

I principi

SACMAR riconosce che il successo dell'Azienda dipenda dalla capacità di fornire con regolarità prodotti e servizi che soddisfino o superino le aspettative dei clienti e delle parti interessate. A tal scopo la Direzione, con il sostegno di tutto il personale, si impegna ed ha la responsabilità di consolidare la stabilità e la reputazione di SACMAR e di accrescere la fiducia nell'Azienda attraverso l'adesione a solidi principi e alla seguente politica.

I principi

I principi aziendali affermano nostre esigenze, guidano il nostro impegno e sottolineano politiche che comprendono la gestione societaria, la qualità e sicurezza del prodotto, la tutela del lavoro e dell'ambiente, che sono basate su regole, disposizioni interne, leggi cogenti, standard internazionali volontari e convenzioni internazionali. Consapevoli che l'Azienda debba affrontare rischi e opportunità associati al proprio contesto e ai propri obiettivi, consapevoli che nessun insieme di regole e norme è in grado di soddisfare pienamente tutte le situazioni e che alcune potrebbero dover essere applicate secondo le definizioni giuridiche locali o essere adattate per rispettare le sensibilità culturali, ci aspettiamo che il personale aziendale e i nostri partner li valutino positivamente e li sostengano con convinzione e impegno.

I. Legalità

In Azienda tutti sono tenuti a rispettare le leggi e le normative applicabili allo svolgimento dell'attività statutaria inclusa quella di progettazione, realizzazione e fornitura di beni e servizi.

II. Sicurezza alimentare e qualità del prodotto

In Azienda tutti sono tenuti a rispettare i requisiti di legge, delle norme volontarie e quelli richiesti da SACMAR e dai propri clienti per la sicurezza

e la qualità del prodotto, compresi i requisiti e le caratteristiche di purezza kosher, halal e dei quelli dei prodotti biologici.

III. Pratiche sociali ed etiche

Tutto il personale ha diritto ad ottenere ed è tenuto a rispettare:

- condizioni, comportamenti e orario di lavoro che sono in conformità agli accordi contrattuali e alle leggi e regolamenti locali vigenti in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;
- libertà di associazione con qualsiasi organizzazione sindacale legalmente riconosciuta.
- il divieto di lavoro minorile, ossia l'impiego di personale al di sotto dell'età lavorativa legale come definito dalla legge.
- il divieto di lavoro forzato e coercitivo, di punizioni corporali o altre forme di molestie fisiche o sessuali.
- il divieto di discriminazione sulla base di qualsiasi condizione o caratteristica che è protetta dalla legge o da regolamenti.
- i diritti umani riconosciuti nel nostro ordinamento, accertandosi di non essere complici di abusi dei diritti umani.
- un comportamento retto, contro la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti.

IV. Pratiche ambientali

In Azienda tutti sono tenuti a tutelare l'ambiente, a rispettare le pratiche corrette e le disposizioni in materia ambientale e di gestione dei rifiuti.

La politica

- a. **Soddisfare le parti interessate**, in particolare **la clientela**, in termini di requisiti espliciti e impliciti del prodotto, di regolarità e puntualità del servizio, di continuità operativa, di solidità finanziaria, di stabilità societaria.
- b. **Richiedere l'impegno al rispetto di rigorosi standard ai partner selezionati** che collaborano con SACMAR sia nella fornitura delle materie prime e dei servizi, sia nella condivisione dei valori che affermiamo attraverso i nostri principi.
- c. **Coinvolgere attivamente il personale** sugli obiettivi aziendali e sul rispetto degli standard procedurali definiti internamente: ciò implica consolidare competenza in materia di qualità e sicurezza alimentare, accrescere il senso di responsabilità e la consapevolezza di ruolo nell'ambito della squadra aziendale, nonché favorire una cultura della qualità attraverso incontri e riunioni di condivisione, attività formativa, coaching e una comunicazione efficace, assicurando la disponibilità di risorse adeguate al raggiungimento degli obiettivi.
- d. **L'innovazione tecnologica** ci permette di migliorare e rendere più efficienti i processi produttivi e organizzativi, la qualità e la sicurezza del prodotto nonché la sicurezza dei lavoratori. Essa resta dunque un punto di riferimento della strategia di miglioramento continuo.
- e. **Sicurezza alimentare**. *Garantire che gli ingredienti e i prodotti destinati all'impiego negli alimenti siano idonei al consumo umano senza ledere la salute del consumatore è l'obiettivo principale della politica di sicurezza alimentare comunicata e mantenuta a tutti i livelli aziendali.* Consapevole della propria posizione nella filiera, per raggiungere questo fine SACMAR attua misure efficaci per gestire internamente e **comunicare** ai clienti tutte **le informazioni per un uso e una conservazione corretti** e sicuri dei propri prodotti. L'organizzazione è impegnata nell'implementazione, mantenimento e aggiornamento delle **misure**

di prevenzione, monitoraggio e controllo efficaci e appropriate ai pericoli individuati, che siano conformi ai requisiti di legge applicabili e agli standard FSSC 22000 e corrispondano alle attese del cliente, incluse modalità per gestire reclami, non conformità, allerte e ritiri di prodotti potenzialmente non sicuri. Si sottolinea l'impegno ad assicurare le competenze e migliorare la consapevolezza del personale addetto alla manipolazione degli ingredienti e dei materiali e di quello che gestisce le informazioni relativamente alla sicurezza alimentare, di quali sono i comportamenti appropriati in materia prassi igienica, di riconoscimento delle criticità e del rispetto delle procedure di lavorazione, confezionamento, immagazzinamento, trasporto, sorveglianza a tutela del prodotto. Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è soggetto a aggiornamento, riesame periodico e miglioramento continuo.

- f. **Sicurezza del sito e frode prodotti.** L'Azienda mantiene e attualizza le misure attive e passive di protezione del sito, delle persone, dei prodotti, dei mezzi di produzione e dei dati per assicurare il funzionamento regolare dei processi e diminuire il rischio di interruzione dell'attività lavorativa. Rinnovata attenzione è rivolta all'applicazione di misure di tutela del prodotto dalla potenziale manomissione intenzionale per danneggiare il consumatore e l'Azienda nonché all'adulterazione operata a fini di lucro.
- g. **Prodotti Kosher.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati per il consumatore di religione ebraica siano certificati kosher e soddisfino le caratteristiche di purezza e i requisiti di pulizia prescritti, comprese tutte le materie prime acquistate e utilizzate.
- h. **Prodotti Halal.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati per il consumatore di religione musulmana siano certificati halal e soddisfino le caratteristiche di purezza e i requisiti di pulizia prescritti, comprese tutte le materie prime acquistate e utilizzate.
- i. **Prodotti biologici.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati secondo il metodo biologico siano certificati e conformi al Reg. CE 834/2007 e a quelli collegati, e che anche tutte le materie prime acquistate e utilizzate soddisfino i requisiti prescritti.

- j. Sicurezza dei lavoratori.** L'Azienda è costantemente impegnata ad attuare le misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nel luogo di lavoro, aggiornando la valutazione del rischio in sintonia con le disposizioni normative, attuando la sorveglianza sanitaria e, ove possibile, eliminando o riducendo al minimo di tali rischi, sulla base delle caratteristiche delle condizioni tecniche produttive, dei prodotti, dell'ambiente di lavoro e dell'organizzazione dello stesso, con l'obiettivo di prevenire gli incidenti. Anche in questo ambito l'impegno a sensibilizzare i lavoratori è teso a formare una piena presa di coscienza dei rischi per la salute da parte di ciascun lavoratore attraverso l'assunzione di comportamenti virtuosi, accompagnato da misure di sorveglianza e verifica.
- k. Tutela dell'ambiente.** L'impegno a ridurre e mantenere l'impatto ambientale dell'attività direttamente svolta dall'Azienda a livelli contenuti e rispettosi delle leggi, prediligendo fonti energetiche meno inquinanti e rinnovabili, limitando i consumi e gli sprechi di risorse naturali, gestendo attentamente e correttamente lo smaltimento dei rifiuti, con l'obiettivo di non provocare danni ambientali, resta tra le priorità di SACMAR.
- l. Miglioramento continuo.** Il miglioramento continuo, attraverso il metterci ricorrentemente in discussione nell'intento di migliorare le prestazioni, è un principio motore del successo aziendale che trova applicazione nei diversi aspetti della vita e dell'attività lavorativa, in ambiti tangibili, concreti e il più delle volte misurabili. SACMAR definisce e attua pragmaticamente soluzioni di miglioramento di cui verifica l'efficacia sia attraverso il riesame periodico e il piano di miglioramento, sia attraverso le misure correttive che stabilisce di volta in volta a fronte delle criticità che emergono nel corso dello svolgimento della propria attività.

I principi, la politica e gli obiettivi aziendali sono diffusi a tutti i livelli dell'organizzazione e disponibili alle parti interessate tramite sito web, bacheca, incontri e riunioni, consapevoli che la responsabilità per il successo dell'attuazione di tale programma è di tutto il personale SACMAR.

20 ottobre 2020
la Direzione Generale
SACMAR s.r.l