

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E PROCEDURE DEL SISTEMA GESTIONE QUALITA'	ALLEGATO D20-8
	D) GESTIONE DEL SISTEMA	Edizione 3
	SEGNALAZIONI DELLA COLLETTIVITA'	Revisione 0 Pagina 1/1

Vi comunichiamo che la nostra azienda, in ottica di sostenibilità, ha avviato un sistema che vi permette di farci delle segnalazioni, anche garantendo l'anonimato

Cosa posso comunicare?

Problematiche, reclami o qualsiasi suggerimento relativi al nostro operato

A COSA SI RIFERISCE LA TUA SEGNALAZIONE: (segna con una crocetta)

- Personale
 - Comportamento inadeguato o che vi possono causare incidenti o problemi di salute
 - Atteggiamento non corretto nei vostri confronti
 - Azioni volontarie che possono danneggiare l'ambiente
- Strutture e attrezzature dell'azienda
 - Malfunzionamenti che possono creare disturbo
 - Rischi per la sicurezza dell'ambiente e le persone
 - Scarso ordine e pulizia che deturpano il paesaggio
- Metodo di lavorazione che causa disturbo alle persone/animali
- Altro:
- spunti di miglioramento

DESCRIVI L'ANOMALIA CHE HAI RICONTRATO/ AIUTACI A MIGLIORARE:

Puoi consegnarla direttamente in azienda o, se preferisci, puoi farla arrivare in forma **ANONIMA**.
 Una volta compilata, fateci arrivare questa segnalazione tramite Posta o mail (nizza@nizza.it) o imbucandola nella nostra cassetta o consegnandola direttamente in azienda.

Ci impegniamo a prendere atto della vostra segnalazione e attivarci di conseguenza per migliorare il nostro operato.