

	<b>POLITICA AZIENDALE</b>  <b>IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Data: <b>27-11-2024</b>
		N° Rev. <b>2</b>

## “Caldini Guido S.r.l.” – Radicondoli (SI) – Loc. Fiumarello snc

La **Caldini Guido S.r.l.** si è specializzata in **“Produzione di olio di sansa vergine di oliva grezzo e farine di oliva sgrassate destinate ad alimentazione animale. Impianto di filiera olio di oliva tramite le fasi di essiccazione, estrazione con solvente e separazione.”**.

La **Caldini Guido S.r.l.** considera la **Qualità** e la **Sicurezza Alimentare** un elemento cardine della propria strategia. La Direzione profonde il massimo impegno nella prevenzione di ogni eventuale non conformità, ottimizzando l'organizzazione della produzione e garantendo un costante monitoraggio dei processi di produzione e di tutte le attività in qualsiasi modo connesse con gli standard qualitativi e di sicurezza alimentare adottati.

A questo scopo è stato istituito un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare rispondente alla norma **UNI EN ISO 22000:2022**.

Il concetto di **Qualità** e **Sicurezza Alimentare** nella missione strategica dell'impresa si concretizza nei seguenti criteri generali: soddisfazione delle esigenze del Cliente finale; controllo della filiera produttiva, continua e costante attenzione nell'**impegno di garantire il rispetto dei requisiti applicabili cogenti e non cogenti; miglioramento continuo l'efficacia del sistema integrato; formazione e sensibilizzazione del personale**. In armonia con tale filosofia, la Direzione e il suo Staff intende portare l'azienda ad una continua crescita organizzativa e metodologica: in tal senso la certificazione, da parte di un Ente accreditato, del proprio Sistema di Gestione rappresenta un passo di fondamentale e di prioritaria importanza nella testimonianza della piena conformità ai massimi standard di controllo applicabili.

La presente politica **viene comunicata a tutti gli stakeholders e al personale interno, con un'attività di comunicazione, coinvolgimento, formazione e aggiornamento continuo a tutti i livelli**. Al personale interno, anche stagionale, è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto nel **Manuale HACCP** nonché dalla documentazione ad esso collegata.

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

- **Garantire la miglior qualità;**
- **Lavorare e finalizzare l'attività aziendale alle esigenze dei Clienti;**
- **Perseguire la redditività economica e la stabilità finanziaria;**
- **Migliorare la visibilità dell'azienda;**
- **Garantire nel processo di produzione un elevato livello qualitativo e di sicurezza alimentare;**
- **Diventare fornitori affidabile in campo nazionale e internazionale.**

Lo scopo della missione viene perseguito sulla base della situazione aziendale e di mercato nel prossimo futuro. La **Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare** è **tradotta annualmente in un piano di obiettivi circoscritti e misurabili, coerenti con il presente documento, per il raggiungimento dei quali si impegna a fornire tutte le risorse e il supporto necessari**. Strategicamente la Direzione ha individuato i seguenti punti fondamentali:

- **Ottimizzazione delle procedure operative aggiornando continuamente le proprie conoscenze e competenze in relazione a nuove attrezzature, materiali e sistemi di lavorazione assistiti da consulenti specializzati nel settore alimentare;**
- **Selezione dei fornitori e dei prodotti acquistati, garantendo il mantenimento dello standard qualità e di sicurezza alimentare per tutta la filiera;**
- **Promozione dell'immagine aziendale;**
- **Sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori anche stagionali, per raggiungere il massimo grado di produttività e qualità, nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene alimentare;**

La Politica viene approvata dalla Direzione e portata a conoscenza del **personale mediante affissione in luogo accessibile** a tutti o attraverso riunioni periodiche. Il piano degli obiettivi viene invece documentato e portato a conoscenza delle funzioni interessate attraverso la consegna della documentazione relativa. La Direzione nomina il **Responsabile del Sistema di Gestione HACCP (RHACCP)** quale unico responsabile dell'attività di mantenimento e miglioramento del Sistema stesso in funzione degli obiettivi prefissati. Il Responsabile della Gestione del Sistema Qualità si avvale della collaborazione di tutto il personale e della consulenza tecnica mirata.

Con cadenza regolare vengono effettuati, da parte del Responsabile del Sistema di Gestione, audit sul Sistema di Gestione al fine di verificare il regolare funzionamento ed individuare eventuali necessità di adeguamento e miglioramento.

La Direzione si impegna a riesaminare almeno una volta l'anno l'adeguatezza del Sistema di Gestione per la Qualità e della Sicurezza Alimentare e a dare indicazioni sulle eventuali correzioni e/o miglioramenti da apportare alla struttura del Sistema integrato.

Nell'occasione del riesame inoltre il raggiungimento degli obiettivi annuali di Politica della Qualità e ne analizza gli eventuali scostamenti.

Radicondoli, lì 27-11-2024

**Caldini Federico**  
(Legale Rappresentante)