0.1 POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione Generale dell'AL.CA. FOOD S.r.l. definisce le strategie aziendali secondo criteri di cui gli aspetti "sicurezza alimentare" e "qualità" dei prodotti sono fondamenti e principi ispiratori di tutti gli altri aspetti che concorrono a delineare le strategie stesse. Questa precisa volontà è definita e documentata nella Politica per la sicurezza alimentare e la qualità e per ottemperare questo, che è l'impegno assunto dalla AL.CA. FOOD, è stato attivato un SGQ in accordo alla norma UNI EN ISO 22000:2018 e agli standard GSFS e IFS. L'indirizzo generale che regge e soprintende la Politica per la sicurezza alimentare e la qualità è la produzione di alimenti sicuri e la soddisfazione del cliente in un'ottica di miglioramento continuo, nonché il rispetto delle prescrizioni cogenti.

Obiettivi della Politica per la Qualità di AL.CA. FOOD sono:

- soddisfare i requisiti di sicurezza, legalità, qualità, autenticità;
- creare prodotti di qualità e sostenibili rispettando le risorse dell'ambiente e il futuro delle persone.
- soddisfare i requisiti etici e di responsabilità sociale nel rispetto della normativa vigente;
- avere costantemente conoscenze tecniche, tecnologiche e legislative aggiornate ed adeguate;
- raggiungere e mantenere un elevato standard igienico sanitario avvalendosi di uno strumento dinamico in grado indicare, mediante una metodica di lavoro ben definita, quali siano le linee guida da seguire per garantire la sicurezza dei processi e dei prodotti;
- ottimizzare l'attività aziendale per eliminare gli sprechi e creare le condizioni perché i processi possano essere condotti in modo soddisfacente per i componenti della filiera;
- garantire un mantenimento costante di una cultura della qualità e sicurezza alimentare;
- sviluppare la redditività dell'attività in modo da garantire stabilità finanziaria;
- sviluppare e consolidare la propria presenza nei mercati internazionali;
- mantenere un continuo contatto con i clienti al fine di evidenziarne esigenze, aspettative e risolvere eventuali problematiche che possono emergere in un rapporto di lavoro;
- mantenere le condizioni affinché il Sistema Qualità e di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) sia operativo, con la partecipazione di tutte le funzioni aziendali, in modo che la Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare stabilita dalla direzione sia pienamente applicata e dia i frutti sperati.

A tal fine AL.CA. FOOD s'impegna a:

- implementare il Sistema di Gestione per la Qualità alla luce della norma UNI ENISO 22000:2018 e degli standard GSFS e IFS nelle ultime versioni;
- ridurre gli sprechi di materie prime, imballi ed energia, anche attraverso la sensibilizzazione del personale;
- garantire ai dipendenti i più alti standard etici nel rispetto della normativa vigente e assicurarsi che anche i fornitori seguano una politica di responsabilità sociale;
- promuovere il miglioramento continuo dei processi aziendali;
- accrescere la professionalità dei Dipendenti e dei Collaboratori;
- formare e sensibilizzare il personale sulla cultura della qualità e sicurezza alimentare
- al miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito;
- motivare il personale valorizzando le qualità di ognuno e garantendo un percorso formativo in linea con le esigenze aziendali*;*
- selezionare e mantenere fornitori di prodotti e di servizi qualificati che siano in grado di dare un valore aggiunto alla nostra attività e di ottenere prodotti qualitativamente costanti, comprovandone l'affidabilità;
- favorire rapporti di collaborazione con i fornitori al fine di unire le conoscenze e gli sforzi per garantire la sicurezza alimentare delle materie prime in ingresso;
- predisporre disposizioni efficaci per garantire una efficiente comunicazione esterna ed interna con tutte le parti interessate.

Solesino, 05/01/2024

Luigino Castello