

POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

QUALITÀ/SICUREZZA ALIMENTARE/AMBIENTE



Selene S.p.A. pone la tutela dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento, la gestione della sicurezza alimentare per i materiali prodotti destinati al contatto con alimenti e la soddisfazione della propria clientela, alla base di ogni scelta strategica, consapevole del fatto che la capacità di realizzare prodotti e servizi conformi alle esigenze manifestate dal cliente e ai requisiti cogenti, nel rispetto dell'ambiente, costituisca un elemento imprescindibile per il successo e il progressivo sviluppo dell'azienda.

La Direzione ha individuato nei seguenti capisaldi la base sui cui fondare il proprio modo di raggiungere la soddisfazione dei clienti e di tutte le altre parti coinvolte:

- monitorare costantemente la clientela ed il modo in cui quest'ultima percepisce i prodotti offerti da Selene S.p.A.;
- interpretare le esigenze espresse ed implicite dei clienti al fine di offrire prodotti che, oltre ad essere in linea con le particolari richieste della clientela, siano anche perfettamente idonei all'uso a cui sono destinati e rispettosi degli eventuali requisiti cogenti per il paese di immissione sul mercato;
- analizzare continuamente l'affidabilità del proprio sistema di gestione integrato nel saper rispondere alle esigenze del mercato, definendo obiettivi e verificando periodicamente il loro raggiungimento, al fine di perseguire il miglioramento continuo e l'accrescimento delle proprie prestazioni ambientali, qualitative e di sicurezza alimentare;
- assicurare che le leggi e i regolamenti in materia di protezione ambientale, di sicurezza alimentare oltre che le norme volontariamente adottate dall'organizzazione quali ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000 e FSSC 22000 siano applicate e rispettate, coinvolgendo le realtà operative dei siti in un processo di miglioramento continuo;
- garantire un elevato livello di protezione dell'ambiente con mezzi, strutture e sistemi di gestione appropriati, anche in contesti lavorativi riconosciuti particolarmente critici.
- diffondere la cultura della qualità e sicurezza alimentare coinvolgendo attivamente il personale, perseguendo la crescita costante della competenza e della consapevolezza di tutte le attività critiche svolte per il sistema di gestione integrato;
- definire e mantenere un sistema di autocontrollo aziendale atto a garantire la sicurezza alimentare attraverso la definizione e l'implementazione:
 - dei programmi di prerequisiti necessari
 - del piano di autocontrollo necessario in base alla valutazione del rischio eseguita
 - delle buone pratiche di fabbricazione necessarie al fine di garantire una elevata tutela della sicurezza alimentare dei materiali prodotti dall'organizzazione destinati al contatto con gli alimenti;

- definire e mantenere attive procedure per la valutazione dei propri aspetti ambientali e la riduzione dei relativi impatti;
- elaborare e attuare adeguate misure di mitigazione per le minacce e per le vulnerabilità significative identificate dall'organizzazione nella valutazione del rischio per la food defence e la food fraud;
- rendere disponibili risorse tecniche all'avanguardia ed un ambiente di lavoro idoneo, con il supporto finanziario e direzionale dei propri soci;
- mantenere il personale abile, formato e motivato, perfettamente consapevole degli obiettivi qualitativi, ambientali e di sicurezza alimentare che l'azienda intende perseguire, garantendo che a tutto il personale interno e a quello appartenente alle ditte esterne siano assicurate la sensibilizzazione, l'informazione, la formazione e l'addestramento necessari per svolgere le proprie mansioni nel rispetto della protezione dell'ambiente e della sicurezza alimentare;
- implementare un efficace sistema di comunicazione interna ed esterna, anche per quanto riguarda la gestione delle emergenze, ponendo tra i propri destinatari delle informazioni tutte le parti interessate coinvolte (es. clienti, utilizzatori, lavoratori, soci, ecc.) non solo clienti diretti e gli utilizzatori, ma anche i lavoratori e le parti interessate;
- monitorare l'andamento del mercato della materia prima e degli additivi in merito a disponibilità, costi e conformità tecnica e regolatoria;
- valutare le evoluzioni del mercato dei prodotti finiti destinati ad essere imballati con il materiale di Selene S.p.A., per conoscere la capacità ricettiva della clientela;
- definire e adottare attività di controllo operativo e manutenzione tali da garantire l'esercizio degli impianti, dei processi, delle fermate temporanee e delle apparecchiature installate in condizioni tali da prevenire, limitare e controllare impatti sull'ambiente e sulla sicurezza alimentare;

È premura della Direzione coinvolgere i clienti, gli utilizzatori, i soci, i collaboratori e tutte le parti interessate nel sostenere la presente Politica Integrata, comunicando anche a loro le direttive dell'organizzazione.

Gli obiettivi generali espressi nella politica, rappresentano soltanto una linea guida per l'implementazione del sistema di gestione integrato. Tuttavia, allo scopo di tradurre tali obiettivi generali in strumenti operativi, è necessario definirne di specifici e misurabili, in modo da poter valutare, riesaminare e migliorare l'efficacia del sistema stesso.

A tale scopo, e coerentemente con la politica espressa, la struttura direttiva di Selene S.p.A. (che comprende tutti i responsabili delle funzioni primarie) definisce, anno per anno, gli obiettivi qualitativi, ambientali e di sicurezza alimentare specifici e misurabili che possono riferirsi ad aspetti quali:

- soddisfazione dei clienti, degli utilizzatori e della società civile;
- acquisizione di nuove competenze ed esperienze professionali del personale e/o mantenimento di quelle acquisite;
- acquisizione di nuove risorse tecnologiche;
- miglioramento dell'efficacia produttiva dell'Azienda (resi, scarti, ecc.)
- miglioramento delle caratteristiche dei prodotti e servizi.
- riduzione dei consumi di energia, di materie prime, prodotti chimici e di acqua attraverso l'ottimizzazione delle fonti di approvvigionamento e dell'efficienza dei processi;
- diminuzione dell'impatto degli impianti sull'acqua e sull'aria, dei rifiuti prodotti attraverso la loro selezione e il loro riciclaggio;
- garanzia del rispetto degli aspetti cogenti e dei requisiti del cliente inerenti la sicurezza alimentare dei materiali destinati al contatto con alimenti
- adeguate infrastrutture/attrezzature per assicurare la sicurezza alimentare.

La presente politica è resa disponibile alle parti interessate rilevanti se richiesta.

Lucca, 01/07/2024

Valter Severini
CEO



Selene Spa
Via per Vicopelago 257,
frazione Pontetetto
55100 Lucca, Italia
P. +39 0583 37111
F. +39 0583 371137/8
info@selene-spa.com

Selene North America, LLC.
191 Main Street, Suite 244
Port Washington
NY 11050, USA
Phone No: 877-220 0483
New York
info@selene-na.com

www.selene-spa.com