

MANUALE GESTIONE

SICUREZZA  **ALIMENTARE**

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ED. 00 - REV. 01 DEL 10/12/2019 - ALL 5.2.1_01

La crescita della Ditta La Verde Fattoria e la contemporanea necessità del mercato della GDO di avere un prodotto sempre più di qualità e sicuro da punto di vista igienico sanitario, sono le premesse per cui l'Azienda si impegna al mantenimento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme alla normativa ISO 22000: 2018, al fine di garantire ai clienti la fornitura di un prodotto conforme ai requisiti richiesti.

La Direzione ha effettuato un'analisi del contesto in cui opera l'Azienda La Verde Fattoria, individuando le parti interessate e le loro aspettative, con l'obiettivo di ridurre i rischi associati e cogliere le opportunità che tale contesto offre. Lo scopo è quello di ottenere un livello qualitativo che possa mantenersi costante nel tempo e di evitare l'immissione nel mercato di prodotti non conformi. L'azienda si propone di istituire e mantenere un sistema di gestione che garantisca la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti, focalizzando risorse umane e mezzi tecnici nei punti del processo individuati come critici, agendo per prevenire i pericoli prima che questi si manifestino. Ci si propone inoltre di coinvolgere e responsabilizzare tutto il personale nella tutela della sicurezza igienica del prodotto, costituendo quindi un utilissimo strumento formativo e motivazionale.

Il successo dell'applicazione della metodologia HACCP, richiede il coinvolgimento e l'impegno di tutto il personale di responsabilità e del personale operativo. Considerando inoltre che la sicurezza alimentare è l'elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un prerequisito essenziale per la qualificazione di qualsiasi prodotto alimentare, l'Azienda La Verde Fattoria ha deciso di adottare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, conforme alla Norma UNI EN ISO 22000:2018.

La politica per adottare un Sistema di gestione per la sicurezza Alimentare che la Direzione della Verde Fattoria promuove, poggia sui seguenti elementi fondanti:

1. Produrre un prodotto sicuro attraverso l'identificazione, la valutazione, la gestione e il controllo dei rischi conforme alle normative cogenti in tema di HACCP, utilizzando fornitori qualificati, materie prime sicure e un processo produttivo efficiente e controllato, considerando le richieste implicite ed esplicite dei clienti;
2. Ricercare e valutare ogni possibilità di miglioramento della sicurezza alimentare al fine di proporre un servizio che sia continuamente in grado di soddisfare le aspettative dei Clienti e, ove possibile, di anticiparle.



Società Agricola Semplice

Via Ponte dei Baldi, 53 51031 Agliana (PT) tel. 0574 719711 fax 710519 P. iva 01167870474
info@laverdefattoria.com laverdefattoria.com

MANUALE GESTIONE

SICUREZZA  **ALIMENTARE**

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- 3.** Impostare un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare affinché le risorse impiegate nei processi e nei servizi siano utilizzate in modo efficiente oltre che efficace.
- 4.** Assicurare continuamente la disponibilità di risorse necessarie all'efficace attuazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati.
- 5.** Assicurare la distribuzione di prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario e attuare un piano di emergenza in situazioni di crisi a tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare;
- 6.** Assicurare un ambiente idoneo in virtù del fatto che le condizioni di lavoro possono condizionare la conformità del prodotto finito.
- 7.** Incrementare le conoscenze e competenze del personale che opera nell'Azienda;
- 8.** Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti , ai processi e alle tecnologie.
- 9.** Includere strategie in materia di sicurezza alimentare all'interno del processo di pianificazione aziendale annuale per garantire che la sicurezza alimentare sia parte integrante delle operazioni.
- 10.** Stabilire obiettivi annuali in materia di sicurezza alimentare misurabili per tutte le operazioni, per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle norme;
- 11.** Garantire che i fornitori sposino gli stessi impegni in materia di sicurezza alimentare e monitorare i materiali e i servizi forniti;
- 12.** Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, ai clienti e ai consumatori stabilendo specifiche per gli ingredienti, i materiali di imballaggio, lo stoccaggio dei prodotti finiti.
- 13.** Comunicare gli aspetti, le prestazioni in materia di sicurezza alimentare ai clienti, ai consumatori e ai principali soggetti interessati che abbiano un effetto o subiscano l'effetto dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare dell'Azienda.

La politica aziendale dell'Azienda la Verde Fattoria viene opportunamente comunicata, nelle modalità ritenute più idonee, a tutte le parti interessate.

Agliana (PT), 10/12/2019

LA DIREZIONE



Società Agricola Semplice

Via Ponte dei Baldi, 53 51031 Agliana (PT) tel. 0574 719711 fax 710519 P. iva 01167870474
info@laverdefattoria.com laverdefattoria.com