

OL.MA. Srl	PROCEDURA DI DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	P QUA 09 Rev.02
------------	---	-----------------

ELENCO DELLE REVISIONI:

data revisione	Numero revisione	Descrizione modifiche/integrazioni
13/03/2023	Rev. 00	Prima emissione
13/10/2025	01	Revisione generale
08/01/2026	02	Aggiornamento a seguito della verifica Etica Cotsco

INDICE PIANO PER LA DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1. Scopo	2
2. Applicabilità	2
3. Riferimenti	2
4. Generalità	2
4.1 Comunicazione.....	3
4.2 Comportamento.....	3
5. Impegno della Direzione	4
6. Piano per la diffusione della cultura per la sicurezza alimentare	4
6.1 Obiettivi	4
6.2 Sviluppo del piano di azione	5
6.3 Verifica dell'efficacia della diffusione della cultura della sicurezza alimentare e della qualità5	
7. Responsabilità	5

1. Scopo

Scopo della presente procedura è definire e mantenere attivo un piano per lo sviluppo e la diffusione della cultura della sicurezza alimentare e della qualità in OL.MA al fine di valutare l'impatto delle attività lavorative sui requisiti di qualità, legalità e sicurezza alimentare del prodotto.

2. Applicabilità

Cultura della sicurezza alimentare intesa come l'insieme dei valori condivisi, credenze e norme che influenzano profondamente la mentalità e i comportamenti all'interno di tutta l'organizzazione della filiera agroalimentare in grado di consolidare la reputazione aziendale, migliorare l'efficienza operativa e garantire la sostenibilità nel lungo periodo, oltre che assicurare l'immissione di alimenti sicuri sui mercati.

3. Riferimenti

- . BRCGS Food;
- . IFS Food;
- . Reg. UE 2021/382
- . Codex Alimentarius
- . D.M. 21/03/73 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modificazioni e integrazioni" e s.m

4. Generalità

La cultura della sicurezza alimentare si basa su un insieme di presupposti condivisi, comportamenti e valori che l'azienda ed i dipendenti adottano per produrre e fornire un prodotto alimentare sicuro e che risponda ai requisiti di legalità e qualità richiesti. La creazione e la diffusione della cultura per la qualità e sicurezza alimentare si basa sull'aggiornamento scientifico, sulla conoscenza di moderni sistemi di gestione aziendale di standard internazionali e soprattutto di adeguati e pertinenti sistemi di comunicazione.

"Secondo il Reg. UE 2021/382

1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:

- a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;*
- b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;*
- c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;*
- d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;*
- e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.*

2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

- a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività*

OL.MA. Srl	PROCEDURA DI DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	P QUA 09 Rev.02
------------	---	-----------------

dell'impresa alimentare;

b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;

c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;

d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;

e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;

f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.»

4.1 Comunicazione

Per comunicazione si intende il processo e le modalità di trasmissione di un'informazione da un individuo a un altro attraverso lo scambio di un messaggio elaborato.

L'apprendimento delle informazioni avviene secondo modalità sensoriali differenti per ciascun individuo:

-visive, tramite immagini;

-uditive, attraverso l'ascolto di momenti di formazione a voce, discussioni di gruppo, conversazioni

-di lettura/scrittura, attraverso testi scritti (manuali, procedure, istruzioni operative)

-cinestesiche, tramite la rappresentazione di informazioni in diagrammi, grafici o schemi.

Ogni lavoratore ha la sua peculiare modalità di apprendere e affinché i messaggi veicolati siano efficaci è necessario tenere in considerazione tali aspetti nelle strategie adottate per la formazione e l'informazione.

4.2 Comportamento

Il comportamento consapevole da parte di ogni funzione dell'organizzazione verso la diffusione, mantenimento e miglioramento della cultura per la sicurezza alimentare parte dal buon esempio e dai messaggi veicolati da parte della dirigenza e dalle funzioni responsabili, è importante quindi:

- Stabilire regole predefinite e farle rispettare da parte di tutti, pulizia e igiene del personale, conoscere i principi base dell'HACCP;
- Semplificare le procedure/ istruzioni perché siano comprensibili a tutti i livelli aziendali
- Definire norme sociali affinché tutti siano consapevoli dell'importanza delle attività proprie e altrui
- I buoni comportamenti devono poter essere facili da attuare, con disponibilità di risorse e strutture
- Divulgare a tutti i livelli tramite momenti di formazione e informazione
- Comunicare eventuali avvertenze tramite apposizione di foto, grafici, comunicazioni in bacheca
- Stimolare le buone intenzioni comportamentali tramite cartelli con illustrazioni dimostrative.
- Evitare la contaminazione degli alimenti
- applicare costantemente le procedure di produzione e sanificazione di cui sono stati formati e addestrati;
- segnalare ogni non conformità a carico degli alimenti/attrezzature/ambiente che possa compromettere la salubrità degli alimenti prodotti e somministrati.

5. Impegno della Direzione

La Direzione:

- definisce il documento della “Politica della qualità” aziendale ed include in esso l’impegno alla diffusione della “cultura della sicurezza alimentare”. La politica della qualità è resa disponibile a tutte le funzioni aziendali tramite affissione in punti strategici (bacheca) e pertanto sempre consultabile, è comunicata a tutti i dipendenti tramite formazione/informazione minima annuale, essa è applicata ad ogni livello dell’organizzazione;
- assicura ai dipendenti un’adeguata formazione haccp che permetta loro di essere consapevoli dei rischi e delle conseguenze per la sicurezza alimentare tramite momenti di formazione periodica specifica e dimostrazione in campo dell’importanza della mansione ricoperta tramite affiancamento, correzione di comportamenti sbagliati ed elogio del buon operato;
- crea le condizioni per una comunicazione aperta e chiara al fine di accogliere dubbi, consigli ed evidenze tra operatori e funzioni responsabili e direzione;
- rende disponibili risorse sufficienti per garantire la produzione dell’alimento che soddisfi i requisiti del cliente.
- attua un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sull’analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici (applicando il metodo HACCP), su istruzioni di lavoro che descrivano le buone pratiche igieniche, su verifiche e controlli, nonché su un sistema di rintracciabilità e di allarme rapido, capace di prevenire/eliminare eventuali pericoli igienico sanitari;
- adotta sistemi efficaci di aggiornamento normativo che permettano all’azienda di mantenere alta l’attenzione alle disposizioni fissate dalle normative/legislazioni vigenti, in particolare in materia igienico-sanitaria, in accordo con le autorità sanitarie di riferimento;
- adotta sistemi per La sicurezza alimentare nel trasporto delle merci basata anche essa sull’applicazione del sistema **HACCP**, che impone requisiti rigorosi per prevenire contaminazioni utilizzando mezzi e contenitori idonei, igienizzati e tracciabili, con documentazione specifica e controllo della Pulizia frequente di mezzi e attrezzature; procedure rigorose tra un carico e l’altro per prevenire contaminazioni crociate.
- impone un piano strategico documentato per lo sviluppo e il miglioramento continuo della cultura della sicurezza che include
 - a) **attività definite** che coinvolgono tutte le sezioni della società a tutti i livelli;
 - b) **un piano d’azione che indica** come verranno valutate ed intraprese le attività con i tempi previsti;
 - c) **revisione dell’efficacia** delle attività completate “.

6. Piano per la diffusione della cultura per la sicurezza alimentare

6.1 Obiettivi

La diffusione della cultura della sicurezza alimentare ha come obiettivi:

- Ottenere un cambiamento culturale positivo all’interno di tutte le funzioni aziendali;
- la diffusione della consapevolezza delle azioni intraprese e dell’operato da parte di tutti i dipendenti e del loro impatto sulla qualità, legalità, sicurezza e conformità legislativa del prodotto;
- la diffusione di un atteggiamento di cooperazione e fiducia;
- la diminuzione di eventuali reclami da parte dei clienti e non conformità interne relativamente alla qualità e alla sicurezza del prodotto.

Al fine del raggiungimento:

- il presidente dimostra l’impegno e supporto ai valori aziendali;
- i responsabili gestionali/ di reparto dimostrano nella pratica l’attuazione dei valori aziendali;
- gli operatori devono agire con consapevolezza secondo le regole definite, accogliere in modo

OL.MA. Srl	PROCEDURA DI DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	P QUA 09 Rev.02
------------	---	-----------------

costruttivo la correzione dei comportamenti sbagliati, comunicare apertamente con i responsabili in merito alle attività inerenti la sicurezza alimentare, segnalare se del caso criticità e apportare il loro contributo positivo al miglioramento continuo.

6.2 Sviluppo del piano di azione

Al fine di pianificare lo sviluppo e il mantenimento della cultura per la sicurezza alimentare l'organizzazione ha definito:

- 1) L'attuale stato della cultura della sicurezza alimentare in azienda (tramite interviste e /o questionari ai dipendenti in funzione del ruolo ricoperto);
- 2) Informazione e formazione al fine di creare consapevolezza tra le varie funzioni aziendali, quindi definizione chiara dei ruoli e delle responsabilità;
- 3) Formazioni pratiche, sul campo, degli operatori e in particolare sui CCP e PRP;
- 4) Comunicazione chiara tra le varie funzioni in merito a problematiche, consigli, dubbi, eventi di NC, comportamenti corretti e sbagliati ai fini della sicurezza alimentare;
- 5) Valutazione dell'adattabilità al cambiamento e alla diffusione della cultura per sicurezza alimentare revisionando gli indicatori chiave di prestazione, reclami clienti, non conformità interne, audit interni, audit di seconda e terza parte;
- 6) Costanza di applicazione del piano per la cultura attraverso l'aggiornamento della documentazione e verifica efficacia applicativa in campo.

La direzione si impegna a organizzare periodicamente dei momenti di confronto diretto con gli operatori e ne dà evidenza nel riesame annuale.

Il piano è rivisto annualmente e la validazione dello stesso è inserita nel documento del Riesame della direzione.

Per il piano e relative attività si veda Mod. QUA 22 Piano di diffusione della cultura della sicurezza alimentare.

6.3 Verifica dell'efficacia della diffusione della cultura della sicurezza alimentare e della qualità

La verifica e misura delle azioni intraprese per la diffusione, mantenimento e sviluppo di una cultura per la sicurezza alimentare avviene attraverso la valutazione degli indicatori chiave di prestazione (*key performance indicator*).

7. Responsabilità

Il presidente ha la responsabilità di mettere a disposizione tutte le risorse in termini di personale, tempo e strumenti per le finalità prefissate