



POLITIQUE INTÉGRÉE DE LA QUALITÉ, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA SÉCURITÉ

La haute direction d'ISI Plast Spa – entreprise qui s'occupe de la conception et de la production de récipients en plastique à travers le moulage de matériaux thermoplastiques – se fixe comme objectif fondamental pour l'organisation plus générale de l'entreprise la protection de l'**environnement**, de la santé et de la **sécurité** de ses salariés ainsi que le maintien de standards élevés de **qualité** dans l'organisation du travail et des produits réalisés. Et cela tout en conservant la satisfaction totale de ses clients actuels et en démontrant à ses clients potentiels ses capacités pour répondre à leurs exigences.

Dans ce but, l'entreprise réalise, maintient et améliore continuellement :

- **Un système de gestion de la santé et de la sécurité au travail (SGSST)**
- **Un système de gestion de la qualité (SGQ) certifié qui intègre les principes et les critères de la **sécurité alimentaire****
- **Un système de gestion environnementale (SGE) certifié**

La haute direction d'ISI Plast Spa, à travers la mise en œuvre et le maintien des systèmes de gestion, garantit :

- **L'engagement maximal** vis-à-vis des salariés, des clients, des fournisseurs et des parties concernées ; l'analyse du propre contexte de référence pour que le travail se déroule en toute **sécurité** en mettant en place toutes les actions possibles visant à la prévention des accidents et des maladies professionnelles, et cela avec de la **qualité** en mettant en place toutes les actions possibles visant à atteindre la qualité, la fiabilité et la salubrité du produit/service dans une optique d'amélioration continue et en évaluant de manière permanente les risques et les opportunités inhérents à l'activité de l'entreprise, et dans le respect total de l'**environnement** à travers la prévention de la pollution et des changements environnementaux et une utilisation efficace des ressources.
- **La conformité à la norme** en vigueur en matière d'**environnement**, de **sécurité** sur le lieu de travail et de **sécurité alimentaire** ou aux critères normatifs et non, d'une autre nature, souscrits par l'entreprise ; la conformité à la norme contractuelle et aux normes inhérentes au produit et au conditionnement en matière de **qualité** ; le respect des standards hygiéniques et sanitaires établis.
- **L'analyse constante** des propres processus d'organisation des activités réalisées afin d'identifier tous les risques possibles et de mettre en place de manière adaptée toutes les mesures de prévention, de protection et de réduction des risques à des niveaux acceptables ; l'analyse constante en matière de **qualité** des activités réalisées dans le but de satisfaire les exigences, implicites et explicites, et les attentes internes du client et des parties concernées et de prévenir les défauts au lieu de les corriger ; l'analyse constante en matière de **sécurité et d'environnement** des activités réalisées dans le but de limiter les impacts, directs et indirectes, des aspects environnementaux et de sécurité des travailleurs.
- **La formation** de tous les travailleurs en matière de **sécurité** sur les risques présents sur le lieu de travail ; la formation continue en matière de **qualité** et d'**environnement** sur les tâches et les responsabilités inhérentes à l'exercice des activités ; la consolidation des compétences et la capacité en matière de **sécurité alimentaire** à travers une formation spécifique
- **Le réexamen** annuel des performances et de la réalisation des objectifs en matière d'**environnement**, de **sécurité** et de **qualité** en se fixant l'objectif d'une amélioration continue.

ISI Plast Spa est certaine que ce n'est qu'à travers l'implication, l'engagement et la participation convaincue de TOUS ses membres que les objectifs en matière de **sécurité**, d'**environnement**, de **qualité** et de **sécurité alimentaire** pourront être atteints.

Pour ce faire, l'entreprise s'engage à rendre sa Politique opérante, traduite en des objectifs, divulguée et explicitée à tout le personnel et à l'exposer à l'intérieur de l'entreprise et dans les espaces de réception des visiteurs afin d'en permettre une large diffusion ainsi qu'à la transmettre à tous les fournisseurs et à la rendre accessible depuis le site internet de l'entreprise.

RÉVISION 8 DU 22/01/2021

L'unique version officielle du présent document est celle qui se trouve dans le dossier spécifique sur le serveur de l'entreprise



Correggio, 22/01/2021

LA DIRECTION GÉNÉRALE
M. Gianluca Melli