

Politica per la Salute e Sicurezza OHSAS 18001:2007

Pellegrini SpA considera la salute e sicurezza sul luogo di lavoro come valore irrinunciabile e pone la tutela dell'integrità fisica e della salute dei lavoratori come obiettivo prioritario; per questo motivo si prefigge di fornire un luogo di lavoro salubre e sicuro a tutti i lavoratori in tutte le funzioni a questi assegnate.

Per raggiungere tale obiettivo, Pellegrini SpA – Divisione Central Food – realizza ed applica un "Sistema di Gestione della Sicurezza" (abbreviato SGS) certificato secondo la norma OHSAS 18001:2007.

Il risultato a cui la politica della sicurezza deve tendere è di creare e conservare un ambiente di lavoro che realizzi contestualmente:

- a) la conformità alla vigente normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;
- b) l'eliminazione degli infortuni sul lavoro ovvero la propensione alla eliminazione;
- c) l'eliminazione delle malattie professionali ovvero la propensione alla eliminazione;
- d) la continua riduzione di assenza dal posto di lavoro dovuta a malattia professionale o comunque a stati di malessere conseguenti al lavoro;
- e) e. la promozione del benessere dei lavoratori.

Le strategie da utilizzare per il raggiungimento dei risultati prefissi sono:

1. a supporto della sicurezza sul luogo di lavoro:

- 1.1. identificare le problematiche di sicurezza maggiormente critiche, i processi e le procedure a queste connesse;
- 1.2. identificare le migliori procedure dirette alla salvaguardia della sicurezza dei lavoratori in tutte le relative funzioni;
- 1.3. definire gli ambiti di responsabilità, funzionali e personali, diretti a verificare, accertare, analizzare, istruire, indirizzare la sicurezza dei lavoratori;
- 1.4. identificare i fabbisogni di informazione e formazione in materia di sicurezza sul lavoro ed i soggetti preposti al loro soddisfacimento;
- 1.5. identificare i fabbisogni di addestramento e implementazione delle competenze in materia di sicurezza sul lavoro ed i soggetti preposti al loro soddisfacimento;

2. a supporto della salute dei lavoratori:

- 2.1. identificare ed inserire in processi e procedure aziendali le possibili problematiche relative alla salute dei lavoratori;
- 2.2. individuare le modalità di controllo e le conseguenti procedure necessarie a generare un ambiente salubre per i lavoratori in tutte le relative funzioni;
- 2.3. definire gli ambiti di responsabilità, funzionali e personali, diretti a generare e promuovere un ambiente di lavoro salubre;
- 2.4. programmare sessioni di informazione e formazione relative alla salute dei lavoratori.

3. a supporto del benessere dei lavoratori, considerato che per benessere si intende lo stato di soddisfazione del lavoratore generato dall'equilibrio di fattori psico-fisici derivanti da interventi in materia di salute e sicurezza:

- 3.1. generare un ambiente lavorativo coerente con le visioni e i valori del gruppo, l'orgoglio di appartenenza alla Società;
- 3.2. identificare le procedure necessarie a generare ed incrementare il benessere dei lavoratori;
- 3.3. adottare modalità di controllo necessarie ad accertare che le iniziative dirette al benessere vengano implementate correttamente.

La presente politica della salute e sicurezza comprende tutte le attività lavorative svolte all'interno della Divisione Central Food, il cui Sistema di Gestione Sicurezza è certificato in base allo standard OHSAS 18001.

In particolare, in merito alla responsabilità, ogni dipendente, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze, individuato come "Datore di lavoro" in materia di salute e sicurezza, "Dirigente", "Preposto" o "Lavoratore", avrà la responsabilità di sovrintendere alla realizzazione ed applicazione del SGS all'interno della Divisione Central Food.

Il coinvolgimento, la partecipazione, l'informazione, l'addestramento e la formazione dei lavoratori sono capisaldi della politica di sicurezza, sia in riferimento ai requisiti compresi nel SGS sia in merito a specifiche tematiche di salute e sicurezza.

Sono inoltre coinvolti nella politica di sicurezza gli appaltatori, i partner, i consulenti professionali, i fornitori, i clienti ed ogni altra parte interessata.

In particolare, considerata la struttura organizzativa del luogo di lavoro ed il diretto e continuativo coinvolgimento degli appaltatori nelle attività lavorative, il SGS agevola e armonizza:

- a. la verifica dell'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici e dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione;
- b. la cooperazione nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- c. il coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, tramite la continua informazione diretta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'attività lavorativa.

La politica della salute e sicurezza deve essere coerente con il Sistema qualità, i suoi presupposti e le procedure ivi sviluppate.

La politica della salute e sicurezza avrà come costante riferimento il miglioramento continuo e una conseguente riduzione del rischio residuo, attraverso la quotidiana verifica dei rischi lavorativi, il continuo aggiornamento delle procedure, il controllo periodico ed il riesame della Direzione.

Pellegrini S.p.A.
Divisione Central Food
Direttore Divisione
Datore di lavoro
Rappresentante della Direzione del
Sistema di Gestione della Sicurezza
Fabio Brogna

