



Vetrerie Meridionali S.p.A. è impegnata a operare in conformità alla legislazione dei paesi in cui il proprio prodotto è commercializzato, ai requisiti dello standard FSSC 22000 e a quelli dei clienti, necessari a garantire la sicurezza alimentare dei contenitori per alimenti in vetro sodico-calcico realizzati nel proprio stabilimento mediante processi soffio-soffio e presso-soffio, acquistati e distribuiti da Società del Gruppo O-I.

Per garantire il miglioramento continuo del SGSA e della sicurezza alimentare dei prodotti, l'Alta Direzione definisce obiettivi di sicurezza alimentare realistici e possibilmente misurabili, tra cui:

- Riduzione del rischio che difettosità critica possa ledere la salute del consumatore e dell'utente;
- Sviluppo e mantenimento di un sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme alla norma di riferimento FSSC 22000;
- Monitoraggio dei fornitori critici per l'SGSA;
- Minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto;
- Mantenimento di un livello di conformità dei prodotti rispetto agli standard di legge;
- Miglioramento del piano di lotta contro gli infestanti per la minimizzazione del rischio correlato;
- Consolidamento e aggiornamento del documento di analisi dei pericoli

Tali obiettivi sono definiti annualmente nelle riunioni periodiche di Riesame della Direzione, a seguito della valutazione di rischi e opportunità e con l'assegnazione di indicatori idonei. Sono applicati alle attività, ai prodotti e ai processi della Società e analizzati periodicamente col fine di attuare opportune azioni di miglioramento e monitorare l'efficacia del SGSA.

L'Alta Direzione si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati, assumendo i seguenti impegni:

- Formare e informare il personale sulla sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano di formazione annuale e l'aggiornamento costante di tutto il personale;
- Promuovere e valorizzare la cultura della sicurezza alimentare;
- Monitorare periodicamente lo stato dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati, al fine di revisionare annualmente e quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento;
- Mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, alle norme e ai regolamenti vigenti;
- Revisionare periodicamente la valutazione dei pericoli, delle minacce e delle vulnerabilità, allo scopo di minimizzare i rischi di sicurezza alimentare e individuare fasi e attività da migliorare;
- Innovare e investire in impianti e risorse umane considerando i requisiti di sicurezza alimentare.

L'Alta Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione; gli audit interni, orientati al monitoraggio dell'efficacia del SGSA, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.

La presente politica è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet [www.finsitaholding.it/veme-spa/](http://www.finsitaholding.it/veme-spa/) e al personale mediante formazione, esposizione nei reparti e sui videoterminali; lo scopo è quello di favorire lo svolgimento delle attività nel rispetto dei requisiti e conseguire gli obiettivi di sicurezza alimentare.

Castellana Grotte (BA), 29/4/2022

Il Presidente  
(Dott. Giuseppe Vinella)

