimento delle esigenze dei propri clienti ponendo la Prevenzione dello sviluppo di Incidenti Rilevanti, la Salute e Sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro, la salvaguardia Ambientale, l'efficienza energetica e la Sicurezza Alimentare come ulteriori obiettivi strategici e fondamentali da perseguire, con il supporto e l'implementazione di un Sistema di Gestione della Qualità, secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015, della prevenzione rischi incidenti rilevanti secondo il DLgs 105/2015 e sistema di gestione per la sicurezza alimentare HACCP secondo il Reg.852/2004 e UNI EN ISO 22000:2018 per produzione ed imbottigliamento olio vinaccioli.

La Direzione divulga a tutti i livelli dell'organizzazione, dall'Alta Direzione al personale operativo, l'impegno che si è posta al fine di:

- Prevenire lo sviluppo di Incidenti Rilevanti legati a determinate sostanze pericolose e a limitarne le conseguenze per la salute umana e l'ambiente
- Garantire ai lavoratori un luogo di lavoro salubre e sicuro
- Prevenire l'insorgenza di situazioni potenzialmente pericolose e dannose per i lavoratori
- Garantire al cliente un prodotto conforme, che rispetti le sue aspettative nell'ottica del miglioramento continuo
- Tutelare l'ambiente
- Garantire la sicurezza alimentare del prodotto
- Individuare i fattori del contesto, le parti interessate e relative esigenze, individuare e valutare i rischi/minacce e le opportunità.

Il rispetto della normativa vigente e volontaria di tutto il sistema è il punto di forza dell'intera organizzazione, per garantire a tutti coloro che operano all'interno dello Stabilimento a qualsiasi titolo, la propria Salute e Sicurezza, prevenendo per quanto possibile il verificarsi di Incidenti Rilevanti e/o mitigandone le conseguenze ove si verificassero, nell'ottica del miglioramento continuo.

2. PRINCIPI GENERALI E NORME DI RIFERIMENTO

La Direzione dello stabilimento di VILLAPANA SPA, è consapevole che solo attraverso una sistematica formazione e informazione per aumentare il livello di consapevolezza e competenza è possibile diffondere e migliorare la cultura aziendale in merito a qualità, sicurezza, ambiente e sicurezza alimentare.

La Direzione dello stabilimento si impegna, mettendo a disposizione risorse umane, impiantistiche, strumentali, ed economiche, atte a perseguire come obiettivo primario il miglioramento della sicurezza e salute dei lavoratori, come parte integrante della propria attività, della qualità del prodotto e della sicurezza alimentare dello stesso secondo elevati standard di riferimento.

Poiché il deposito rientra nel campo di applicazione del **D.Lgs. 105/2015**, come stabilimento di soglia inferiore la società si impegna a far suoi i principi ispiratori della **Direttiva Europea 2012/18/CE**, garantendo un impegno nell'operare secondo i criteri che pongono la sicurezza al di sopra di ogni altra considerazione (allegato MQS 7.5 G – Riferimenti Normativi).

La Società provvede pertanto a sviluppare, emettere, revisionare ed implementare i documenti di Sistema che i lavoratori devono conoscere, rispettare e mettere in pratica per assicurare che:

- 1) L'impegno al miglioramento continuo delle performances del sistema di gestione PIR, ISO 9001, HACCP e ISO 22000;
- 2) il rischio di incidenti rilevanti, inteso come combinazione della probabilità di accadimento e della gravità degli effetti, sia il minimo ragionevolmente perseguibile stante l'attuale stato della conoscenza e della tecnologia;
- 3) sia costantemente assicurato il rispetto della normativa vigente, delle norme, delle specifiche e degli standard di buona tecnica nazionali ed internazionali in tema di Sicurezza, di Ambiente e di Sicurezza Alimentare seguendo puntualmente l'evoluzione normativa
- 4) sia garantita la distribuzione di prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati;
- 5) si progettino gli impianti e se ne conduca l'esercizio in modo da assicurarne la compatibilità con la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, in modo da ridurre altresì l'impatto ambientale del processo attraverso il controllo dell'impiego di energia, delle emissioni in ambiente e della produzione di rifiuti;
- 6) tutti i dipendenti siano informati, formati ed addestrati ad operare con piena cognizione dei rischi potenziali connessi con le attività, prodotti e servizi;
- 7) si introducano e si applichino procedure di sorveglianza e di controllo volte alla verifica dell'efficienza e dell'adeguatezza delle misure adottate per la gestione la realizzazione della politica;
- 8) si predispongano misure atte a garantire che tutte le aziende che lavorano per conto di VILLAPANA adottino comportamenti, prassi e procedure coerenti con i principi definiti nella politica di VILLAPANA.

3. INTEGRAZIONE CON ALTRI SISTEMI DI GESTIONE

Poiché Villapana è certificata per la Qualità secondo la norma ISO 9001, il Gestore ha deciso di integrare il Sistema di gestione della Sicurezza SGS PIR con il Sistema di gestione qualità, laddove possibile, al fine di ottimizzare risorse e documenti, nonché di riferirlo al sistema di gestione HACCP e ISO 22000 per la sicurezza alimentare.

4. OBIETTIVI GENERALI

Il gestore assume i seguenti impegni:

- Identificare e valutare: fattori relativi al contesto interno ed esterno, parti interessate e relative esigenze, rischi/minacce ed opportunità;
- attuare, documentare ed ottimizzare nel tempo il Sistema di Gestione Qualità, Sicurezza, Sicurezza Alimentare ed HACCP;
- definire e riesaminare ogni anno, gli obiettivi che intende perseguire mediante il "Piano di attuazione degli obiettivi e traguardi della Qualità e Sicurezza" (compresa la sicurezza alimentare) definendo le azioni da intraprendere, i tempi, le risorse ed i Responsabili incaricati;
- operare affinché la politica sia compresa, attuata, sostenuta e diffusa a tutti i livelli aziendali ed alle parti interessate esterne;
- impiegare risorse adeguate al fine di realizzare gli interventi tecnici, organizzativi e gestionali ritenuti necessari per il conseguimento dei principi suddetti;
- mettere in atto azioni per ridurre l'impatto sul cambiamento climatico causato dalle attività svolte;
- applicare sistemi di valutazione del sistema di gestione al fine di controllare la realizzazione della presente politica attraverso la conduzione di audit periodici;
- aggiornare la propria certificazione ai requisiti delle nuove revisioni delle norme di riferimento e mantenere la certificazione di sostenibilità ISCC – Schema Nazionale.

5. OBIETTIVI SPECIFICI

Il gestore si pone i seguenti obiettivi specifici ed i seguenti target da raggiungere entro dicembre anno 2025:

SICUREZZA – Prevenzione incidenti rilevanti

- Garantire l'efficienza degli impianti e diminuire i guasti su componenti critici attraverso la valutazione dei rischi dovuti all'invecchiamento di attrezzature ed impianti, incrementando la manutenzione preventiva e monitorando i guasti coinvolgendo responsabile manutenzione e capo fabbrica ed attraverso l'attuazione delle azioni previste dalla valutazione della vulnerabilità sismica (indicatore = trend eventi incidentali).
- Assicurare la formazione del personale in merito alla legge 105/2015 e assicurare la corretta implementazione del sistema di gestione per la sicurezza aumentando le ore annue di formazione (indicatore = numero ore di formazione anno – numero incontri formativi), il numero di incontri formativi e coinvolgendo il responsabile risorse umane ed il capo fabbrica.
- Garantire l'efficacia delle procedure di gestione Emergenza mediante l'addestramento del personale addetto e la simulazione dei diversi scenari (indicatore = numero prove emergenza/anno)
- Assicurare la corretta compilazione e chiusura dei permessi di lavoro nel rispetto della procedura aziendale di riferimento attraverso la formazione del personale verso tale aspetto coinvolgendo il responsabile risorse umane ed il capo fabbrica (indicatore = % corretta chiusura PDL).
- Assicurare la presa in carico e la corretta ed efficace gestione delle NC o raccomandazioni che emergono da audit SGS-PIR (indicatore = numero rilievi).
- Assicurare la corretta gestione e chiusura delle modifiche di tipo impiantistico che hanno impatto sul rischio incidenti rilevanti (indicatore = % modifiche chiuse anno)
- Garantire la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e ridurre gli infortuni mediante formazione, affinamento delle procedure operative e sorveglianza coinvolgendo RSPP, RLS e preposti (indicatore= numero infortuni/incidenti/near miss).

QUALITA'

- Aumentare la produzione del pellet di vinaccioli (almeno 500 ton/anno) ed ottenere prodotto caratterizzato da umidità < 10%, mediante la messa a regime del processo, settaggio e controllo dei parametri di produzione ed il coinvolgimento della direzione, commerciale e responsabile produzione.
- Aumentare il fatturato aziendale area produzione olio di vinacciolo (resa olio prod./ton vinaccia lavorata-anno > 1,5%) mediante ottimizzazione del processo ed aumento resa impianto, funzionamento impianto su doppio turno coinvolgendo direzione, commerciale e responsabile produzione.
- Raggiungere la capacità produttiva di 8 ton/giorno per impianto raffinazione olio di vinaccioli installando una seconda colonna di distillazione coinvolgendo direzione, ufficio tecnico e responsabile impianto.
- Aumentare le vendite di olio raffinato (1250 ton/anno) mediante estensione consolidazione del mercato attuale di vendita olio sfuso, differenziazione clienti, rafforzamento processo estrazione olio grezzo ed accordi commerciali con fornitori dello stesso, coinvolgendo la direzione, il commerciale e responsabile impianto.
- Aumentare le vendite di olio raffinato imbottigliato (30.000 bottiglie/anno) attraverso il potenziamento della vendita "fisica" puntando a negozi e supermercati, obiettivo in Australia di vendere a supermercati producendo olio raffinato da olio grezzo Australiano.
- Aumentare la vendita e-commerce olio, cremore attraverso piano di marketing affidato a società esterna per sviluppare al meglio e-commerce Villapana e attraverso l'accesso ad importante portale e-commerce di distribuzione alimentare, coinvolgendo il commerciale e la direzione.
- Aumentare le vendite e-commerce dei prodotti cosmetici (2000 pezzi/anno).
- Garantire la tenuta sotto controllo dei trend produttivi di alcol grezzo, neutro ed acido tartarico coinvolgendo i responsabili di produzione

SICUREZZA ALIMENTARE

- Garantire il rispetto di tutti i requisiti relativi ai prodotti, quali sicurezza dei prodotti, qualità, requisiti legali, processi e specifiche mediante il coinvolgimento di tutto il personale e sotto la supervisione del team HACCP.
- Intraprendere il percorso di implementazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare del prodotto olio di vinaccioli raffinato secondo lo standard IFS attraverso il coinvolgimento del personale

interessato, del team HACCP e del responsabile qualità aziendale// responsabile del Gruppo per la Sicurezza Alimentare (chiamato di seguito RGSA)

- Promuovere e attivare attività di formazione e addestramento sui requisiti applicabili allo standard UNI EN ISO 22000:2018;
- Coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte, la consapevolezza e le verifiche di miglioramento della Sicurezza Alimentare offerta; o Impegnare tutto il personale a garantire il livello di qualità definito ed a mantenere condizioni igieniche tali da non esporre i prodotti ad alcun rischio di contaminazione;
- Mantenere un sistema di rintracciabilità interna al fine di garantire la disponibilità delle informazioni legate al prodotto secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 22000:2018

6. STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE

Allo scopo di conseguire gli obiettivi sopra esposti la Società si impegna ad attuare i principi esposti nell'allegato B del D.Lgs.105/15 integrandoli con quanto richiesto dalla norma UNI EN ISO 9001, dalla norma UNI EN ISO 22000 e dal HACCP ed in particolare.

- **Organizzazione e personale** (relativamente ad allocazione delle risorse, ruoli ai fini della sicurezza, qualità e sicurezza alimentare misure e programmi di formazione, informazione e addestramento)
- **Identificazione dei pericoli** (analisi dei rischi di incidente rilevante ai fini di individuare aree di miglioramento e stabilire la pianificazione della gestione dell'emergenza interna) – identificazione dei rischi/opportunità nell'ottica del miglioramento delle performance aziendali e del perseguimento della business continuity – identificazione dei rischi e determinazione dei punti di controllo critici al fine della definizione di opportune azioni correttive.
- **Controllo operativo** (ovvero il programma dei controlli periodici sulle apparecchiature critiche, monitoraggio interventi di manutenzione, gestione della documentazione, istruzioni operative di conduzione degli impianti e di processo)
- **Programma dei prerequisiti Operativi**, ovvero misure di controllo e/o una combinazione di tali misure applicare per prevenire o ridurre un pericolo significativo per la sicurezza alimentare a un livello accettabile;
- **Gestione delle modifiche** (relativamente a procedure per la pianificazione ai fini della sicurezza, qualità e sicurezza alimentare delle modifiche tecniche ed organizzative)
- **Pianificazione di emergenza** (in riferimento al Piano di emergenza interno, ruoli e responsabilità, misure di protezione e prevenzione)
- **Controllo delle prestazioni** (verifica del conseguimento degli obiettivi prefissati)
- **Controllo e revisione** (valutazione periodica e sistematica del sistema di gestione, riunione del riesame.)

Il gestore dello Stabilimento
Enrico Randi

VILLAPANA SPA
