

	<h2>POLITICA AZIENDALE</h2>	Edizione	03
		Cod. doc.	ALL00
		Rev. doc.	00
		Data rev.	31/07/2023
		Pag.	1 3

POLITICA AZIENDALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QHSE

Punto di riferimento per tutti gli appassionati della produzione di birra, il marchio Mr.Malt® rappresenta la garanzia di un'attività commerciale di successo che unisce passione e tecnologia, dinamismo e qualità, al servizio dell'arte brassicola.

Depositato nel 1991, è di proprietà della società P.A.B. S.r.l., che ha sede a Pasion di Prato (Udine) e propone una vasta gamma di prodotti destinati al mondo della birra artigianale per soddisfare le esigenze di produttori di tutti i livelli, da quello amatoriale a quello professionale.

L'azienda P.A.B. S.r.l. è certificata Biologico dal 2013 e BRCGS Storage and Distribution dal 2022.

A partire dal 31 agosto 2022 la P.A.B. S.r.l. entra a far parte del gruppo Caldic, società specializzata nella fornitura di soluzioni innovative per il mercato alimentare, industriale, della cura della persona e farmaceutico.

L'Azienda condivide la filosofia del gruppo Caldic e contribuisce a diffonderne i principi basati su un approccio ESG, impegnandosi a perseguire gli obiettivi comuni integrandoli nel proprio sistema QHSE.

Per questo motivo P.A.B. S.r.l. ha scelto di integrare il sistema di gestione già presente in azienda secondo i principi dettati dalle norme internazionali ISO 14001 ed ISO 45001, in modo tale che le capacità organizzative dell'impresa siano aderenti a norme volontarie applicate e conosciute a livello internazionale.

L'azienda P.A.B. S.r.l. persegue la soddisfazione del Cliente attraverso la fornitura di prodotti e servizi che incontrino le esigenze e le aspettative dei clienti, nel pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, ponendo particolare attenzione agli aspetti della qualità, della sicurezza e tutela alimentare, della legalità e della sostenibilità ambientale, temi che rappresentano la priorità aziendale e sono parte integrante della propria strategia operativa.

La Direzione considera infatti questi principi fondamentali e si adopera nella loro diffusione e promozione a tutti i livelli aziendali al fine di raggiungere un grado sempre maggiore di soddisfazione delle esigenze di tutti i portatori di interesse.

Sul piano della sicurezza alimentare, la Direzione si impegna a garantire la definizione, l'implementazione e il mantenimento di un piano chiaro per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare in Azienda, attraverso un percorso di crescita di ogni singolo operatore che parte dalla condivisione delle politiche. La cultura della sicurezza alimentare rappresenta per la P.A.B. S.r.l. un insieme di valori condivisi, opinioni e regole che influenzano innanzitutto la mentalità del personale e di conseguenza il suo comportamento nei confronti della sicurezza alimentare, incidendo così, attraverso e all'interno dell'organizzazione, direttamente sulle prestazioni aziendali e indirettamente sulla soddisfazione del Cliente.

L'organizzazione opera nel rispetto della norma vigente e volontaria, applicando in modo responsabile un Sistema di Gestione QHSE accanto al sistema HACCP al fine di poter ottenere le migliori prestazioni in materia di sicurezza alimentare e in generale garantire un miglioramento continuo del servizio offerto e dei prodotti commercializzati.



POLITICA AZIENDALE

Edizione	03
Cod. doc.	ALL00
Rev. doc.	00
Data rev.	31/07/2023
Pag.	2 3

A supporto dell'organizzazione, la Direzione si impegna a fornire le risorse necessarie, a promuovere il soddisfacimento di tutti i requisiti del contesto in cui opera, a promuovere lo spirito del miglioramento continuo delle prestazioni grazie al lavoro basato sugli obiettivi e sulla misurazione e monitoraggio dei risultati, all'approccio per processi e al *risk-based thinking*, nonché la partecipazione attiva di tutte le funzioni nella gestione aziendale e nel raggiungimento degli obiettivi.

Inoltre, la Direzione si impegna a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di infortuni o malattie professionali, in relazione alla sua struttura e dimensione aziendale ed in base alla natura dei rischi presenti.

Gli obiettivi che l'azienda si pone sono i seguenti:

- la soddisfazione delle parti interessate (soci, clienti, fornitori e dipendenti), il rispetto degli impegni contrattuali espliciti e impliciti;
- il costante miglioramento della cura e dell'assistenza ai clienti;
- il rispetto dei requisiti regolatori applicabili alle materie prime, ai locali e ai processi di lavorazione, ai prodotti, agli imballi e ai mezzi di trasporto, coinvolgendo in tale attività anche i fornitori;
- la definizione e il mantenimento delle condizioni e delle procedure operative e di controllo necessarie a garantire la fornitura di prodotti sicuri da un punto di vista igienico-sanitario e rispondenti agli standard specifici richiesti dai clienti;
- la definizione e l'attuazione di un piano di formazione di tutto il personale aziendale con lo scopo di innalzare il livello culturale in tema di qualità e sicurezza alimentare;
- l'adozione di sistemi per il miglioramento del grado di sicurezza dei prodotti offerti (Food Defense) e per la prevenzione di eventuali frodi su prodotti e materie prime (Food Fraud);
- la salvaguardia dell'ambiente, minimizzando gli impatti derivanti dalle proprie attività e diffondendo una cultura di sostenibilità, di responsabilità sociale e di legame con il territorio;
- il rispetto di tutte le disposizioni di legge in merito alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- la progettazione e realizzazione di tutte le risorse aziendali in modo da salvaguardare la salute dei lavoratori, i terzi, l'ambiente e la comunità in cui l'azienda opera;
- l'implementazione di un sistema che permetta il coinvolgimento di tutte le figure aziendali al fine di migliorare il coinvolgimento e la partecipazione dei lavoratori sugli aspetti legati alla salute e sicurezza dei lavoratori, al rispetto dell'ambiente e alla qualità dei prodotti.

La Direzione si impegna ad individuare ed assegnare i mezzi e le risorse necessarie affinché la presente politica sia adeguatamente diffusa, compresa e applicata, fornendo sempre e a tutti i livelli aziendali il proprio supporto per il raggiungimento di tale obiettivo.

Il mantenimento del Sistema di Gestione QHSE è assicurato da audit interni periodici e da verifiche effettuate da enti di certificazione esterni accreditati; la sua efficacia è garantita dall'analisi annuale dei dati derivanti dalle prestazioni ottenute dall'organizzazione, in sede di Riesame della Direzione. Anche la stessa politica aziendale è verificata in fase di Riesame per confermare la coerenza con gli scopi, le prospettive e le strategie della Direzione.



POLITICA AZIENDALE

Edizione	03
Cod. doc.	ALL00
Rev. doc.	00
Data rev.	31/07/2023
Pag.	3 3

Gli obiettivi e gli impegni assunti dall'Azienda sono costantemente diffusi dal Responsabile QHSE attraverso comunicazioni periodiche a tutto il personale operativo. La verifica del raggiungimento degli obiettivi fissati dalla politica aziendale è effettuata tramite la valutazione degli indicatori di processo e il loro periodico monitoraggio al fine di valutare il grado di raggiungimento o di scostamento rispetto a quanto prefissato. Gli indicatori che vengono valutati risultano direttamente correlati a parametri gestionali ritenuti maggiormente significativi per la verifica del raggiungimento degli obiettivi.

Il raggiungimento degli obiettivi sopra definiti comporta il coinvolgimento, la sensibilizzazione e la formazione di tutto il personale che dirige, esegue e verifica le attività aventi influenza sulla qualità e sicurezza del prodotto, sull'ambiente, sulla sicurezza e salute dei lavoratori e sulla responsabilità sociale.

Il personale, consapevole del ruolo svolto in Azienda e di come la propria mansione è inserita nell'attività comune, deve essere nella condizione di conoscere e quindi sostenere la presente enunciazione della politica aziendale, così da poterla efficacemente attuare.

Pasian di Prato, 31/07/2023

Il legale rappresentante

Patrizia Zanier