A TUTTI I DIPENDENTI

Il cibo è essenziale per la nostra sopravvivenza. Le pratiche volte a garantire la sicurezza alimentare sono altrettanto importanti. Quando mangiamo alimenti preparati da altri, confidiamo sul fatto che ogni soggetto, durante le fasi di coltivazione, manipolazione e distribuzione o somministrazione, abbia fatto tutto ciò che è necessario per mantenere l'alimento sicuro. Invece, l'OMS stima che ogni anno, nel mondo, quasi una persona su 10 sia colpita da tossinfezioni alimentari. Per una parte significativa del mondo sviluppato l'importanza di mantenere gli standard di Sicurezza Alimentare è ben nota. Tuttavia, esso dipende oggi da alimenti prodotti in serie di provenienza globale, in un sistema di distribuzione sempre più complesso e frammentato. Le leggi, regole e standard formalizzati dell'industria alimentare, e il sistema dei controlli, hanno fatto molto per rendere la filiera agroalimentare globale più sicura. Tuttavia, il risultato è fortemente influenzato anche dal grado di cultura della Sicurezza Alimentare presente in ogni singola organizzazione lungo la filiera.

McGarlet S.r.l. ha scelto da tempo di certificare i propri siti produttivi in conformità allo standard di Sicurezza Alimentare IFS FOOD, riconosciuto dalla Global Food Safety Initiative (GFSI). Tuttavia, riteniamo che, per avere successo, il sistema di distribuzione richieda standard non solo formali, bensì culturali, che provengano dall'esperienza umana e vengano condivisi e rafforzati attraverso pensieri e azioni, per evolvere in cultura aziendale. Riteniamo che le pratiche dedicate alla sicurezza della filiera agroalimentare globale debbano essere abituali, sistemiche e che possano svilupparsi naturalmente all'interno di un ambiente culturale favorevole e positivo, sebbene richiedano investimenti consapevoli, supervisione strategica e impegno continuo.
A tal fine, abbiamo stabilito di adottare una cultura positiva della Sicurezza Alimentare in azienda e di predisporre un documento di lavoro come progetto per incorporare e mantenere una cultura della Sicurezza Alimentare all'interno della nostra organizzazione, con l'obiettivo di realizzare un programma per la gestione, sviluppo e miglioramento della cultura della Sicurezza Alimentare, della qualità e della conformità legislativa, da applicare all'interno dell'organizzazione, come i verso la Sicurezza Alimentare.
Il nostro obiettivo è individuare gli strumenti culturali necessari, adattati alla nostra organizzazione, per vivere la Sicurezza Alimentare all'interno della nostra cultura aziendale. Nel compiere questo passo, abbiamo posto l'accento sui valori condivisi, le credenze e le norme che influenzano la mentalità e il comportamento, come elementi vitali per promuovere una cultura della Sicurezza Alimentare, ed in particolare:

- *il ruolo essenziale dei Responsabili nell'organizzazione*
- *la comunicazione regolare, l'istruzione, le misurazioni, il lavoro di squadra e la responsabilità personale*
- *le abilità apprese, tra cui l'adattabilità e la consapevolezza dei rischi.*

Il prodotto di questo lavoro è un Programma, di durata triennale, per definire il processo intrapreso per la maturazione della "Food Safety Culture" e favorire il cambiamento culturale, sia dall'alto verso il basso che dal basso verso l'alto. La realizzazione di questo Programma e i metodi adottati per misurarne le performance ci aiuterà ad espandere la cultura della Sicurezza Alimentare nella nostra azienda. Il suo successo a lungo termine sarà determinato dall'acquisizione di comportamenti quotidiani di Sicurezza Alimentare spontanei e inconsapevoli, messi in atto da tutti, dalla Direzione agli addetti alla produzione.

Ringrazio fin d'ora per la collaborazione e auguro buon lavoro

Albano Sant'Alessandro (BG), 01.03.2022 *La Direzione*

MC.GARLET srl
Via Nicola Calipari, 12
24061 Albano S.Alessandro (BG)
Tel. +39 035 4521314 - Fax +39 035 582363
Partita IVA 03327290163

IN ALLEGATO: Piano triennale per lo sviluppo della Cultura di Sicurezza Alimentare (Food Safety Culture)

PIANO TRIENNALE PER LO SVILUPPO DELLA CULTURA DI SICUREZZA ALIMENTARE (FOOD SAFETY CULTURE)

	OBIETTIVI FSC	ANNO 2022	ANNO 2023	ANNO 2024
Vision e Mission Impegno della Direzione	La FSC fa parte della vision e **la Direzione è coerente con le dichiarazioni di intenti della Politica aziendale** in tema di sicurezza alimentare	**Valutazione e implementazione.** Azioni previste: 1. **Valutare la cultura attuale** mediante l'uso di sondaggi, interviste ai dipendenti ed altre modalità. 2. Determinare se **mancano procedure scritte** e se il **Programma di sicurezza alimentare è adeguato**. 3. **Valutare le conoscenze sulla sicurezza alimentare** dei dipendenti e dei reparti chiave e **sviluppare un piano di formazione ad hoc**, se necessario. **4. Sviluppare KPI appropriati**	**Elaborazione e verifica.** Azioni previste: 1. **Esaminare i risultati delle attività** dell'anno 1. 2. **Determinare se il programma sta avanzando** come previsto attraverso i KPI definiti 3. **Implementare correzioni e miglioramenti** del Programma.	**Revisione e riprogrammazione.** Azioni previste: 1. **Valutare la maturità del programma**. 2. Determinare **se i KPI e la FSC stanno andando nella giusta direzione**. 3. Se necessario, **regolare gli obiettivi fissati e/o i metodi e le azioni** adottate.
Educazione alla sicurezza alimentare	I **Responsabili di ciascun reparto** dispongono delle **conoscenze necessarie per prevenire incidenti** in materia di sicurezza alimentare.			
Comunicazione sulla sicurezza alimentare	La **conoscenza della FSC è comunicata anche esternamente**. **Incidenti e mancati incidenti** relativi alla sicurezza alimentare **vengono comunicati al team HACCP e adeguatamente indagati**			
Coerenza	I **messaggi sulla sicurezza alimentare sono coerenti** e i dipendenti **seguono coerentemente il Piano HACCP** per la sicurezza alimentare e i PRP			
Adattabilità	L'azienda è in grado di **adattarsi alle tendenze emergenti in materia di sicurezza alimentare** e **prevenire in modo proattivo incidenti** in materia di sicurezza alimentare.			
Obiettivi di sicurezza alimentare	Definire **KPI appropriati per misurare** gli obiettivi di sicurezza alimentare della Direzione			