

CODICE	POL		
TITOLO	POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ	Rev.	02
		Data	28/01/2022

POLITICA SISTEMA INTEGRATO QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ

	QUALIFICA	NOME	FIRMA
REDAZIONE	RSG	LA MANNA IVAN	
APPROVAZIONE	DIR	PARODI AUGUSTO	

INDICE DELLE REVISIONI			
DESCRIZIONE MODIFICHE	PAGINE VARIATE	DATA	REV.
Allineamento requisiti UNI EN ISO 9001:2015	-	03/05/2017	00
Allineamento requisiti UNI EN ISO 22000:2018		18/02/2021	01
<i>Inserito "Cultura della sicurezza alimentare" (Reg. 382/21)</i>	4	28/01/2022	02

CODICE	POL		
TITOLO	POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ	Rev.	02
		Data	28/01/2022

INDICE:

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
2.	RESPONSABILITÀ PER L'APPLICAZIONE DELLA POLITICA	3
2.1	IMPEGNO DELLA DIREZIONE.....	3
3.	POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ	4

CODICE	POL		
TITOLO	POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ	Rev.	02
		Data	28/01/2022

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento stabilisce la Politica aziendale definita dalla Direzione di **A&A F.Ili Parodi** relativamente al Sistema di Gestione Integrato (Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità).

La Direzione assicura che la Politica del Sistema Integrato e gli obiettivi siano stabiliti e compatibili con la strategia aziendale ed il contesto in cui opera l'Azienda ed assicura che la stessa sia comunicata, compresa ed applicata all'interno dell'organizzazione.

Ogni documento del sistema di gestione (informazioni documentate) inerente il servizio o che possa avere impatto sul servizio deve uniformarsi alla Politica delineata nel presente documento.

La Politica del Sistema di Gestione Integrato si applica a tutti i livelli dell'azienda; l'attuazione è obbligatoria per tutto il personale.

La Politica del Sistema di Gestione Integrato si applica a tutte le attività svolte da **A&A F.Ili Parodi** ed in particolare all'attività rientrante nel campo di applicazione:

RAFFINAZIONE E VENDITA DI OLI VEGETALI ALIMENTARI E NON.

PRODUZIONE DI RIFIUTI CONTENENTI OLI DI ORIGINE VEGETALE: PASTE SAPONOSE (CER 02 03 04) E TERRE ESAUSTE (CER 02 03 99)

2. RESPONSABILITÀ PER L'APPLICAZIONE DELLA POLITICA

2.1 IMPEGNO DELLA DIREZIONE


La Direzione di **A&A F.Ili Parodi** ha stabilito, attua e mantiene attiva ed aggiornata la Politica del Sistema di Gestione Integrato.

La Politica in oggetto:

- è stata determinata tenendo conto del contesto dell'Organizzazione, dei suoi scopi e degli indirizzi strategici
- costituisce il quadro di riferimento per determinare e riesaminare gli obiettivi del Sistema di Gestione Integrato
- comprende l'impegno a soddisfare i requisiti applicabili
- comprende l'impegno per il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Integrato

La Direzione di **A&A F.Ili Parodi** ha diffuso a tutti i livelli la Politica del Sistema Integrato Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità per ottenere l'adesione di tutti gli addetti e la loro collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

Nel corso dei sistematici riesami la Direzione di **A&A F.Ili Parodi** riapprova la propria Politica e gli obiettivi che si è data, per valutare se risultano adeguati e ridefinirli per quanto necessario.

			
CODICE	POL		
TITOLO	POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ	Rev.	02
		Data	28/01/2022

3. POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ

La **A&A F.lli Parodi** si pone come obiettivo strategico quello di conseguire, e mantenere nel tempo, la piena e continua soddisfazione dei propri Clienti, attuali e futuri, assicurando loro prodotti di qualità elevata e garantita e rispondenti a tutti i requisiti di sicurezza alimentare e legislativi richiesti, nonché alle aspettative di consumo e che rispetti i requisiti in materia di sostenibilità.

Gli strumenti adottati per raggiungere e mantenere nel tempo questi importanti risultati sono: l'adozione e lo sviluppo di un Sistema di Gestione Integrato secondo le Norme di riferimento UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2018 e secondo il DM 14/11/2019, che serva come strumento di guida per la gestione dei processi e del miglioramento e a consolidare i risultati ottenuti dall'applicazione del sistema d'autocontrollo HACCP.

Nell'instaurare e sviluppare il proprio Sistema di Gestione Integrato, la Società s'impegna a:

- a) continuare a sviluppare, a tutti i livelli dell'organizzazione, la cultura della Qualità, della Sicurezza Alimentare e della Sostenibilità ambientale
- b) ricercare soluzioni tecniche e procedurali finalizzate a ridurre l'impatto delle nostre attività sulle acque, sul suolo e sull'aria nel rispetto della normativa ambientale e dei criteri della sostenibilità sulle emissioni di gas a effetto serra
- c) applicare il principio del miglioramento continuo nella gestione della Qualità, della Sicurezza Alimentare e dei principi di sostenibilità anche attraverso il coinvolgimento di tutti i lavoratori
- d) assegnare alla soddisfazione del Cliente un ruolo centrale nelle strategie, nei singoli processi e nell'attività produttiva in generale, garantendo la propria responsabilità verso i Clienti
- e) fornire un prodotto di Qualità e Sicurezza Alimentare elevata, realizzato e controllato nel rispetto totale e continuo delle disposizioni di sicurezza e di legge e degli standard prefissati
- f) assicurare la presenza di personale competente nella gestione del Sistema di sicurezza alimentare
- g) assicurare che il processo produttivo avvenga in condizioni pienamente controllate e in ambienti tali da garantire il rispetto dei requisiti del prodotto in termini di qualità e sicurezza alimentare, il rispetto delle prescrizioni cogenti applicabili e la prevenzione dell'inquinamento

inoltre la Direzione garantisce la definizione e il mantenimento di un sistema per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare. Tale sistema comprende, secondo quanto definito e richiesto dal Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione Europea:

- consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti
- attività definite in tutte le sezioni dello stabilimento che abbiano un impatto sulla sicurezza dei prodotti
- un piano di monitoraggio che garantisce come tali attività sono svolte e controllate, unitamente alle tempistiche previste per la loro attuazione

CODICE	POL		
TITOLO	POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ	Rev.	02
		Data	28/01/2022

- la revisione dell'efficacia delle attività svolte

A questo scopo, la Direzione è impegnata a vigilare che questo documento sia compreso nei contenuti e nelle finalità, attuato e sostenuto da tutto il personale e a qualsiasi livello.

La Direzione aziendale, inoltre, si impegna annualmente a riesaminare il presente documento al fine di riconfermare e/o aggiornare i contenuti secondo le esigenze.

Camporosso, 28/01/2022

La Direzione