



La Direzione considera fondamentale la partecipazione di tutti i collaboratori interni ed esterni per poter garantire un'immagine positiva dell'Azienda e dei propri prodotti; infatti considera prioritario l'obiettivo della "soddisfazione del cliente" verso cui è rivolta una continua attenzione attraverso un attento impegno di interazione.

La Direzione pertanto assicura :

- totale osservanza delle normative del settore agro-alimentare relative all'igiene e alla sicurezza degli addetti nell'ambiente di lavoro; alla sicurezza alimentare; al rispetto e alla tutela dell'ambiente; alla gestione dei dati riservati e sensibili sia legati all'Azienda stessa che dei clienti
- identificazione e risoluzione delle Non Conformità e conseguente analisi delle cause per evitare il ripetersi delle stesse
- ricerca ed innovazione sia nel prodotto che negli aspetti ad esso correlati, nei limiti derivati dalla tipologia di prodotto finito; confezioni, etichetta, imballaggio, miglioramenti nella attività di consegna. La operatività è intesa come crescita di organizzazione e metodi.
- Il mantenimento dello stato di Kosher e di Halal dei prodotti nelle fasi di produzione e nei processi di lavorazione e maneggio

Il personale viene formato ed informato al fine di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto nel Manuale di Gestione aziendale al fine di comprendere ed utilizzare al meglio tutta la documentazione inerente ( procedure, istruzioni e moduli) e di effettuare controlli e registrazioni previsti.

La Direzione si impegna per lo sviluppo di lavoro ed occupazione, garantendo l'assenza di qualsiasi forma di discriminazione legata a fattori di credo religioso o politico, di sesso o status economico sviluppando un sistema di gestione conforme alla norma SA 8000.

Per garantire quanto dichiarato la direzione stabilisce tali obiettivi:

## 1. Responsabilità nei confronti della sicurezza dei lavoratori

Garantire le risorse necessarie in termini di mezzi-strumenti e tempo per migliorare la sicurezza e salute dei lavoratori, valutando il numero di infortuni e relativa gravità attraverso lo sviluppo di un sistema di gestione conforme alla norma OH&SAS 18001.

## 2. Qualità dei processi

Monitoraggio continuo dei Reclami/Non Conformità ed impegno per la riduzione del numero stesso. Svolgere analisi in accettazione delle materie prime, prodotti intermedi di lavorazione e sui prodotti finiti.

Valutare i fornitori mediante criteri di monitoraggio continuo e ove possibile attuare Audit. Mantenimento dello stato di Kosher e Halal dei prodotti nelle varie fasi aziendali.

## 3. Soddisfazione del cliente

Fornire prodotti conformi, oltre che alla normativa cogente, anche alle aspettative/esigenze dei clienti; interagire tramite rapporti diretti per aumentare la fiducia nei confronti dell'Azienda e nel personale; utilizzare strumenti di analisi per la valutazione della soddisfazione del cliente.

## 4. Soddisfazione dei dipendenti

Valutazione delle comunicazioni dei dipendenti relative ad esigenze ed aspettative.

## 5. Riduzione degli impatti ambientali

Pianificare il consumo delle risorse energetiche e minimizzare la produzione di rifiuti Promuovere la responsabilità e la sensibilità ambientale dei dipendenti tramite la raccolta differenziata utilizzando appositi contenitori e sviluppando un sistema di gestione conforme alla ISO 14001 e ISO 14067, migliorando costantemente gli impatti ambientali e prevenendo l'inquinamento,

Allo scopo di rafforzare l'impegno per garantire un alto livello di sicurezza dei propri prodotti, La Direzione ha deciso di implementare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) che possa essere uno strumento concreto utilizzato per il raggiungimento di obiettivi interni ed esterni. Tale sistema ha come riferimento gli standard volontari BRC e IFS.

Tra gli obiettivi principali occorre citare la necessità di predisporre, attuare e mantenere disposizioni efficaci per comunicare con tutta la nostra filiera in merito a:

- Aspetti della sicurezza alimentare dei nostri prodotti
- Pericoli potenziali presenti nella nostra filiera che possono compromettere la sicurezza alimentare dei nostri prodotti, definendo eventualmente con i nostri fornitori le misure di controllo necessarie a limitare la possibilità dell'introduzione di un pericolo nel nostro processo produttivo.
- Aspetti legislativi e regolamentari relativi al prodotto;
- Selezione dei fornitori e delle materie prime, secondarie e dei servizi e dei processi in chiave Halal e Kosher

## Altri obiettivi importanti sono :

- Gestione dei fornitori: l'attenta selezione dei fornitori ed i severi controlli al ricevimento hanno come obiettivo principale la garanzia di poter inserire nel proprio processo solo quelle MP conformi agli standard di sicurezza ed igiene e al rispetto dello stato di Halal e Kosher .
- Formazione del personale: attraverso la formazione di tutti gli operatori dello stabilimento è possibile raggiungere obiettivi di sicurezza del prodotto sempre più ambiziosi oltreché obiettivi di sicurezza sui luoghi di lavoro, ambientali e di responsabilità sociale e dello stato di Halal e Kosher.
- Controllo di tutte le fasi del processo produttivo al fine di ridurre a livelli accettabili potenziali pericoli per i nostri consumatori dello stato di Halal e Kosher.
- Aggiornamento legislativo: il tempestivo aggiornamento legislativo e regolamentare consente inoltre di attivare tempestive ed efficaci azioni preventive e di miglioramento nella gestione del processo produttivo in modo da garantire sempre il mercato della messa in commercio di prodotti conformi ad elevati standard igienico sanitari, il rispetto dell'ambiente e della sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'importanza del raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentari sono stati comunicati all'interno dell'organizzazione attraverso incontri di sensibilizzazione. Vieni inoltre istituito un gruppo di studio per la gestione del sistema di sicurezza alimentare (Team HACCP) e nominato un Responsabile del Gruppo .

In allegato al presente documento è formalizzata la Nomina del Responsabile del team HACCP nella persona del Responsabile Assicurazione Qualità Igienica il quale ricopre anche il Ruolo di HIAT (Halal Internal Auditor Training)

## La direzione assicura:

1. Il monitoraggio e la verifica degli obiettivi dettati nella Politica Aziendale in sede dell'annuale Riesame della direzione
2. La delega di ruolo di «Rappresentante della Direzione» è assunto da **Andrea Dallagiovanna**, il quale dovrà relazionare alla Direzione stessa circa le prestazioni del Sistema di Gestione della Qualità, Ambiente, Sicurezza e Responsabilità Sociale e Kosher e Halal
3. Di dirimere ogni eventuale controversia tra il Responsabile Assicurazione Qualità e gli altri settori aziendali nel pieno rispetto degli impegni assunti con i propri clienti ed Enti di Sorveglianza.
4. La verifica dei requisiti del cliente e degli enti di controllo

Con cadenza pianificata vengono effettuati da parte del Responsabile Gestione Sistema Qualità, Audit di Sistema al fine di verificare il regolare funzionamento dei processi aziendali ed eventuali necessità.

La direzione si impegna ad informare tutto il personale a proposito della Politica Aziendale mediante affissione della stessa in bacheca aziendale, ed a diffonderla ogni qual volta venga modificata.