

**Politica per la Salute e Sicurezza ISO 45001:2018**

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) conforme alla norma ISO 45001:2018.

Il SGS della Divisione Central Food è compreso nel "Sistema di Gestione della Sicurezza" della Società Pellegrini SpA, sviluppato in base ai principi del D.Lgs 231/01 in materia di "Responsabilità Amministrativa degli Enti" e dell'art. 30 del D.Lgs 81/08 relativo alla "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

Il risultato a cui la **Politica per la salute e sicurezza** deve tendere è di creare e conservare un **luogo** 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.

Tale risultato viene raggiunto soddisfacendo i requisiti legali e gli altri requisiti.

Nell'ambito del contesto dell'Organizzazione, 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. **eliminare i pericoli e ridurre i rischi;**
  - 1.3. identificare le migliori procedure dirette alla salvaguardia della sicurezza dei lavoratori in tutte le relative funzioni;
  - 1.4. definire gli ambiti di responsabilità, funzionali e personali, diretti a verificare, accertare, analizzare, istruire, indirizzare la sicurezza dei lavoratori;
  - 1.5. identificare i fabbisogni di informazione e formazione in materia di sicurezza sul lavoro ed i soggetti preposti al loro soddisfacimento;
  - 1.6. 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.

Gli obiettivi del SGS saranno fissati in relazione alle suddette strategie.

La presente **Politica per la salute e sicurezza** comprende tutte le attività lavorative svolte all'interno della Divisione Central Food, il cui Sistema di Gestione Sicurezza è implementato in base alla ISO 45001:2018.

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, "Delegato del Datore di lavoro", "Dirigente", "Preposto" o "Lavoratore", avrà la responsabilità di sovrintendere alla realizzazione ed applicazione del SGS all'interno della Divisione Central Food.

Il coinvolgimento, la consultazione, 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 per la salute e sicurezza** e nel raggiungimento degli obiettivi di prevenzione e protezione, 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 per la salute e sicurezza** deve essere coerente con il Sistema qualità, i suoi presupposti e le procedure ivi sviluppate.

La **Politica per la 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  
Fabio Broglia

