

# POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Guala Closures intende mantenere e rafforzare la leadership di mercato nella produzione di chiusure (per alcolici, vino, acqua e altre bevande non-alcoliche, olio d'oliva e condimenti), impegnandosi per uno sviluppo sostenibile, nel pieno rispetto degli aspetti etici e sociali, dei requisiti di qualità e di sicurezza alimentare dei prodotti, della salute e sicurezza sul lavoro e della salvaguardia dell'ambiente.

A tal proposito, la **politica per la qualità e per la sicurezza alimentare del prodotto** di Guala Closures si basa sui principi qui di seguito elencati.

- Ricepire e soddisfare gli obblighi di conformità; ovvero, i requisiti per la qualità applicabili (aspettative dei Clienti) ed i requisiti per la sicurezza alimentare applicabili (requisiti legislativi e regolamentari, internazionali e nazionali ed eventuali ulteriori requisiti concordati con i Clienti).
- Tutelare la proprietà dei Clienti; ovvero, garantire il trattamento riservato delle informazioni e dei dati scambiati con i Clienti e la protezione dei marchi in produzione al fine di salvaguardarne l'integrità ed evitarne l'uso improprio.
- Perseguire la soddisfazione dei Clienti; ovvero, recepire e supportare proattivamente le loro necessità, comunicare ed intraprendere efficaci correzioni in caso di segnalazioni di anomalie o reclami, condividere la conoscenza tecnologica per assicurare e migliorare l'efficiente utilizzo dei prodotti, stabilire obiettivi di miglioramento e KPI per misurare obiettivamente le prestazioni.
- Valutare i rischi o le opportunità inerenti alle qualità ed alla sicurezza alimentare dei prodotti e comunicarli alle parti interessate (interne ed esterne) al fine di prevenire effetti indesiderati o stabilire obiettivi di miglioramento.
- Sviluppare processi produttivi ed attività operative che soddisfino le buone pratiche di fabbricazione (GMP) e garantiscano la qualità, l'igiene e la pulizia dei prodotti.
- Garantire la disponibilità di competenze specifiche e promuovere la crescita professionale dei lavoratori, attraverso attività di formazione e coinvolgimento del personale.
- Coinvolgere i fornitori per ottimizzare le scelte delle materie prime e dei processi di produzione al fine di garantire la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare dei prodotti.
- Utilizzare efficaci canali di comunicazione per informare e sensibilizzare tutti i lavoratori di Guala Closures e delle aziende terze in appalto o fornitori di servizi e di prodotti, su vincoli e requisiti di qualità e sicurezza alimentare nell'ambito della catena di fornitura (Supply Chain).
- Analizzare le cause di perdite di efficienza nelle attività produttive e monitorare i reclami da Clienti e da eventuali altre parti interessate, al fine di individuare azioni correttive e di miglioramento.
- Applicare il concetto del miglioramento continuo come base per ogni attività e stabilire KPI per misurare e migliorare le prestazioni dei processi, in linea con gli obiettivi di Guala Closures.

La responsabilità nella gestione della qualità e della sicurezza alimentare del prodotto, nonché il raggiungimento dei relativi obiettivi, compete a tutta la struttura aziendale che deve collaborare, secondo le proprie attribuzioni e competenze, al soddisfacimento dei principi sopra espressi.

A tale fine, si diffonde questo documento a tutti i lavoratori di Guala Closures e, mediante il sito internet e/o altri canali di comunicazione, alle parti interessate esterne ed a chiunque ne faccia richiesta.

Questi principi sono comuni a tutti gli stabilimenti di Guala Closures; ciascun Direttore Generale e Direttore di Stabilimento deve comprenderli, comunicarli e applicarli alla propria organizzazione, unitamente all'individuazione, attuazione e verifica di adeguati obiettivi misurabili in coerenza con il programma di sostenibilità del Gruppo.

  
Andrea Lodetti  
(Chief Executive Officer)