


|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|  | <b>POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b> | Cod: A-MC.01     |
|   |   | Rev.: 00         |
|   |   | Data: 08.06.2022 |

Lev2050 è un'azienda dedicata alla microbiologia industriale per la produzione di coadiuvanti e additivi che trovano impiego in numerosi settori dell'industria alimentare (comparto enologico, birrario, della panificazione e della carne), così come per la produzione su larga scala di microrganismi, in particolare lieviti e batteri lattici, mirati alle specifiche esigenze/soluzioni significative di tali settori.

La filosofia di Lev 2050 (Inbiolev S.L) si fonda sui valori dell'Unicità nell'ambito del mercato, dell'Innovazione e del Miglioramento costante. Per questo motivo, la direzione di Lev2050 si propone di trasmettere ai propri dipendenti, ai clienti e alle parti interessate rilevanti il proprio impegno per garantire e assicurare in ogni momento la Qualità e la Sicurezza Alimentare dei propri processi e prodotti, nel pieno rispetto dei requisiti normativi e regolamentali, nonché delle esigenze del mercato e dei propri clienti, attraverso la piena rispondenza ai più rigorosi standard di Qualità e Sicurezza Alimentare, riaffermando, al contempo, il proprio impegno nei confronti della società, attraverso la tutela dell'ambiente e la promozione della sicurezza sul lavoro di tutti i professionisti, siano essi dipendenti o collaboratori.

In linea con tali presupposti, la nostra azienda assume i seguenti impegni:

1. Sviluppare, implementare e consolidare un Sistema di Gestione della Qualità Integrato efficace ed efficiente, conforme ai requisiti della Norma ISO 9001.
2. Rispettare le Linee Guida del *Codex Alimentarius* in relazione al sistema di Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici (HACCP) e dei Prerequisiti per l'Igiene e la Rintracciabilità, implementati nello stabilimento di produzione, al fine di garantire la sicurezza alimentare in tutte le fasi del processo produttivo, con il risultato di ottenere prodotti sicuri, assicurando la tutela della salute del consumatore e la corretta destinazione d'uso del prodotto.
3. Rispettare le prescrizioni legali e normative applicabili, nonché le ulteriori prescrizioni che l'organizzazione sottoscriva, garantendo la completa rispondenza delle proprie strutture, attività e prodotti alla cornice legale vigente.
4. Promuovere l'instaurazione di contatti agili e tempestivi con i diversi enti e parti interessate, come strumento per sviluppare cooperazioni volte al miglioramento costante del sistema.
5. Ottenere che l'impegno assunto nei confronti dei requisiti previsti dal Sistema di Gestione per la Qualità sia condiviso da tutti i dipendenti dell'azienda, a partire dalla Direzione stessa. Per il raggiungimento di questo obiettivo è cruciale sviluppare elementi quali motivazione, implicazione, diffusione della formazione, training e sensibilizzazione costante di tutte le risorse in relazione alla sicurezza alimentare dei processi e dei prodotti di Lev2050, nonché garantire il massimo livello di competenza di tutto il personale operativo.
6. Soddisfare i requisiti dei clienti e ottenere la loro fidelizzazione, facendo leva sulla capacità di offrire in ogni momento risposte in linea con le loro esigenze e aspettative.
7. Sviluppare una produzione su misura, resa possibile dallo studio dei microrganismi più idonei per la successiva crescita, sia a livello di laboratorio che di produzione industriale.
8. Consolidare un approccio incentrato sulla ricerca e lo sviluppo costante, per incidere efficacemente nel settore, aprendo nuove frontiere all'insegna dell'innovazione.



## POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Cod: A-MC.01

Rev.: 00

Data: 08.06.2022

9. Rafforzare e consolidare gli sforzi per la sorveglianza degli sviluppi tecnologici, ponendo l'accento su quelli che comportino un elevato impatto sul mercato e, al contempo, adottare le misure più appropriate per garantire la tutela e l'utilizzo dei risultati, stabilendo che uno degli obiettivi prioritari sia rispondere alle richieste espresse dal mercato.
10. Promuovere un'adeguata gestione ambientale attraverso la prevenzione dell'inquinamento, la raccolta differenziata dei rifiuti, per agevolarne il riciclaggio, il controllo e lo smaltimento, l'oculata verifica delle attività di scarico allo scopo di ridurre l'impatto ambientale, la gestione mirata alla riduzione dell'uso e del consumo delle risorse naturali.
11. Promuovere la salute dei dipendenti dell'azienda e delle altre parti interessate, assumendo un atteggiamento proattivo nei confronti della prevenzione degli infortuni e dei danni alla salute, fornire, inoltre, condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro, assicurandosi che la politica applicata sia appropriata alle finalità, alle dimensioni, al contesto di LEV2050 e alla natura specifica dei rischi e opportunità che presenta in relazione alla salute e la sicurezza dei lavoratori. A tale scopo, si forniranno a tutti i dipendenti informazioni e formazione necessarie in relazione a mezzi e misure da adottare per una corretta prevenzione dei rischi professionali e si esamineranno in maniera approfondita le cause di eventuali incidenti, al fine di attuare le opportune misure correttive e preventive atte ad evitare l'insorgere di rischi o, qualora ciò non sia possibile, a ridurre al minimo le conseguenze.
12. Garantire la predisposizione degli strumenti necessari per la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e, laddove esistano, dei loro rappresentanti. Assicurare il mantenimento di un efficace sistema di comunicazione interna ed esterna.
13. Fornire le risorse materiali e umane necessarie per l'attuazione della politica per la qualità e sicurezza alimentare.
14. Garantire un adeguato standard di igiene del prodotto, delle strutture e delle persone, nell'osservanza dei principi di responsabilità etica professionale e personale.

La presente Politica per la Qualità si propone di delineare un quadro di riferimento per ciò che riguarda la definizione e revisione degli obiettivi per qualità e sicurezza alimentare e deve essere conosciuta e applicata dalle parti interessate rilevanti all'interno dell'azienda: si provvederà, pertanto, a diffonderla e renderla disponibile a tutto il personale e alle parti interessate rilevanti, a riesaminarla con cadenza annuale, insieme agli obiettivi per la qualità, al fine di garantirne il costante riallineamento alle esigenze che possano sorgere.

David Garcia Yoldi  
Aizoain, 8 giugno 2022