

<b>Politica per la qualità, per la sicurezza alimentare e la sostenibilità</b>	Pagina 1 di 2
--	---------------

Data 29/09/2023	Riesame (Responsabile Qualità e Sicurezza alimentare)  <i>Clizia Intonigelo</i>	Approvazione (Presidente)  <i>Roberto Di Marzio</i>
Natura della modifica:  <b>Aggiornamento rispetto allo standard Equalitas</b>		

La Cantina Ripa Teatina si impegna fortemente nel cercare di raggiungere livelli di miglioramento continuo della qualità, autenticità, legalità e della sicurezza dei propri prodotti, in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e tendere a livelli di eccellenza, migliorando le prestazioni in termini di sostenibilità.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento di tale obiettivo attraverso:

- l'attenzione continua alla **soddisfazione del cliente**, focalizzandosi sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative di propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza dei propri prodotti;
- **il soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili**, che diventano sempre più importanti e pressanti, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori, ambiente, oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro;
- **l'attenzione all'ambiente ed alla sua sostenibilità**, svolgendo le proprie attività limitando l'inquinamento del territorio, nel rispetto delle leggi di riferimento,
- **l'attenzione ai lavoratori** ispirandosi ai principi di gestione etica nel rispetto dei diritti dei lavoratori e ponendo attenzione a migliorare continuamente le condizioni di lavoro, con particolare impegno a:
  - rispettare tutte le leggi nazionali e le convenzioni che riguardano il diritto del lavoro e la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori
  - non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile
  - non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato
  - garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro, realizzando le misure per la prevenzione di incidenti e danni alla salute sul luogo di lavoro, assicurando che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata in materia di salute e sicurezza
  - rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
  - non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età
  - non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
  - adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore
  - garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione
  - rispettare quanto previsto dal CCNL di categoria relativamente alle pratiche disciplinari e quanto previsto dal Sistema sanzionatorio interno, condiviso con le Rappresentanze sindacali e dei lavoratori per la sicurezza e l'etica;

- assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei prodotti, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, la sostenibilità, informarli sui diritti e sui principi etici che l'azienda garantisce;
- il **controllo procedurizzato delle attività**, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità, legalità, autenticità, sulla sicurezza alimentare e sostenibilità, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici;
- lo **sviluppo di una cultura** per la qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità e l'adozione di un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative a questi aspetti e l'attenzione alla formazione del personale che opera in azienda;
- la **gestione della comunicazione** delle informazioni sufficienti sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare e alla sostenibilità in riferimento a tutta la filiera pertinente: dai soci ai fornitori alla clientela, ai partner esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interni, al fine di assicurare la disponibilità con prontezza ed efficacia; a tal proposito la Cantina ha definito un processo di comunicazione apposito per tenere sotto controllo con continuità tutti questi aspetti
- il riesame e il **miglioramento continuo** dei propri prodotti e del proprio sistema di gestione anche attraverso la diffusione della cultura della qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità a tutti i livelli dell'organizzazione e l'adozione di un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative, la cura della crescita professionale per tutto il personale dell'organizzazione, lo sviluppo tecnico delle proprie risorse.

La Cantina è consapevole che l'obiettivo della garanzia della qualità, legalità, autenticità, sicurezza alimentare e sostenibilità, dei propri prodotti richiede un impegno costante da parte di tutto il personale operativo e che esso può essere raggiunto con successo solo attraverso un approccio sistematico a queste tematiche.

La Direzione crede in questo e si impegna a diffondere e promuovere la qualità, la sicurezza alimentare e la sostenibilità nell'organizzazione e lungo l'intera filiera alimentare, nonché l'implementazione dei requisiti degli standard per la Sicurezza Alimentare.