

Informativa di ingresso operatore ditta esterna

Caro operatore di ditta esterna La preghiamo di leggere attentamente quanto riportato all'interno del presente opuscolo in modo tale da assicurare la qualità e l'igiene dei nostri prodotti.

Tutela igienico sanitaria

La nostra è un'industria alimentare che si occupa della fabbricazione di prodotti destinati ad una alimentazione particolare, quella degli infanti, che per loro natura necessitano di ogni premura atta a salvaguardare la loro delicata salute.

Al riguardo infatti le norme igienico/sanitarie in materia, nazionali ed europee, prescrivono l'adozione delle massime cautele per evitare qualunque tipo di contaminazione dei prodotti. Per quanto sopra siamo obbligati a chiederle, qualora soffra o abbia sofferto in passato delle patologie di seguito indicate di prendere contatti con il servizio infermeria all'interno n.5227 che potrà confermare, dopo aver assunto alcune sommarie informazioni, il suo permesso di accesso ai reparti produttivi.

Patologie: tubercolosi, febbre tifoidea, dissenteria, malattie infettive, salmonella, diarrea ricorrente, vomito o altre malattie gastrointestinali, convulsioni, debolezza, svenimenti, dermatiti o altre malattie della pelle.

La nostra Politica Qualità

L'Azienda è continuamente impegnata a fornire ai nostri clienti prodotti sani, sicuri, nutrienti e di elevata qualità, nell'assoluto rispetto degli specifici requisiti dell'alimentazione infantile e di tutte le normative vigenti.

L'organizzazione verrà gestita motivando e responsabilizzando il personale, favorendo l'innovazione e la creatività, allo scopo di raggiungere obiettivi di qualità sempre più elevati.

La Sicurezza Alimentare e la Qualità del Prodotto saranno garantite attraverso l'applicazione e lo sviluppo del sistema QRMP (Quality Risk Management Process), che guiderà il miglioramento continuo nella prevenzione e nel controllo dei rischi sui nostri prodotti.

Tutte le attività operative nell'ambito della produzione e della supply chain, finalizzate a realizzare i nostri prodotti, soddisferanno i requisiti richiesti dai nostri standard qualitativi e tenderanno al miglioramento continuo, per assicurare sempre la massima qualità ai nostri clienti e consumatori.

Lo stabilimento ha la responsabilità di produrre prodotti che ottemperino a questa Politica, attraverso lo sviluppo di un piano di miglioramento della Qualità che comprenda:

- Sistemi Qualità per la Sicurezza Alimentare (HACCP, GMP, ISM)
- Sistemi qualità per la gestione dei rischi che siano integrati con l'ISO 9000 (QRMP)
- Process capability e controllo di processo
- Audit interni ed esterni
- Training
- Conformità alle normative
- Consapevolezza e reazione ai problemi emergenti
- Gestione delle crisi e piani di richiamo prodotto
- Tracciabilità della Supply Chain

Il piano di miglioramento della Qualità dovrà essere sottoposto a continue revisioni e le attività di miglioramento verranno misurate e documentate attraverso ben definiti indicatori di performance (KPI).

Regole Comportamentali per gli operatori di ditta esterna.

Tutti coloro che sono autorizzati all'accesso in stabilimento, durante la loro permanenza nello stesso, devono rispettare le seguenti disposizioni:

- E' vietato parcheggiare fuori dalle aree consentite.
- E' vietato l'accesso nei reparti se non autorizzati da Direzione e accompagnati da personale dello stabilimento.
- E' vietato indossare all'interno dei reparti orologi, bracciali, catenine, orecchini, anelli (esclusa la fede nuziale), ciglia finte, unghie finte, etc
- E' obbligatorio lavarsi le mani prima di accedere nei reparti produttivi, seguire i percorsi pedonali e chiudere le porte dopo il passaggio.
- E' vietato portare all'interno dei reparti oggetti in vetro e/o plastica rigida e fragile
- E' vietato fumare al di fuori delle zone fumo (incluse sigarette elettroniche)
- E' obbligatorio segnalare immediatamente al proprio contatto qualsiasi incidente.
- E' vietato avvicinarsi agli impianti di produzione e/o attrezzature dei vari servizi (manutenzione, magazzini, laboratori, ecc.) ed utilizzare le attrezzature dello stabilimento.
- E' vietato utilizzare i telefoni aziendali se non autorizzati.
- E' vietato utilizzare i telefoni cellulari all'interno dei reparti produttivi.
- E' vietato fare foto o riprese cinematografiche all'interno dello stabilimento.
- Prestare attenzione ai veicoli in movimento nel transitare all'interno dello Stabilimento
- Rispettare le indicazioni fornite dai cartelli di segnalazione
- Nelle aree produttive indossare gli indumenti previsti dall'azienda (camice, cuffia, copribarba e dispositivi individuali di sicurezza (DPI) ove necessario ecc.).
- Prestare attenzione alla segnaletica di emergenza (uscite di sicurezza, vie di fuga, ecc.).
- Nel caso sia attivato il segnale di allarme o di emergenza, seguire le istruzioni date dai Preposti e dai componenti della Squadra Pronto Intervento.
- E' vietato mangiare e bere, introdurre farmaci allergeni nelle aree produttive
- Inoltre, richiama l'attenzione degli Autotrasportatori al rispetto delle seguenti regole:
 - Consentire al Servizio di Vigilanza l'accesso alla cabina dell'automezzo per la verifica che all'interno non vi siano persone o cose non autorizzate ad essere introdotte all'interno dell'area dello stabilimento.
 - Rispettare la segnaletica orizzontale e verticale di stabilimento con particolare riguardo ai limiti di velocità (che prescrivono un andamento "a passo d'uomo") anche per evitare il danneggiamento di cose , persone e terzi.

Piano di Emergenza ed Evacuazione

Nello stabilimento è presente una squadra addestrata per il pronto intervento in caso di emergenze, anche di natura sanitaria.

ALLARME

Chiunque si accorga dell'insorgenza di un principio di incendio o di qualsiasi altra emergenza deve segnalare immediatamente l'evento telefonando al Servizio di Vigilanza ai numeri sotto riportati:

5221 – 5222 (da cellulare 0773-619221/222)

Nella segnalazione dovrà comunicare le proprie generalità, la natura dell'emergenza, il luogo in cui si è verificata l'emergenza, l'eventuale presenza di infortunati.

Il messaggio di allarme è emesso dal Servizio di Vigilanza in tutto lo stabilimento per mezzo di altoparlanti. Al segnale di allarme tutto il personale non dovrà lasciare le proprie postazioni di lavoro, preparandosi per una possibile evacuazione.

EVACUAZIONE

In caso di emergenza tale da richiedere l'evacuazione dai fabbricati del sito, il Servizio di Vigilanza emetterà il seguente messaggio in seguito al quale tutti dovranno lasciare il proprio posto di lavoro e portarsi ai punti di raccolta:

ATTENZIONE! QUESTO E' IL SEGNALE DI EMERGENZA – RIPETO, STIAMO DANDO IL SEGNALE DI EMERGENZA – EVACUARE TUTTI I LOCALI E PORTARSI NEI PUNTI DI RACCOLTA. RIPETO, EVACUARE I LOCALI E PORTARSI NEI PUNTI DI RACCOLTA.

Al termine dell'emergenza il Servizio di Vigilanza emetterà il seguente messaggio:

ATTENZIONE! L'EMERGENZA E' CESSATA – RIPORTARSI SUL POSTO DI LAVORO

