



## **POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**



## POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione considera la Qualità e l'igiene i cardini della propria strategia imprenditoriale e profonde il massimo impegno nella prevenzione di ogni eventuale non conformità, ottimizzando l'organizzazione della gestione delle commesse e garantendo un costante presidio dei processi, compresi quelli affidati in outsourcing, e delle attività in qualsiasi modo connesse con la Qualità e con gli aspetti igienici legati all'ambiente di lavoro e al prodotto.

A questo scopo è stato istituito un Sistema di Gestione per la Qualità rispondente alla norma UNI EN ISO 9001 e un Sistema di Gestione per aspetti legati all'igiene, la sicurezza alimentare e del sito produttivo rispondente ai requisiti delle norme UNI EN ISO 22000 FSSC, BRC, IFS e di altri requisiti di standard presi a riferimento.

I sistemi sono integrati in modo da essere utilizzati come strumenti di gestione aziendale e gli impegni previsti si correlano al concetto di **Qualità** intesa come soddisfazione delle esigenze del Cliente verso il quale viene rivolta una continua attenzione con l'obiettivo di garantire il rispetto delle specifiche richieste e soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari applicabili al prodotto (Direttive, Leggi, ecc.).

In merito alla definizione di **Cliente** la Direzione considera il concetto esteso non solamente ai portatori di interesse esterni che acquistano le produzioni direttamente o indirettamente ma anche ai collaboratori interni impegnati nella filiera produttiva. In effetti è radicata la convinzione che nessun consumatore potrà essere soddisfatto se tutti gli anelli della catena non hanno lavorato con efficienza ed efficacia, quindi particolare importanza devono rivestire le attività di sensibilizzazione del personale su tutte le problematiche emergenti o potenziali ed in primis quelle attinenti ai requisiti legali dell'attività e del prodotto. In tal senso la Direzione aziendale è impegnata in modo costante verso la difesa del sito produttivo e delle produzioni per garantire anche il cliente circa la continuità delle forniture ed in questo ambito rientrano le iniziative volte al controllo degli accessi del personale interno ed esterno, il monitoraggio e la sorveglianza delle aree aziendali con maggiori criticità.

Tali sforzi devono essere indirizzati a definire e soddisfare le esigenze del **Cliente finale ovvero il consumatore e del Cliente aziendale (parti interessate, distributore, importatore, ecc.)**, offrendo servizi, infrastrutture e tecnologie in costante aggiornamento.

In relazione ai rapporti con i dipendenti la Direzione intende improntare relazioni aperte e di responsabilità etica sia in merito ai contratti di lavoro che alle relazioni personali. Tale impegno si traduce nel Codice Etico aziendale approvato dalla Direzione e nel mantenimento di uno specifico Modello Organizzativo e Gestionale integrato e che riguarda anche procedure contro potenziali reati societari allo scopo di garantire la continuità

aziendale. A tale scopo è stato nominato un Organismo di Vigilanza e definito il Codice Etico aziendale.

In armonia con tale obiettivo la Direzione intende portare l'azienda ad una continua crescita organizzativa e metodologica: in tal senso la certificazione, da parte di un Ente accreditato, del Sistema di Gestione per la Qualità, rappresenta un passo di fondamentale e di prioritaria importanza.

La direzione è impegnata a programmare e diffondere la cultura per la qualità e la sicurezza alimentare tra i propri collaboratori definendo uno specifico piano revisionato annualmente, verificandone l'attuazione e l'efficacia attraverso specifici indicatori e obiettivi.

Sensi Vigne & Vini s.r.l. pianifica ed attua la continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli allo scopo di implementare e mantenere il Sistema di Gestione ed il Modello Organizzativo.

Particolare attenzione viene rivolta all'approvvigionamento, infatti sono stati intensificati i controlli in merito ai vari prodotti approvvigionati in modo da ridurre i rischi di eventuali contaminazioni e, grazie al controllo dei processi di produzione, garantire di conseguenza il prodotto finito in merito alle caratteristiche legate alla sicurezza alimentare ed alla qualità.

Sensi Vigne & Vini s.r.l. si impegna inoltre a prevenire l'inquinamento, a garantire la salvaguardia e la protezione dell'ambiente e a perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali minimizzando i rischi correlati alle attività svolte e ai prodotti offerti. In accordo a tali impegni Sensi Vigne & Vini s.r.l. si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- Rispettare la legislazione vigente in materia dei propri impatti ambientali;
- Eliminare i rischi verso la sicurezza delle persone e la tutela dell'ambiente, in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico e, ove ciò non sia possibile, ridurli al minimo, possibilmente agendo sulle cause che li hanno generati;
- Razionalizzare l'uso di risorse naturali, idriche ed energetiche;
- Impegnarsi per gestire i rifiuti in modo da privilegiare, ove possibile, il recupero ed il riciclo piuttosto che lo smaltimento.
- Improntare il modello organizzativo e gestionale verso la gestione del rischio.

Allo scopo di guidare questa crescita organizzativa la Direzione ritiene opportuno definire la propria **MISSION:**

- Assicurare la sicurezza alimentare delle produzioni aziendali;
- Garantire la sicurezza del sito produttivo, dei materiali e delle produzioni;
- Garantire la miglior qualità al miglior prezzo;
- Indirizzare gli sforzi commerciali verso quei canali a maggiore valore aggiunto;

- Lavorare e finalizzare l'attività aziendale alle esigenze dei Clienti;
- Costruzione di un ambiente sociale sereno, aperto all'interno del quale definire regole chiare nel rispetto dei principi etici;
- Garantire uno sviluppo aziendale nel rispetto delle normative ambientali e dello sviluppo sostenibile;
- Vendere non solo un prodotto ma l'immagine e il modo di operare dell'azienda;
- Garantire il controllo di tutti i materiali approvvigionati;
- Rappresentare il territorio nel quale l'azienda è inserita.
- La direzione nel definire le proprie politiche e procedure di controllo tiene conto degli aspetti legati alle frodi alimentari.

Lo scopo della mission viene perseguito sulla base della propria **VISION**, ovvero della situazione aziendale e di mercato nel prossimo futuro. L'interpretazione di queste prospettive guida la Direzione verso le seguenti strategie:

- Fornire prodotti con il miglior rapporto qualità / prezzo;
- Garantire la sicurezza del sito produttivo e delle produzioni aziendali;
- Assumere sempre la responsabilità delle produzioni nei confronti del cliente;
- Puntare alla dinamicità ed elasticità di risposta;
- Puntare allo sviluppo commerciale con la grande distribuzione e Clienti che garantiscano una grande diffusione ed un maggior valore aggiunto;
- Creare una struttura ed un ambiente di lavoro sicuro e protetto;
- Valorizzare il territorio accanto ai prodotti aziendali;
- Promuovere e sensibilizzare il personale alla pianificazione e alla programmazione dell'attività;
- Promuovere l'immagine ed il marchio Aziendale;
- Ampliare la gamma di produzioni dirette con accordi di fornitura di servizio nei vari territori di interesse;
- Investire le risorse generate dall'attività per il miglioramento costante degli impianti, delle tecnologie e delle infrastrutture.
- Promuovere l'immagine ed il marchio Aziendale;
- Monitorare i propri processi anche mediante l'Organismo di Vigilanza (ODV) istituito.

Gli impegni di Politica della Qualità della Direzione vengono tradotti annualmente in un piano di obiettivi circoscritti e misurabili, sul raggiungimento dei quali si impegna a fornire tutte le risorse e il supporto necessari. La Politica della Qualità e il piano degli obiettivi vengono approvati dalla Direzione e portati a conoscenza del personale mediante affissione in luogo accessibile a tutti o attraverso riunioni periodiche.

A tale fine, la Direzione nomina il Responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità (RGQ) quale responsabile dell'attività di mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità in funzione degli obiettivi prefissati. RGQ si assicura che i processi aziendali siano predisposti, attuati e tenuti aggiornati rispetto al SGQ. Tale figura riferisce alla Direzione in merito alle prestazioni del SGQ e sulle esigenze di miglioramento e assicura la promozione della consapevolezza dei requisiti del Cliente nell'ambito dell'organizzazione. Il Responsabile della Gestione del Sistema Qualità può avvalersi della collaborazione di assistenti opportunamente addestrati.

Con cadenza regolare vengono effettuati, da parte del Responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità o altra funzione adeguatamente addestrata, audit sul Sistema di Gestione per la Qualità al fine di verificare il regolare funzionamento ed individuare eventuali necessità di adeguamento.

La Direzione si impegna a riesaminare almeno una volta l'anno l'adeguatezza del Sistema di Gestione per la Qualità e a dare indicazioni sulle eventuali correzioni e/o miglioramenti da apportare alla struttura del Sistema di Gestione per la Qualità. Nell'occasione verifica inoltre il raggiungimento degli obiettivi annuali di Politica della Qualità e ne analizza gli eventuali scostamenti.