

La Presidenza del Salumificio Chiesa S.r.l., in accordo con il Consiglio di Amministrazione, con tutti i soci ed i Responsabili di funzione, ritiene importante per la tutela del consumatore finale e per un'efficace gestione dei rapporti commerciali, l'adozione di una corretta Politica di Gestione della qualità e di gestione del Controllo per la Sicurezza Alimentare.

L'impegno principale dell'azienda è la **sicurezza alimentare**, che si concretizza con la produzione di prodotti sicuri, conformi alle normative vigenti in materia di igiene alimentare. L'impegno viene attuato e mantenuto con il continuo adeguamento dei prerequisiti aziendali, con l'applicazione del sistema di gestione integrato, l'impiego di risorse specializzate umane e tecnologiche e con la soddisfazione dei requisiti stabiliti dalle certificazioni di qualità.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta grazie al sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, con il coinvolgimento delle parti interessate.

La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 permette all'Azienda di creare, implementare e gestire un Sistema di Gestione per la Qualità al fine di assicurare la soddisfazione del cliente.

La certificazione IFS (International Food Standard) garantisce all'Azienda di realizzare prodotti di qualità, sicuri e autentici in conformità con i requisiti di legge e alle richieste del cliente.

Il salumificio, ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare la qualità ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire l'assistenza richiesta con lo scopo di preservare e promuovere la sicurezza alimentare.

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.

L'organizzazione promuove, attraverso gli obiettivi sotto indicati, la "food safety culture" definita come la somma dei valori, delle convinzioni e degli atteggiamenti condivisi sulla sicurezza alimentare combinando scienze culturali, sociali e alimentari.

OBIETTIVI SPECIFICI:

1. Le aree tecnico-produttive e acquisti devono garantire la qualità e sicurezza dei prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di selezione, con il coinvolgimento dei produttori, lavorazione delle carni, stagionatura dei salumi e confezionamento.
2. La direzione deve mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci ed i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti.
3. La direzione deve consolidare le capacità dei responsabili di funzione in particolare dei membri del team HACCP e degli amministratori grazie all'adozione di programmi formativi e informativi che sviluppino

competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative.

4. La direzione deve coinvolgere il proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti, in grado di realizzare punti di incontro tra gli obiettivi individuali stessi e quelli dell'organizzazione;
5. Tutti i reparti si impegnano a ricercare il miglioramento dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
6. La direzione deve adottare sistemi atti a salvaguardare l'ambiente e condurre l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale
7. Il TEAM HACCP attua programmi di "Food safety Management System": Food Safety (HACCP – HAZARDS), Food Defence (TACCP - THREATS), Food Fraud (VACCP – VULNERABILITIES).
8. Il TEAM HACCP deve mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti
9. La direzione commerciale deve curare l'immagine aziendale, consolidare il proprio business e aprire nuovi mercati, mantenendo l'attenzione verso il cliente

Per raggiungere, mantenere e monitorare gli obiettivi sopra enunciati, il Salumificio Chiesa attua le seguenti attività:

- Redige annualmente un "Piano Obiettivi" dettagliato e conforme alla seguente Politica, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascun reparto interessato: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che il Salumificio si prefigge di raggiungere.
- Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni, con lo scopo di portare all'attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto.
- Riesamina ad intervalli regolari la Politica e il Piano degli obiettivi.
- Riesamina periodicamente le procedure ed il Food Safety Management System al fine di prevenire eventuali rischi e verificare l'efficacia delle misure adottate.
- Analizza periodicamente il rischio di eventuali contraffazioni e adulterazioni derivanti dalla catena di fornitura;
- Ispeziona periodicamente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti, evitare non conformità a garanzia della sicurezza alimentare.

La Presidenza ed il Consiglio di Amministrazione del Salumificio Chiesa S.r.l. assicurano che la seguente Politica è resa nota al personale operativo, e diffusa all'esterno attraverso forme di comunicazioni mirate.