Politica delle Aziende del Gruppo SOL in materia di Sicurezza Alimentare

Le Aziende del Gruppo SOL svolgono la propria attività operando da sempre nel massimo rispetto di norme, leggi e regolamenti per la sicurezza dei propri prodotti inclusi i gas e le miscele che trovano impiego nell'industria alimentare.

Le Aziende del Gruppo SOL si impegnano a adottare appropriate analisi di rischio e a identificare i punti critici di controllo necessari a controllare le situazioni di potenziale pericolo connesse con le proprie attività nell'ambito della produzione, confezionamento, stoccaggio e distribuzione di gas alimentari. In tale logica vi è una sistematica applicazione e revisione dei piani di autocontrollo HACCP (*Hazard Analysis & Critical Control Points*) nonché, ove applicabile, dei piani riguardanti i rischi connessi a frodi e adulterazioni noti come VACCP e TACCP (*Vulnerability & Threats Analysis and Critical Control Points*).

Le aziende del Gruppo SOL si impegnano a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari. Se un prodotto non soddisfa le specifiche, il team HACCP è responsabile di valutare se il prodotto possa essere declassato e venduto. Qualora ciò non sia fattibile, vengono valutati utilizzi alternativi del prodotto al di fuori dell'ambito alimentare. Per ridurre al minimo le perdite alimentari e la quantità di prodotto che necessita di declassamento, i processi vengono costantemente monitorati.

Al fine di perseguire quanto sopra enunciato, le Aziende del Gruppo SOL individuano come prioritario il perseguimento del miglioramento continuo nelle aree della formazione del personale a tutti i livelli, dell'aggiornamento tecnico dei propri impianti e della condivisione delle migliori pratiche con i propri partner e nell'ambito delle associazioni di categoria.

L'Alta Direzione si impegna inoltre ad seguire un piano strategico per lo sviluppo e il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare promuovendo comportamenti coerenti ed efficaci a tutti i livelli dell'organizzazione mediante:

- Gruppi di lavoro focalizzati sulla sicurezza alimentare;
- Attività atte a migliorare la comunicazione relativa alla sicurezza alimentare tra il personale coinvolto;
- Sensibilizzazione e responsabilizzazione del personale coinvolto su tematiche inerenti la sicurezza alimentare ad evitare comportamenti che possono rappresentare un pericolo.

La politica delle Aziende del Gruppo SOL in materia di sicurezza alimentare si applica e si concretizza anche nei rapporti con la clientela nella logica di una sempre maggiore professionalità nei comportamenti e valore aggiunto nei prodotti e nei servizi forniti.

In questo quadro, il Sistema di Gestione Integrato (SdG/QSA) adottato dalle società del Gruppo è lo strumento per la gestione anche delle tematiche di sicurezza alimentare in conformità alle disposizioni legislative in materia, nonché ai requisiti degli standard internazionali ISO 22000 e FSSC 22000.
Le aziende del Gruppo SOL gestiscono la comunicazione interna ed esterna per garantire la corretta applicazione del sistema a tutti i livelli competenti.

Politica delle Aziende del Gruppo SOL in materia di Sicurezza Alimentare

L'impegno di tutto il personale delle aziende del Gruppo SOL è di utilizzare il SdG/QSA come strumento operativo del lavoro quotidiano nelle diverse attività sia di sede che di territorio, con l'obiettivo di perseguire la soddisfazione dei propri clienti sia "esterni" che "interni" fornendo loro prodotti e servizi sempre conformi alle specifiche e nel massimo rispetto delle scadenze.

Il presente documento di politica è portato a conoscenza di tutti colori i quali operano alle dipendenze e per conto delle Aziende SOL, mediante pubblicazione sul sito Internet www.solgroup.com.

Monza, 26 Giugno 2025

Presidente
Aldo Fumagalli Romario

Vice Presidente
Marco Annoni

Direttori Generali

Daniele Forni Claudio Garbellini

Direttore Qualità, Sicurezza, Ambiente Affari Regolatori e Sostenibilità
Lorenzo Messa