



PAREN s.r.l.
Sede Legale:
VIA MATTEOTTI, 65/A
43015 NOCETO (PARMA) - ITALIA
CAPITALE SOCIALE: € 2.000.000 INT. VERS.
REGISTRO IMPRESE PR N. 00256610346
R.E.A. PR N. 124129
COD. FISC./PARTITA IVA 00256610346
MECC. PR001224
N. IDENTIF. IVA IT00256610346
GRUPPO ROLLI

Stabilimento

VIA MATTEOTTI, 65/A - 43015 NOCETO (PARMA)
TEL. 0521/621711 r.a. - FAX 0521/627091

Sede Amministrativa e Commerciale:
GALLERIA BASSA DEI MAGNANI, 3 - 43100 PARMA
TEL. 0521/220611 r.a. - FAX 0521/232449

Indirizzo Internet: <http://www.paren.it> - **E-mail:** info@paren.it

Noceto, 24/02/2025

A tutto il Personale

POLITICA QUALITÀ, SICUREZZA e AMBIENTE

Paren persegue la strada della Qualità come via fondamentale per la soddisfazione del Cliente, per la realizzazione degli scopi di Impresa, per la crescita professionale dei propri Lavoratori. Sensibile alle legittime esigenze civili, sociali e ambientali della collettività e dei propri Lavoratori, si impegna ad applicare e migliorare con continuità un Sistema di Gestione per l'Ambiente, la Salute e la Sicurezza sul Lavoro.

Gli obiettivi fondamentali:

- 1) Produrre e distribuire prodotti sicuri, a norma di legge, autentici e conformi ai requisiti di qualità specificati
- 2) Produrre prodotti idonei e sicuri per quei consumatori intolleranti e/o allergici attraverso un'attenta valutazione dei rischi, garantendo l'acquisto di materie prime dichiarate come esenti da cross-contamination, una corretta manipolazione durante la produzione e stoccaggio, idonea attività di pulizia e controllo/validazione nonché una corretta etichettatura informativa del prodotto.
- 3) Produrre prodotti sicuri, anche dal punto di vista della prevenzione da contaminazione da allergeni, investendo sulla formazione del personale e sul coinvolgimento nel miglioramento continuo dei processi, con l'obiettivo di accrescere la cultura della sicurezza alimentare.
- 4) Migliorare l'efficienza e la produttività delle linee di produzione nel rispetto degli standard qualitativi e dei capitolati dei nostri Clienti, attraverso documentata, attenta e scrupolosa gestione di ogni attività e fase del processo produttivo, lo studio e la realizzazione di efficaci migliorie.
- 5) Valorizzare il lavoro di tutti i suoi Collaboratori (senza discriminazione di sesso, etnia e fede religiosa) attraverso la formazione continua su tutti i temi di importanza strategica per l'Azienda (Sicurezza dei Lavoratori e del Prodotto, rispetto degli Standard qualitativi e delle Normative, tutela ambientale e prevenzione dell'inquinamento).
- 6) Mantenere elevati livelli di attenzione affinché sia garantita sempre e comunque la salute e la sicurezza dei lavoratori e il rispetto dell'ambiente. Questo obiettivo sarà realizzato attraverso la costante verifica della sicurezza impiantistica, la formazione continua dei lavoratori, la corretta gestione dei rifiuti, il contenimento delle emissioni in atmosfera, il miglioramento del trattamento delle acque reflue, il risparmio energetico ed idrico.
- 7) Mantenere e promuovere una adeguata cultura della sicurezza alimentare attraverso
 - Coinvolgimento di tutti i dipendenti in buone prassi di sicurezza alimentare, garantendo il rispetto di tutte le procedure interne e le buone prassi legate alla sicurezza alimentare (rif. 1.1.2 BRC 9)
 - Aumento della consapevolezza dei pericoli per la sicurezza alimentare
 - Miglioramento continuo della comunicazione interna, in particolare su aspetti di sicurezza alimentare e qualità promuovendo il feedback da parte di tutto il personale (rif. 1.1.2 BRC 9)
 - Corretta comunicazione dei ruoli e delle responsabilità
 - Mantenimento di un sistema di gestione aggiornato ed efficiente
 - Formazione e addestramento di tutto il personale con una supervisione adeguata a tutti i livelli
 - Incoraggiamento di un costante miglioramento del sistema di gestione attraverso adeguamento costante della tecnologia sulla base dei più recenti sviluppi scientifici
 - Misura delle performances delle attività collegate alla sicurezza alimentare, autenticità dei prodotti, rispetto della legalità e della qualità dei prodotti nel rispetto delle specifiche (rif. 1.1.2 BRC 9).



PAREN s.r.l.
Sede Legale:
VIA MATTEOTTI, 65/A
43015 NOCETO (PARMA) - ITALIA
CAPITALE SOCIALE: € 2.000.000 INT. VERS.
REGISTRO IMPRESE PR N. 00256610346
R.E.A. PR N. 124129
COD. FISC./PARTITA IVA 00256610346
MECC. PR001224
N. IDENTIF. IVA IT00256610346
GRUPPO ROLLI

Stabilimento

VIA MATTEOTTI, 65/A - 43015 NOCETO (PARMA)
TEL. 0521/621711 r.a. - FAX 0521/627091
Sede Amministrativa e Commerciale:
GALLERIA BASSA DEI MAGNANI, 3 - 43100 PARMA
TEL. 0521/220611 r.a. - FAX 0521/232449
Indirizzo Internet: <http://www.paren.it> - E-mail: info@paren.it

L'Azienda si è prefissata di perseguire nel dettaglio i seguenti obiettivi per aumentare la soddisfazione e la fidelizzazione dei propri **Clienti**:

▪ **Riduzione reclami Clienti, attraverso:**

- attento e scrupoloso rispetto delle norme e procedure comportamentali di buona fabbricazione;
- assicurare il corretto e scrupoloso funzionamento dei CCP (es. RX) e CP (es. metal detector) delle nostre linee di produzione;
- svolgere le operazioni di attrezzaggio linee e di manutenzione assicurando a fine operazione l'assenza di materiali e parti che possono contaminare la produzione (es. bulloneria non fissata, guaine elettriche, guarnizioni, ...)
- mantenere costantemente in ordine le attrezzature e i materiali in tutte le aree dello stabilimento, sia interne che esterne;
- mantenere costantemente puliti e in corrette condizioni igieniche tutti gli ambienti dello stabilimento, sia interni che esterni;
- attento e scrupoloso settaggio linee e controllo conformità prodotto agli standard da inizio a fine produzione;
- qualificare i fornitori con attento sistema di valutazione dei rischi mirato alla prevenzione delle difettosità del prodotto (es. corpi estranei, contaminazione microbiologica, allergeni, etc.)

▪ **Riduzione degli ordini inevasi ai Clienti** attraverso una programmazione di produzione costantemente allineata agli ordini Clienti ed il miglioramento progressivo dell'efficienza produttiva che consenta il rispetto puntuale degli ordini di produzione quotidianamente programmati

▪ **Aggiornamento puntuale del Sistema Qualità Paren** ai requisiti dei Sistemi Qualità di riferimento (BRC, IFS, ISO)

▪ **Sistema di gestione della qualità del laboratorio al fine di garantire un elevato livello di competenza del personale e affidabilità delle analisi effettuate**

In riferimento ad **Ambiente, Salute e Sicurezza** sul lavoro le proposte di miglioramento continuo sono indirizzate a:

- conformità alle prescrizioni cogenti in materia di ambiente, salute e sicurezza dei lavoratori;
- prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- protezione dell'ambiente e prevenzione dell'inquinamento;
- miglioramento degli ambienti, delle postazioni di lavoro, dei depositi dei rifiuti e dei prodotti chimici;
- miglioramento della viabilità interna ed esterna;
- ridurre il consumo energetico attraverso aumento dell'efficienza produttiva e lotta agli sprechi di impianti accesi quando non produttivi;
- efficientare il consumo d'acqua nelle operazioni di lavaggio e sanificazione;
- differenziare in modo scrupoloso e attento i rifiuti e scarti per consentire l'utilizzo delle opportune di valorizzazione rifiuti e scarti;
- promuovere la partecipazione dei dipendenti al processo di prevenzione e protezione dei rischi e di tutela dell'ambiente, della salute e della sicurezza nei confronti di sé stessi, colleghi e di terzi;
- **Aggiornamento puntuale del Sistema Ambiente Salute e Sicurezza** ai requisiti dei Sistemi HSE di riferimento (SMETA, ISO 45001 e ISO 14001);



PAREN s.r.l.

Sede Legale:

VIA MATTEOTTI, 65/A
43015 NOCETO (PARMA) - ITALIA
CAPITALE SOCIALE: € 2.000.000 INT. VERS.
REGISTRO IMPRESE PR N. 00256610346
R.E.A. PR N. 124129
COD. FISC./PARTITA IVA 00256610346
MECC. PR001224
N. IDENTIF. IVA IT00256610346
GRUPPO ROLLI

Stabilimento

VIA MATTEOTTI, 65/A - 43015 NOCETO (PARMA)
TEL. 0521/621711 r.a. - FAX 0521/627091

Sede Amministrativa e Commerciale:

GALLERIA BASSA DEI MAGNANI, 3 - 43100 PARMA
TEL. 0521/220611 r.a. - FAX 0521/232449

Indirizzo Internet: <http://www.paren.it> - E-mail: info@paren.it

- *addestramento continuo, informazione e formazione del personale applicando un'attività di prevenzione ai fini della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro e della tutela ambientale;*
- *adeguamento continuo degli impianti e dei processi alle più sicure, sostenibili ed efficaci tecnologie;*
- *migliorare la collaborazione con i nostri fornitori relativamente agli aspetti ambientali, di sicurezza alimentare e del lavoro;*
- *riconoscimento e controllo dei pericoli;*
- *comunicazione della politica a tutti i lavoratori;*
- *impegno a comprendere e analizzare il contesto dell'organizzazione in materia di Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro, con l'obiettivo di soddisfare non solo le norme cogenti ma anche i requisiti delle parti interessate e le loro esigenze e aspettative.*

Per la realizzazione degli obiettivi l'Azienda continuerà a realizzare investimenti sia impiantistici che per la professionalità delle Risorse Umane.

Chiediamo a tutto il Personale la condivisione delle attività, degli obiettivi e la piena collaborazione per il conseguimento. Cordialità e Buon lavoro.

Amministratore Delegato
Dott. Luca Tomasella

Direttore di Stabilimento
Dott. Giovanni Piovani