 BERSANO VINI S.r.l.	MANUALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E PROCEDURE DEL SISTEMA GESTIONE QUALITA' 0) GENERALITA'	ALLEGATO 01-1
	POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE	Edizione 1 Revisione 2
		Pagina 1/1

La Direzione della BERSANO, consapevole che il mercato richiede crescenti prestazioni di qualità, affidabilità, sicurezza, puntualità, flessibilità e contenimento dei costi si impegna per una buona pratica professionale e per la qualità dei prodotti offerti ai clienti. Inoltre, ritiene fondamentale la soddisfazione del cliente ed il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza alimentare.

Gli obiettivi aziendali sono:

1. LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI: La Direzione è consapevole che il conseguimento di certi risultati è condizionato prima di tutto dalla capacità di soddisfare le esigenze dei clienti in modo efficace. Riguardo a questo punto l'azienda si propone di:

- perseguire la **QUALITA' DEL PRODOTTO** sia tramite la scelta del metodo interno di produzione più adatto alla tipologia di prodotto lavorato sia tramite la scelta di fornitori affidabili, allineati alle normative con i quali si instaura un rapporto di reciproca fiducia e conoscenza;
- garantire costantemente la **SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO**, 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 gli standard volontari BRC e IFS;
- ridurre i **COSTI**, per quanto possibile, in modo da raggiungere e mantenere i più alti livelli di competitività e presenza sul mercato;
- garantire la **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA** dell'azienda, mantenendo la capacità di generare reddito e lavoro e una crescita duratura degli indicatori economici;
- salvaguardare l'**AMBIENTE**, limitando il più possibile l'impatto delle proprie attività, in modo da non essere di danno alcuno ai propri vicini e a tutte le parti interessate e garantendo la sostenibilità dei processi con il minimo investimento energetico;
- ridurre il più possibile le **NON CONFORMITÀ** in tutte le fasi dei processi aziendali ed in particolare ridurre e mantenere ad un livello pari a zero i reclami dei clienti, annullando completamente le non conformità esterne.
- creare ed applicare modalità e indici di misurazione della **SODDISFAZIONE DEL CLIENTE**, da definirsi e migliorarsi nel corso dei periodici riesami da parte della Direzione

2. IL COINVOLGIMENTO E LA SODDISFAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE: L'azienda ha fondato 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:

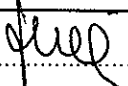
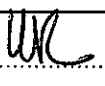
- diffondere al proprio personale i **PRINCIPI DELLA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE** perché deve essere ben chiaro che:
 - ognuno svolge compiti ed attività importanti
 - il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste inoltrate dal cliente
 - 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 alla lavorazione ed evitare incidenti sul posto di lavoro.

3. IL RISPETTO DEI REQUISITI DI DIRETTIVE, NORME, REGOLAMENTI E LEGGI APPLICABILI: Per la corretta gestione aziendale risulta indispensabile che tutti coloro che operano nell'azienda considerino come elemento fondamentale il completo rispetto di tutte le disposizioni legislative.

4. IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE: Ognuno deve partecipare attivamente alla crescita della qualità e la 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 Qualità, per un continuo miglioramento dell'efficacia delle attività svolte.

La direzione definisce degli indicatori di processo da monitorare e migliorare nel corso dei periodici riesami da parte della DIREZIONE, al fine di verificare e migliorare la capacità dei processi aziendali ad ottenere i risultati attesi.

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: 27/03/2018	FIRMA DIR: 	FIRMA RA: 
------------------	---	---