	MANUALE DI GESTIONE AMBIENTALE MANUALE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Numero allegato A.POL	
	POLITICA AMBIENTALE, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Data 30/01/2018	Page 1 of 2
		N° Revisione 02	

La Casa de Caffè Vergnano, sita nel comune di Santena, in provincia di Torino, è la più antica torrefazione italiana ed è stata fondata nel 1882. Da allora unisce la migliore tradizione del caffè all'innovazione sostenibile di ultima generazione, e guarda al futuro puntando su creatività, innovazione e qualità.

La Politica della Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare, come parte integrante della strategia aziendale, definisce i principi e gli obiettivi generali alla base del Sistema di Gestione che l'Azienda, promuove e attua per garantire la qualità, la legalità, la sicurezza ed il soddisfacimento di tutte le disposizioni normative in materia.


Dal 1999 la Casa del Caffè Vergnano ha fatto proprie le nuove Politiche di qualità, ambiente e sicurezza ritenendo che il miglioramento della Qualità Ambientale sia sinonimo di Migliore Qualità della vita umana, e che la protezione dell'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento siano sempre il punto di partenza per tutte le attività pianificate e svolte dall'azienda.

Ha deciso di operare in sostanziale accordo con le normative cogenti e volontarie relative alla difesa dell'ambiente e la sicurezza del prodotto.

Al fine di realizzare questa sua volontà, ha attribuito specifiche deleghe per il raggiungimento degli obiettivi di Qualità Ambientale e Sicurezza Alimentare introdotti dalle Normative volontarie internazionali UNI EN ISO 14001:2015, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium), HALAL e KOSHER, dotando il proprio Ufficio Qualità di specifiche autonomie sia finanziarie che in merito alla gestione del personale.

In particolare la Direzione intende perseguire i seguenti obiettivi:

- Contribuire alla divulgazione interna ed esterna di una maggior consapevolezza ambientale, di qualità, di sicurezza e di legalità tramite lo sviluppo e la promozione di un sistema strutturato con specifiche procedure, in grado di garantire un pronto adeguamento alle esigenze dei clienti e delle altre parti interessate;
- Integrare pienamente la variabile ambientale in ogni propria attività come elemento essenziale della gestione e dei criteri decisionali in occasione di ogni scelta strategica e di sviluppo industriale implementando progetti e studi approfonditi, come "Vergnano per l'ambiente";
- Sviluppare e fornire prodotti e servizi che evitino conseguenze indesiderabili per l'ambiente, siano sicuri per l'uso a cui sono destinati, abbiano il miglior rendimento tecnicamente ed economicamente raggiungibile nel consumo di energia e delle risorse naturali e, nel caso dei prodotti, siano il più possibili riciclabili, smaltibili o riutilizzabili in piena sicurezza;
- Modificare la produzione, la vendita e l'uso dei prodotti e servizi nonché le condizioni delle attività, in base alle conoscenze tecnico-scientifiche esistenti, allo scopo di limitare il rischio di contaminazione delle acque superficiali, del suolo, del sottosuolo e l'inquinamento dell'aria;

	MANUALE DI GESTIONE AMBIENTALE MANUALE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Numero allegato A.POL	
	POLITICA AMBIENTALE, QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Data 30/01/2018	Page 2 of 2
		N° Revisione 02	

- Effettuare o sostenere le attività di ricerca di materie prime, di prodotti, di processi, di emissioni e di rifiuti collegati all'attività dell'impresa e le modalità di minimizzazione che possano causare effetti negativi sull'ambiente, definendone specifici compiti e responsabilità;
- Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate, attraverso una sensibilizzazione alle loro esigenze, nel rispetto delle culture e delle religioni, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
- A non utilizzare materie prime, ingredienti e additivi consistenti, derivanti e/o contenenti OGM attuando specifiche misure di prevenzione e controllo nei confronti dei propri fornitori prevenendone l'utilizzo accidentale;
- Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni identificando ed applicando i principi essenziali d'igiene alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, con particolare riferimento alle proprie attività e prodotti, gestire e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP, anche per la valutazione e gestione del rischio "allergeni";
- Assicurare al proprio personale, ai clienti e alle altre parti interessate l'applicazione di un codice di condotta rispettoso dei diritti del lavoratore;
- Garantire il rispetto rigoroso delle norme comunitarie e nazionali in vigore, anticipando, ove possibile ed i mezzi a disposizione lo permettano, l'applicazione di nuove norme previste sia di carattere volontario sia cogente.

Gli obiettivi riportati vengono monitorati e rivalutati periodicamente al fine di garantire il miglioramento continuo delle prestazioni del Sistema di Gestione aziendale.

Al momento l'Azienda si impegna a monitorare i reparti produttivi di Santena, con l'intento, in un prossimo futuro, di ampliarne il campo di applicazione anche ai servizi esterni.

E' preciso impegno della Direzione rendere disponibile e diffondere i principi sopra enunciati a tutte le parti interessate, sia all'interno dell'azienda che agli appaltatori, al pubblico e alle Autorità interessate.

CARLO VERGNANO
RESPONSABILE LEGALE

FIRMA: 