

La qualità e la sicurezza dei prodotti forniti ai nostri clienti è per noi un aspetto fondamentale.

Per tal motivo abbiamo implementato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000:2018, per meglio rapportarci con i nostri clienti e garantire per i nostri prodotti un livello di qualità e sicurezza adeguato alle aspettative dei consumatori.

Il nostro Sistema di Gestione è basato sul rispetto delle normative e sull'esperienza maturata in tanti anni di attività; esso è idoneo a garantire la sicurezza e qualità dei prodotti da noi forniti, la riduzione dei rischi e dei pericoli associati ai prodotti.

Tutte le operazioni che mettiamo in atto mirano a un miglioramento continuo, la cui efficacia viene misurata, valutata e convalidata attraverso controlli interni ed esterni.

Riteniamo che la responsabilità di adempiere agli impegni in materia di qualità e di sicurezza sia propria di ciascun dipendente durante l'esecuzione del proprio lavoro e che l'operato di ognuno incide direttamente su tutte le fasi di lavoro.

I principi qualitativi e di sicurezza alimentare di seguito indicati sono alla base del nostro impegno:

- ✓ Garantire un livello di qualità e di sicurezza alimentare adeguato all'uso e alle aspettative dei nostri clienti in modo da soddisfare pienamente i loro bisogni e le loro esigenze, lavorando con costante impegno nell'organizzazione interna delle attività aziendali e valutando con costanza il livello di soddisfazione nel rispetto dei doveri contrattuali;
- ✓ Valutare e qualificare i fornitori che vengono considerati strategici per la qualità e critici per la sicurezza alimentare, impostando con loro un rapporto di reciproca fiducia e di collaborazione;
- ✓ Perseguire il processo di miglioramento continuo del nostro Sistema di Gestione;
- ✓ Effettuare il controllo sui processi aziendali attraverso il loro monitoraggio;
- ✓ Migliorare l'immagine aziendale all'interno ed all'esterno dell'organizzazione;
- ✓ Essere sempre conforme in tutte le singole attività alla legislazione in vigore;
- ✓ Promuovere e attivare attività di formazione e addestramento sui requisiti applicabili allo standard UNI EN ISO 22000:2018 assicurando la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione del Sistema di gestione in materia di Sicurezza Alimentare;
- ✓ Coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte, la consapevolezza e le verifiche di miglioramento della Sicurezza Alimentare offerta;
- ✓ Impegnare tutto il personale a garantire il livello di qualità definito ed a mantenere condizioni igieniche tali da non esporre i prodotti ad alcun rischio di contaminazione;
- ✓ Migliorare la trasmissione di comunicazione ed informazione sugli argomenti riguardanti la Qualità e la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera;
- ✓ Mantenere un sistema di rintracciabilità interna al fine di garantire la disponibilità delle informazioni legate al prodotto secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 22000:2018;
- ✓ Migliorare la qualità dei controlli;
- ✓ Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi e alle tecnologie;
- ✓ Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, agli appaltatori, ai clienti e ai

consumatori stabilendo specifiche per i materiali di imballaggio, lo stoccaggio dei prodotti e linee guida per i consumatori.

Ci impegniamo affinché quanto dichiarato nella presente Politica per la Sicurezza Alimentare sia comunicato a tutti i livelli aziendali attraverso l'attività di formazione e addestramento sui requisiti dello standard UNI EN ISO 22000:2018.

Alcamo, lì 21/10/2024

A.U.
Orlando Pio