

	<p>PG 5.2</p> <p>POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE</p>	<p>Rev 01 del 10/10/19 Pagina 1 di 1</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

Il principale proposito relativamente alla qualità ed all'igiene è quello di fornire prodotti che rispettino tutti i requisiti previsti dalla legislazione, dalle norme ISO 22000 e ISO/TS 22002-1 e conformi alle aspettative dei nostri clienti e dei consumatori finali, relativamente alla qualità, igiene e sicurezza alimentare.

Per poter realizzare tali propositi è stato deciso di instaurare e mantenere un Sistema per l'Igiene e Sicurezza Alimentare aderente ai requisiti allo schema FSSC 22000.

La Direzione si impegna:

- a mantenere una struttura appropriata ed efficiente per il controllo qualitativo del sistema di gestione per la sicurezza nelle sue diverse fasi secondo quanto previsto nella norma e nelle procedure interne, supportata da personale specificatamente dedicato e istruito;
- a concordare e rispettare le aspettative e le esigenze dei clienti;
- a soddisfare i requisiti specificati dal Sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- a garantire lo scambio delle informazioni con tutte le parti interessate interne (tra funzioni) ed esterne (clienti, fornitori, associazioni di categoria e autorità ecc.);
- a migliorare costantemente l'efficienza di tale sistema;
- ad offrire un prodotto sicuro per il consumatore e rispondente a tutti i requisiti di legge;
- a tenere sotto controllo i pericoli legati alla tutela alimentare e alla gestione delle frodi.

Vogliamo privilegiare fornitori di prodotti e/o servizi che intendano porsi in rapporto di collaborazione con MACINAZIONE LENDINARA e che perseguano, in collaborazione con la nostra azienda, traguardi di reciproco e continuativo miglioramento.

Ci proponiamo altresì, ai nostri clienti, come partner tecnico - commerciale, cui rivolgersi costantemente per ogni necessità, relativa ad applicazioni e soluzioni tecniche.

Riteniamo che l'attività di sensibilizzazione e d'addestramento di tutto il personale alle problematiche di qualità, dell'igiene e la Sicurezza alimentare siano necessaria al buon funzionamento del Sistema di Gestione; pertanto si svolgeranno con regolarità incontri informativi e formativi con dipendenti.

La Direzione si preoccupa di migliorare continuamente il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) attraverso le seguenti azioni:

- assicurare che la presente politica sia diffusa, compresa e condivisa ad ogni livello aziendale per favorire lo sviluppo della cultura della sicurezza alimentare.
- destinare adeguate risorse umane e finanziarie alla realizzazione della presente politica nonché al raggiungimento degli obiettivi necessari per applicarla;
- eseguire periodicamente un riesame complessivo del Sistema di gestione con il supporto della funzione Gestione qualità / Igiene - Sicurezza alimentare;
- Stabilire periodicamente opportuni indicatori per la qualità e l'igiene misurabili e coerenti con la presente politica.

Data 09/01/2024

La Direzione **MACINAZIONE LENDINARA S.p.A.**
Via Caduti sul Lavoro 31
15026 Lendinara (RO)
C.F. e P.I. 00041310293
STABILIMENTO DI ARCOLE

File: PG 5.2 Politica della qualità 2024.docx