

La cooperativa **sociale** si impegna fortemente nel cercare di raggiungere livelli di miglioramento continuo della qualità e della sicurezza delle proprie preparazioni e dei propri prodotti, in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e tendere a livelli di eccellenza. La cooperativa si pone come obiettivo principale la realizzazione e distribuzione di prodotti tracciabili e *rintracciabili*, sicuri e di qualità, assumendosi in ogni caso le responsabilità relative nei confronti dei clienti, impiegando materie prime semplici e preziose mantenendo intatta tutta la loro tradizionalità.

A tal fine, la Direzione intende assicurare il conseguimento del suddetto obiettivo attraverso:

- lo studio dell'evoluzione, del **contesto** sia interno che esterno, per definire linee strategiche adeguate e reperire adeguate **risorse** per il perseguimento degli obiettivi di sicurezza alimentare determinati dall'analisi stessa del contesto
- la definizione delle più opportune modalità di **comunicazione** per rendere conto delle performance del Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare
- la mappatura dei **rischi** e delle **opportunità** associati a tutti i principali processi che reggono il Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare definendone le adeguate azioni di mitigazione ed azioni correttive
- l'attenzione continua alla **soddisfazione del cliente**, focalizzandosi sulle esigenze di mercato, sull'identificazione delle aspettative di propri clienti, sulla necessità di sviluppare nuovi prodotti/ servizi per rispondere sempre meglio al bisogno diffuso di qualità e di sicurezza dei propri prodotti
- il **soddisfacimento dei requisiti normativi, legislativi, regolamentari e contrattuali applicabili**, soprattutto in riferimento al panorama legislativo inerente la sicurezza igienica e la rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- l'assunzione di responsabilità nei confronti dell'**ambiente** svolgendo le proprie attività limitando l'inquinamento del territorio, nonché ispirandosi ai principi di **gestione etica** nel rispetto dei diritti dei lavoratori e ponendo attenzione a migliorare continuamente le condizioni di lavoro
- **il controllo procedurizzato delle attività**, in maniera marcata per quelle che hanno un impatto diretto sulla qualità, sulla rintracciabilità e sulla sicurezza alimentare, modulando le azioni di monitoraggio in base alla valutazione dei rischi e garantendo una attenzione privilegiata per tutti gli aspetti ritenuti più critici
- **il riesame e miglioramento continuo dei propri prodotti e del proprio sistema di gestione**, per meglio soddisfare le esigenze del cliente, passando attraverso l'innovazione e lo sviluppo tecnico delle proprie risorse, ivi compresa la cura della crescita professionale per tutto il personale dell'organizzazione
- **la tracciabilità e rintracciabilità di tutti i prodotti aziendali** (materie prime, ingredienti, semilavorati, prodotti finiti) secondo i termini stabiliti dalle procedure interne applicabili e dai riferimenti legislativi in essere
- **l'identificazione delle organizzazioni coinvolte** e quindi responsabili a diversi livelli nella filiera agroalimentare, con l'attivazione di corretti e affidabili flussi di informazioni tra i soggetti interessati, al fine anche di attivare in maniera veloce e puntuale le idonee procedure di gestione di criticità legate a prodotti non conformi.
- **l'accurata scelta delle materie prime**, alla formazione del personale impiegato nelle fasi di preparazione, alle innumerevoli prove microbiologiche eseguite nel corso del tempo sulle partite dei diversi prodotti, allo scrupoloso rispetto della catena del freddo.

L'azienda è consapevole che l'obiettivo della garanzia della **qualità , rintracciabilità e della sicurezza alimentare** richiede un impegno costante da parte di tutto il personale operativo e che esso può essere raggiunto con successo solo attraverso un approccio sistematico alle tematiche della qualità e sicurezza alimentare.

La Direzione crede in questo e si impegna a diffondere e promuovere la qualità, la tracciabilità e la sicurezza alimentare nell'organizzazione

Data: 10/05/2022

Operatore Settore Alimentare
Luca Frascarelli

