



L'IMPEGNO SAFIM IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

«Ogni traguardo raggiunto non è che punto di partenza per il traguardo successivo».

- Alberto Crivello

La diffusione della cultura della sicurezza tra il personale accresce la soddisfazione dei lavoratori e migliora il clima aziendale. L'iter di ottenimento della certificazione ha coinvolto diverse aree dell'organizzazione ed è durato circa sei mesi, suddiviso principalmente in tre fasi operative:

- **La pianificazione**

Partendo da un'analisi delle attività svolte dei lavoratori in base a ciò si è definita l'organizzazione della politica da adottare in termini di sicurezza pianificando obiettivi e strategie da raggiungere nei tempi prestabiliti.

- **L'attuazione**

vengono attuate concretamente le azioni pianificate nella politica definendo i ruoli e le responsabilità del personale preposto, verificando che la formazione sia adeguata e congrua al progetto di miglioramento.

- **La verifica**

l'attenta analisi e un controllo dei processi aziendali, viene verificato periodicamente il raggiungimento degli obiettivi prefissati ed eventualmente proposte azioni correttive nel caso in cui vi siano discrepanze con quanto pianificato. Un lavoro quotidiano di attenzione costante a garantire solo il meglio, alla nostra clientela e al nostro personale, perché alle volte bastano anche dei piccoli accorgimenti per garantire la sicurezza ed il benessere quotidiano di tutti. E noi siamo convinti che il valore di un'azienda si veda prima di tutto in questo

S.A.F.I.M. SpA
Via Supeja Gallino 20/28,
Fraz. Palmero 1
0060 NONE (TO)

Tel. 011 550 7150 r.a.
Fax 011 550 7160
www.safim-srl.it