

	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>ALLEGATO 5-2</b>
		<b>Edizione 1</b>
		<b>Revisione 0</b>
<b>POLITICA PER LA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		<b>Pagina 1/1</b>

L'azienda TORREFAZIONE MIKE Castagnotto Mario SpA. dal 1959 svolge l'attività di torrefazione di caffè

**La nostra Azienda persegue una politica orientata ai seguenti principi:**

- **QUALITA' DEL PRODOTTO/SERVIZIO:** ottenuta sia tramite la scelta del metodo di lavorazione più adatto alla tipologia di caffè anche tramite la scelta di fornitori affidabili, allineati alle normative con i quali si instaura un rapporto di reciproca fiducia e conoscenza;
- **PREZZO:** mantenimento dell'allineamento nel rapporto qualità del prodotto e servizio/prezzo;
- **SICUREZZA ALIMENTARE:** intesa come rispetto dei requisiti di igiene del prodotto trattato e tutela della salute del consumatore attraverso l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, sviluppato e implementato in linea con la norma volontaria UNI EN ISO 22000:2018;
- **ATTENZIONE AL CLIENTE:** attraverso attenzione al servizio con anticipazione delle richieste dello stesso;
- **AMBIENTE:** rispetto della normativa e responsabilità ambientale tradotta nell'impegno alla sostenibilità ambientale e, in modo particolare, al controllo delle emissioni in atmosfera, garantendo in questo modo la sostenibilità dei processi con il minimo inquinamento e investimento energetico;
- **ETICA E RESPONSABILITÀ VERSO IL PERSONALE:** fondando i propri principi sull'importanza della qualità e dell'esperienza delle risorse umane, senza le quali nessun processo aziendale, macchinario o impianto, anche il più moderno ed efficiente, potrebbe dare i risultati voluti. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:
  - diffondere al proprio personale i **PRINCIPI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE** perché deve essere ben chiaro che:
    - ognuno svolge compiti ed attività importanti,
    - il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste inoltrate dal cliente,
    - ognuno deve impegnarsi a familiarizzare con il sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare.
  - favorire un ambiente di lavoro ispirato al **RISPETTO**, alla **CORRETTEZZA** ed alla **COLLABORAZIONE**, permette il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale.
  - curare gli aspetti relativi alla **SICUREZZA** dei propri dipendenti e collaboratori esterni in modo da minimizzare le pericolosità connesse alle attività ed evitare incidenti sul posto di lavoro
- **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA:** mantenendo la capacità di generare reddito e lavoro e una crescita duratura degli indicatori economici;
- **RISPETTO DEI REQUISITI DI LEGGE COGENTI:** rispetto delle normative alimentari legate al prodotto e al processo;
- **IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE:** Ognuno deve partecipare attivamente alla crescita della sicurezza alimentare, collaborando con la direzione alla definizione delle procedure gestionali e impegnandosi nella rilevazione e nella pronta rimozione di non conformità rispetto alle linee definite dalla documentazione della Sicurezza Alimentare, per un continuo miglioramento dell'efficacia delle attività svolte.

La direzione si impegna a realizzare prodotti sicuri, a norma di legge, conformi ai requisiti di qualità e con la presente dichiara la propria responsabilità nei confronti dei Clienti.

Gli obiettivi principali che la Direzione si è posta sono:

1. Assicurare la soddisfazione del Cliente offrendo un prodotto di alta gamma e un servizio mirato;
2. Consolidare il brand migliorando la propria immagine sul mercato, con particolare attenzione alla clientela estera;
3. Migliorare l'organizzazione interna tendendo al maggior livello di affidabilità e velocità operativa, ottimizzando le risorse in modo da favorire il coinvolgimento aziendale;
4. Migliorare il controllo gestionale ed il rispetto dei tempi contrattuali;
5. Consolidare e mantenere, mediante un sistema documentato, i risultati raggiunti;
6. Garantire la sostenibilità ambientale, sociale ed economica dell'azienda.

La Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare viene resa nota a tutto il personale operante all'interno dell'Azienda e ciascun collaboratore, per il proprio compito specifico, è formato ed informato degli obiettivi perseguiti dalla Direzione che revisione ogni anno e ne verifica lo stato di avanzamento.

DATA: 31/01/2020

FIRMA DIREZIONE:.....