



DICHIARAZIONE DI POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

"Fare Qualità" significa svolgere una costante ricerca tesa a razionalizzare e migliorare i processi aziendali. Una particolare attenzione deve essere posta su tutti gli aspetti volti a garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti finiti attraverso una strategia in primo luogo preventiva e di controllo di tutte le fasi di lavorazione.

Lavorare per la Qualità significa soprattutto impegnarsi costantemente per soddisfare tutte le esigenze del Cliente, anche inesprese, nel pieno rispetto di leggi, normative e regolamenti vigenti: per raggiungere tale scopo devono essere coinvolte tutte le Funzioni Aziendali nonché i Fornitori, affinché ognuno dia il proprio contributo per il costante miglioramento della Qualità.

La Direzione aziendale si è posta pertanto l'obiettivo di "Fare Qualità" attraverso:

- **il pieno rispetto delle leggi e normative vigenti in ambito alimentare, della sicurezza dei lavoratori, dell'ambiente, della sostenibilità e della responsabilità sociale.**
- **la ricerca prioritaria dell'igiene e salubrità del prodotto attraverso un controllo del processo e delle materie prime, ponendo particolare attenzione al rispetto delle procedure atte a garantire i requisiti dei prodotti destinati in particolar modo a specifiche categorie di consumatori (senza lattosio, senza glutine);**
- **la prevenzione dei rischi e dei problemi anziché la loro eliminazione a posteriori: è necessario impegnarsi al fine di prevenire ogni tipo di errore, sia di produzione sia di gestione, ed inoltre attivarsi per correggerli tempestivamente e definitivamente, consapevoli del fatto che la prevenzione è più sicura e meno costosa della correzione;**
- **l'attuazione delle azioni necessarie a garantire una forte cultura della qualità e della sicurezza alimentare a tutti i livelli aziendali;**
- **l'efficienza dei processi;**
- **la capacità di dimostrare il raggiungimento ed il mantenimento degli standard di qualità e di sicurezza alimentare prefissati;**
- **la costante attività di ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti o per il miglioramento di quelli già in assortimento;**
- **perseguire un'adeguata comunicazione all'interno dell'intera filiera produttiva (dai fornitori all'utilizzatore finale dei prodotti aziendali);**
- **adottare misure per proteggere e migliorare l'ambiente, prevenendo l'inquinamento e promuovendo un modello di produzione incentrato sullo Sviluppo Sostenibile, con un particolare attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari.**

In quest'ottica la Direzione ha riconosciuto l'opportunità di istituire, mantenere e documentare un Sistema di Gestione che sia conforme agli standard FSSC 22000 e IFS Food; attraverso l'implementazione del Sistema stesso si vuole anche cogliere l'opportunità di mettere in risalto la professionalità, l'esperienza, la fantasia e la passione del personale per il proprio lavoro.

Infine, poiché le esigenze del Mercato per quanto riguarda la Qualità di prodotti e servizi non sono statiche ma cambiano nel tempo, la Direzione si assume in prima persona il compito di eseguire, ad intervalli opportuni, un Riesame del Sistema di Gestione per verificarne l'adeguatezza nel tempo.

Varese, 30/04/2024

La Direzione

