



Salumificio F.lli Riva S.p.A. è convinta che il raggiungimento degli obiettivi debbano essere perseguiti attraverso la tutela della sicurezza dei lavoratori, la salvaguardia della salute umana mediante un'attenta gestione dei processi in essere.

La Direzione aziendale riconosce quindi la necessità di implementare la presente politica al fine di assicurare processi aziendali in linea con la salute e la sicurezza dei lavoratori e che materie prime, consumabili, processi e prodotti finiti rispettino i requisiti legislativi cogenti ed applicabili con una particolare attenzione al miglioramento continuo delle prestazioni e degli impatti salute e sicurezza.

Il Sistema di Gestione è quindi inteso come lo strumento in grado di tradurre in pratica e consolidare i nostri valori, nel pieno rispetto dei requisiti legislativi normativi che disciplinano gli aspetti di "salute e sicurezza sui luoghi di lavoro".

A tal proposito Salumificio F.lli Riva S.p.A. si impegna a migliorare continuamente tale strumento mediante le seguenti azioni:

- ◆ assicurare il pieno rispetto di tutta la legislazione vigente inerente sicurezza, igiene, salute e medicina del lavoro;
- ◆ mettere a disposizione tutte le risorse necessarie al raggiungimento di precisi obiettivi oltre che per il mantenimento e miglioramento continuo delle prestazioni;
- ◆ applicare le misure di prevenzione e protezione previste dalla normativa vigente per la tutela della sicurezza dei lavoratori, la salvaguardia della salute umana;
- ◆ costante adeguamento al progresso tecnologico degli impianti, delle attrezzature utilizzate e dei prodotti al fine di ridurre i rischi per la salute e la sicurezza perseguendo il principio dello sviluppo sostenibile;
- ◆ recepire correttamente e soddisfare, in armonia con i programmi di sviluppo, le esigenze e le aspettative di sicurezza dei lavoratori e dei loro rappresentanti;
- ◆ accrescere nel tempo le prestazioni riducendo il numero di infortuni, gli incidenti, le situazioni di emergenza e le malattie professionali denunciate;

In particolare, Salumificio F.lli Riva S.p.A. richiede a tutti i collaboratori di operare con il massimo impegno al fine di tutelare la salute e la sicurezza di tutti.

Per mantenere costantemente aggiornate le proprie capacità alle esigenze:

- ◆ sensibilizza e coinvolge costantemente il personale interno ed esterno sia per l'importanza della sicurezza dei lavoratori, della salvaguardia della salute umana attraverso attività di formazione e addestramento e sia per l'importanza dell'innovazione e del miglioramento continuo;
- ◆ pianifica periodicamente adeguate attività di monitoraggio continuo dei livelli di sicurezza.

È quindi impegno di Salumificio F.lli Riva S.p.A. provvedere a comunicare adeguatamente a tutto il personale la Politica e ad assicurarsi che la stessa sia resa disponibile anche alle parti terze.

L'azienda si impegna a fare in modo che tutto il personale operi coerentemente ed abbia le risorse e la preparazione necessaria per conseguire questo obiettivo generale del continuo miglioramento delle prestazioni.

Il miglioramento continuo è un processo di importanza vitale per l'Organizzazione e viene incoraggiato anche nei confronti dei propri fornitori.

Nell'ottica di perseguire tale obiettivo, l'applicazione di un Sistema di Gestione per gli aspetti di "salute e sicurezza sui luoghi di lavoro" vuole essere la conferma della capacità a soddisfare le esigenze interne ed esterne con le quali quotidianamente ci confrontiamo.

Umberto Riva

Molteno, 18/09/2024