

## **ESTRATTO della Politica aziendale per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**

La nostra Azienda si è dotata di un Sistema di Gestione Aziendale conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 22000 e FSSC 22000 per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti forniti, per perseguire un miglioramento in termini di efficacia per ogni processo e, in ultima analisi, al fine di elevare nel tempo il livello di soddisfazione dei propri clienti.

La nostra *mission* è infatti quindi quella di fornire ai propri clienti, appartenenti al settore dell'industria alimentare, operatori catering e catene della moderna distribuzione, prodotti quali fiocchi di patate, spezie/erbe disidratate, prodotti dolciari, additivi, miscele in polvere per gnocchi, crocchette di patate, pizza, dessert, miglioratori per la panificazione, emulsionanti, miscele di amidi, farine, fibre disidratate, miscele di latte e derivati in polvere, semilavorati ad usi professionali in polvere. Oltre a infusi, tè e tisane confezionate in astucci (convenzionali, biologici, funzionali) e fiocchi di patate/verdure/erbe/spezie della filiera biologica, commercializzati tal quali o riconfezionati.

La *vision* è quella di realizzare la mission, ma con prodotti tali da garantire Qualità e Sicurezza Alimentare sia dal punto di vista delle materie prime utilizzate che di prodotto finale, comprensivo anche di quanto utilizzato per il packaging. Questo è ritenuto un requisito imprescindibile, al pari della doverosa conformità alla normativa Nazionale e Comunitaria.

Per ottenere tali scopi l'Azienda analizza e migliora continuamente i propri processi e la propria organizzazione: è per questo motivo che ha espresso la volontà di adeguare il proprio sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare anche a Norme volontarie, mettendo a disposizione il personale, le strutture e gli strumenti necessari.

Ed è per questo che la Direzione, nel pianificare le proprie attività, si impegna a prestare la dovuta attenzione, ove possibile e applicabile per i propri processi, a tematiche ambientali, di sostenibilità, di Food Defense e mitigazione frodi.

La nostra Azienda si prefigge inoltre il compito di recepire le esigenze di tutte le parti interessate della propria attività (come dipendenti, clienti, autorità, fornitori, Comune di appartenenza...) rispondendo efficacemente e rapidamente alle loro attese e perseguendo un'accurata analisi di rischi ed opportunità aziendali da esse derivanti, atta al miglioramento continuo del proprio sistema.

La Direzione è pienamente consapevole del contesto sociale ed ambientale in cui l'Azienda è inserita ed opera e delle responsabilità che questo comporta. In conseguenza di ciò l'Azienda si impegna costantemente per garantire ai propri collaboratori livelli adeguati di tutela della sicurezza sul lavoro ed ambienti di lavoro quanto più possibile idonei, promuovendo anche in questo le opportune attività formative e gli opportuni miglioramenti.

Tutto questo è ritenuto dalla Direzione parte integrante del ruolo che una moderna impresa in crescita può e deve svolgere a salvaguardia del proprio sviluppo e nei confronti delle parti interessate, dei clienti, dei consumatori, dei collaboratori, dei fornitori, dei soci in affari e del contesto sociale in cui opera. Sono fondamentali la comunicazione, l'ascolto ed il dialogo con i dipendenti, i soci e i terzi con cui l'azienda collabora, nonché con le Istituzioni e le organizzazioni impegnate nella sicurezza sul lavoro e nell'assicurazione della sicurezza alimentare.

La Proprietà, quindi, tramite l'accurata selezione delle materie prime, i costanti controlli di qualità che assicurino le migliori garanzie igieniche e la rispondenza ai requisiti e, eventualmente, lo sviluppo di nuovi prodotti, intende raggiungere specifici obiettivi di Qualità e Sicurezza Alimentare per raggiungere i quali è necessario quindi:

- definire procedure codificate, comuni per tutta l'azienda e applicate costantemente;
- attuare con cura le misure di sicurezza alimentari individuate nel manuale di autocontrollo dell'igiene;
- avere infrastrutture adeguate ed efficienti;
- contare su personale formato e competente;
- garantire un sistema di comunicazione efficace sia dall'interno che verso l'esterno;
- misurare continuamente i processi per garantirne un miglioramento;
- individuare un metodo e applicare lo stesso per raccogliere informazioni riguardo la soddisfazione del cliente.

L'Azienda è impegnata a promuovere l'impegno per la Qualità, la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera aziendale, dai fornitori ai collaboratori ad ogni livello, che debbono sentirsi protagonisti fondamentali dei risultati aziendali, attraverso la comprensione dei loro compiti e lo sviluppo delle competenze.

La Direzione è quindi a sua volta impegnata a far sì che la Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare venga diffusa e portata a conoscenza di tutti i propri collaboratori, che possano così sentirsi coinvolti nell'impegno aziendale.

Gli obiettivi espressi nella presente politica sono dettagliati in un quadro strutturale che viene comunicato ai livelli aziendali di competenza e periodicamente riesaminato.