



# Politica Aziendale

Il **Salumificio Predaroli & Bonandi** ha come obiettivo quello di sviluppare la qualità del proprio prodotto e servizio, evolvendo nella ricerca del soddisfacimento delle esigenze dei suoi clienti, mettendo al primo posto il bisogno primario di consumare alimenti sicuri, sani e che soddisfino le aspettative di qualità dei clienti, fino al consumatore finale

In questo senso l'Azienda ha sviluppato un sistema di gestione della sicurezza alimentare che, basandosi sulla bibliografia scientifica costantemente aggiornata, dia la più ampia garanzia di fronteggiare ogni possibile pericolo presente o futuro che possa minare la sicurezza dei consumatori. Insieme alla gestione alla sicurezza alimentare, sono stati sviluppati nel corso degli anni di attività, processi di produzione volti alla preservazione della qualità organolettica del prodotto, alla conservabilità, all'impiego di tecnologie semplici ma efficaci.

A questo scopo, sono stati definiti obiettivi generali e specifici. I primi gettano i fondamenti della politica aziendale per la qualità e la sicurezza alimentare, i secondi sono invece più puntiformi e misurabili attraverso specifici indicatori che restituiscono una chiara fotografia della adeguatezza delle azioni messe in campo per mantenere gli impegni presi.

Obiettivi della politica aziendale sono i seguenti:

- ✓ Produrre alimenti salubri e che soddisfino le aspettative di qualità dei clienti, gestendo le attività produttive nel rispetto della normativa del settore di interesse e attraverso la realizzazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sui principi dell'HACCP;
- ✓ Pianificare e gestire efficacemente la rintracciabilità dei prodotti finiti, delle materie prime, degli ingredienti, degli imballaggi primari e di tutti gli altri elementi costituenti il prodotto finito
- ✓ Gestire le situazioni di emergenza, i ritiri e i richiami dal mercato in modo efficace e tempestivo
- ✓ Garantire un'adeguata diffusione lungo tutta la filiera delle informazioni relative alla sicurezza alimentare, attraverso rapporti continui con la clientela, i fornitori, i consumatori, con metodi comunicazioni semplici ed efficaci
- ✓ Operare nella massima trasparenza con gli organi di controllo, collaborando durante le visite ricevute e attraverso la comunicazione tempestiva di situazioni che mettano in dubbio la sicurezza dei prodotti alimentari già immessi sul mercato
- ✓ Gestire efficacemente tutte le situazioni che hanno impatto sulla sicurezza alimentare e sulla qualità del prodotto
- ✓ Produrre nel rispetto delle specifiche e o capitolati eventualmente pattuiti con i clienti
- ✓ Avere a disposizione personale competente, consapevole ed adeguatamente formato in merito alle attività relative alla sicurezza alimentare, alla qualità dei prodotti e alla gestione dei clienti, ciascuno secondo il proprio ruolo
- ✓ Ridurre al minimo il rischio che i pericoli individuati dal piano HACCP (corpi estranei inclusi) possano causare danno al consumatore, implementando sistemi di prevenzione e controllo commisurati al rischio individuato
- ✓ Definire piani di campionamento e verifica analitica e sensoriale efficaci
- ✓ Studiare ed individuare i processi che, rispettando il più possibile le caratteristiche sensoriali dei prodotti, diano maggiore garanzia di ridurre il pericolo di sopravvivenza e/o sviluppo di microrganismi patogeni
- ✓ Gestire adeguatamente i prodotti non sicuri per evitare che possano involontariamente giungere al consumatore
- ✓ Individuare le aree di miglioramento ed aggiornare il sistema di gestione della sicurezza alimentare, tempestivamente

- ✓ Definire specifici sistemi di prevenzione corpi estranei
- ✓ Gestire le attività e i processi nel rispetto delle norme cogenti sull'ambiente, attraverso le corrette modalità di smaltimento dei rifiuti e di emissioni in atmosfera
- ✓ Operare nel rispetto dei principi della sostenibilità
- ✓ Gestire i processi produttivi nel rispetto del personale impiegato, sia in termini di sicurezza sia in termini etici e morali

La Direzione si impegna ad utilizzare le risorse umane, finanziarie e tecnologiche ben organizzate, necessarie per assicurare che la politica aziendale venga compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali. La Direzione, attraverso lo sviluppo ed il costante affinamento degli indicatori, verifica costantemente i risultati aziendali e rivede periodicamente la politica per garantire che questa sia sempre adeguata alle nuove esigenze. La realizzazione degli obiettivi di carattere generale è strettamente dipendente dal raggiungimento degli specifici obiettivi definiti per singoli aspetti del SGSA. Gli obiettivi specifici individuati sono misurati da indicatori numerici e il valore di ciascuno è definito dall'Alta Direzione e calcolato in occasione del Riesame annuale.