



Politica per la Sicurezza Alimentare e Sicurezza sui luoghi di lavoro

Rovagnati S.p.A. ha perseguito nel tempo la sua tendenza di crescita e di sviluppo, avendo sempre come riferimento una politica aziendale, iniziata dal Sig. Paolo Rovagnati, concentrata sul continuo miglioramento qualitativo a tutti i livelli della vita aziendale, iniziando ovviamente dal prodotto e coltivando nei minimi particolari ogni possibile ottimizzazione.

L'esperienza acquisita negli anni ed il know-how del personale Rovagnati hanno consentito di investire con sicurezza in nuove tecnologie a tutto tondo, per la realizzazione di prodotti alimentari con livelli qualitativi sempre più elevati e per soddisfare sempre di più le esigenze dei consumatori.

La conoscenza delle esigenze della propria clientela è un obiettivo di primaria importanza sul quale poggia la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare Aziendale. Anche sulla base di queste informazioni infatti l'azienda può rendere disponibili tutte le risorse necessaria per organizzare al meglio tutte le attività aziendali, nonché valutare in tempo reale il grado di soddisfazione dei propri consumatori.

La Direzione Aziendale ogni anno propone degli obiettivi di Qualità e Sicurezza, ne monitora costantemente la messa in atto e ne valuta il conseguimento.

In particolare, Rovagnati S.p.A. è impegnata in progetti di miglioramento continuo della qualità del prodotto finito al quale sono riservate molte energie e risorse economiche. Ciò migliorando costantemente l'ambiente di lavoro, sperimentando nuove materie prime, acquistando e collaudando macchinari sempre più sofisticati e testando spesso i prodotti finiti coinvolgendo tutto il personale dipendente.

Il risultato di questo lavoro sono le sempre più numerose referenze offerte al cliente, unite ad un alto valore aggiunto che deriva dalla qualità del prodotto finito, riconosciuta ormai universalmente sia da competitor che da clienti e che è fattore essenziale per la soddisfazione del consumatore finale e per la crescita dell'azienda.

Rovagnati, inoltre, si impegna a valutare gli impatti, le opportunità e i rischi per la salute e la sicurezza, identificando quelli significativi e pertinenti per i propri stabilimenti e per i propri prodotti, nonché a promuovere programmi di miglioramento continui realizzabili e misurabili e ad adempiere alle prescrizioni legali applicabili in materia salute e sicurezza. La crescita aziendale passa infatti anche:

- dalla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, mediante l'ottemperanza alle leggi vigenti nazionali, internazionali e le prescrizioni sottoscritte in materia di Sicurezza e Salute
- da un Ambiente di lavoro sicuro e salubre
- dalla partecipazione e la consultazione dei lavoratori a tutti i livelli grazie anche ai Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza
- dalla comprensione delle esigenze ed aspettative delle parti interessate
- dalla comprensione dei fattori interni ed esterni pertinenti del sistema di gestione
- dai programmi di sorveglianza sanitaria, formativi e di miglioramento continuo.

La Politica per la Sicurezza Alimentare e per la Sicurezza sui luoghi di lavoro enunciata nel presente documento prevede una periodica comunicazione a tutti i Responsabili di Funzione, al fine di creare le condizioni migliori di comprensione degli indirizzi per la Qualità che l'azienda periodicamente intende definire.

Nell'ambito del sistema di monitoraggio, la Direzione ha messo a punto una serie di indicatori che sono applicati periodicamente ai processi individuati e gestiti dal Sistema di Gestione per la Qualità e della Sicurezza, al fine di ridefinire e riesaminare costantemente gli obiettivi per la qualità e per la sicurezza che sono poi la base di scelte future.

In particolare l'azienda pone grande attenzione alla garanzia della Sicurezza Alimentare, alla legalità dei prodotti, all'autenticità, alla gestione della Qualità, all'impegno nel realizzare prodotti sicuri, a norma di legge, verificando sempre l'aspetto qualitativo del prodotto finale in termini di corrispondenza con gli standard prefissati (es. etichette, esposizione, profumo, etc...) ed infine pone grande attenzione alla propria responsabilità nei confronti dei clienti finanziando e implementando, a seconda delle necessità evidenziate, il lavoro svolto dal Team Qualità, da un Laboratorio analisi situato a Biassono e accreditato nel 2012 da Accredia, dall'Ufficio Regulatory Affairs e dal Team di Innovation/Ricerca e Sviluppo, che dispone di una cucina e di locali dedicati dove vengono testati i prodotti.

L'azienda pone altrettanta attenzione:

- a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di infortuni e malattie professionali;
- all'eliminazione o minimizzazione del rischio dei propri lavoratori e di altre parti interessate esposte a rischi associati all'attività;
- al rispetto delle leggi in vigore, delle prescrizioni cogenti, della normativa contrattuale in materia di Sicurezza e Salute dei Lavoratori;
- alla responsabilizzazione di tutti i lavoratori in merito alla Sicurezza del Lavoro, effettuato individualmente e dai propri collaboratori;
- alla misura dell'adeguatezza, del rispetto e dell'efficacia del Sistema Sicurezza tramite audit interni ed esterni;
- al rispetto delle norme prescelte di Sicurezza e Salute dei Lavoratori;
- all'impegno a privilegiare le azioni preventive in materia di sicurezza;
- all'impegno per la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti.

Rovagnati si impegna a dotare l'azienda di mezzi e risorse adeguati affinché tali programmi siano realizzabili e a coinvolgere la struttura aziendale in programmi di formazione e comunicazione relativi ad aspetti di Sicurezza e Qualità. Si impegna inoltre ad attuare interventi utili a responsabilizzare ogni dipendente sulla comprensione sulla importanza di osservare le norme e le procedure previste nel Sistema di Gestione Integrato (qualità e sicurezza).

L'azienda inoltre rivolge la sua attenzione alla tutela dell'Ambiente, al rispetto dei valori etici ed alla sostenibilità sociale ed economica. Rovagnati S.p.a. è infatti attivamente impegnata nel portare avanti i temi di ESG che comprendono il programma denominato "Rovagnati Qualità Responsabile (RQR)" basato su tre valori fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento della qualità dei suoi prodotti, per la diminuzione dell'impronta ambientale e per l'aumento dell'impatto sociale dell'azienda:

- **BUONO:** produzione di salumi gustosi frutto del rispetto e della valorizzazione della tradizione salumiera italiana;
- **SANO:** attenta selezione degli ingredienti ed utilizzo di tecnologie innovative per assicurare elevati standard di sicurezza alimentare;
- **GIUSTO:** promozione della sostenibilità ambientale, del benessere animale e delle persone.

Rovagnati si impegna a minimizzare qualsiasi impatto significativo ambientale ed energetico, a prevenire l'inquinamento ed a favorire il miglioramento delle prestazioni energetiche mediante un'adeguata progettazione di prodotti, servizi e processi mediante l'approvvigionamento di prodotti e servizi sostenibili.

In tale importante e irrinunciabile prospettiva l'azienda:

- utilizza da anni impianti fotovoltaici e motori di cogenerazione per la produzione di energia elettrica e per il recupero dell'acqua calda dal raffreddamento delle testate dei motori e di vapore dai gas combusti;
- lavora costantemente per diminuire il contenuto di plastica nei packaging degli affettati in vaschetta;
- adotta principi di responsabilità sociale dell'impresa, al fine di sostenere i valori umani ed assumere comportamenti "responsabili", gestendo le proprie attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative di tutte le parti interessate quali dipendenti, territorio, fornitori, clienti e consumatori;
- si impegna a proseguire l'attività di implementazione di sistemi certificati di gestione della qualità e sicurezza alimentare volti a garantire il rispetto dei principi del benessere animale e la tracciabilità lungo la filiera produttiva".

Da sempre Rovagnati S.p.A. è inoltre un'azienda fortemente impegnata sul territorio per il sostegno di attività ricreative e per la cura del verde pubblico; che adotta un modello organizzativo conforme al D.lgs. 231/01; che promuove aspetti legati alla sicurezza sul lavoro e alla privacy; sostiene una cultura positiva e proattiva della Sicurezza Alimentare attraverso l'implementazione di uno specifico Food Safety Culture Plan.

Quest'ultimo prevede:

- la messa a disposizione del personale di un sistema di segnalazione di potenziali violazioni della sicurezza, integrità, qualità, autenticità e della conformità legislativa dei prodotti in forma riservata;
- la sensibilizzazione del personale operativo attraverso training on the job e momenti formativi/informativi;
- il coinvolgimento del personale operativo attraverso la condivisione dei dati relativi all'andamento dei reclami di clienti e consumatori;
- attività di cross-auditing tra i vari stabilimenti.

La Direzione – nelle persone del Leadership Team guidate dalla Funzione Assicurazione Qualità – è da sempre impegnata ad assicurare che questa Politica sia compresa, condivisa, implementata e attuata da tutti i propri dipendenti e collaboratori ed allo stesso tempo si impegna a condividerla con gli stakeholder.

Questo documento, al fine di assicurarne la comprensione da parte di tutto il personale dipendente, dei collaboratori e di tutti i soggetti terzi interessati a vario titolo alle attività ed ai prodotti offerti da Rovagnati, viene diffuso a tutti i livelli dell'organizzazione tramite

- incontri informativi
- esposizione all'interno dei locali
- sul sito internet
- nel repository aziendale delle procedure.

Sulla base dei principi generali sopra esposti, sono stati definiti obiettivi misurabili che vengono monitorati in occasione dei riesami annuali da parte del Consiglio di Amministrazione, al fine di migliorare con continuità l'efficacia Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza.

Biassono, 17 Gennaio 2024