



## Politica per la qualità e la sicurezza alimentare

**Allegato II**

Rev. 02 del  
5/2/2024

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 requisiti aziendali, 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 Food (International Food Standard) garantisce all'Azienda di realizzare prodotti di qualità, sicuri e autentici, in conformità con i requisiti della norma.

La Direzione ha documentato, sostenuto e diffuso una efficace **Food Safety Culture**. Consapevole del fatto che una cultura proattiva e positiva all'interno di un'azienda può fare la differenza nell'efficacia del piano di sicurezza e qualità alimentare, ha definito un piano che coinvolge tutte le aree aziendali e il personale operativo all'interno dell'Organizzazione.

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.

La Direzione si impegna alla comprensione e alla soddisfazione con regolarità delle richieste dei clienti e ad affrontare le problematiche che ne potrebbero derivare.

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. Al personale viene richiesta consapevolezza nell'operatività all'interno dello stabilimento in materia di sicurezza alimentare.

Un ulteriore impegno dell'azienda è rivolto alla **sostenibilità ambientale**. Entro il 2024 verranno installati sul tetto dell'azienda pannelli solari in grado di fornire un apporto energetico pari a 131.000 kW/anno con un risparmio della spesa energetica valutabile intorno al 20%.

L'azienda rivolge l'attenzione anche nei confronti della salvaguardia dell'ambiente, attuando un corretto smaltimento dei rifiuti, sia carnei, conferendo gli scarti ad aziende specializzate per il riutilizzo/smaltimento, sia liquidi, con controlli periodici della composizione chimica dei liquidi smaltiti dopo trattamento nel sistema di depurazione aziendale.

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

1. La direzione si assume la responsabilità dell'efficacia del sistema di gestione per la qualità applicando procedure e requisiti compatibili con il contesto e gli indirizzi stabiliti dalla direzione stessa.
2. Si assicura che le aree acquisti e tecnico-produttive garantiscano 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.
3. La direzione assicura la disponibilità delle risorse necessarie al sistema di gestione per la qualità.
4. La direzione mantiene 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.
5. La direzione agisce in modo da 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.
6. La direzione si impegna a 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;
7. 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.
8. Il TEAM HACCP attua programmi di "Food safety Management System": Food Safety (HACCP – HAZARDS), Food Defence (TACCP - THREATS), Food Fraud (VACCP – VULNERABILITIES).
9. Il TEAM HACCP si impegna a mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti.
10. La direzione commerciale cura l'immagine aziendale, agisce per 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:

- 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.

Finale Ligure, 5/2/2024