

La società Sacchetti & Calzoni snc, nello svolgimento delle proprie attività di

“LAVORAZIONE DI SEMI DI ZUCCA, ARACHIDI E NOCCIOLE, CON O SENZA SALE, TOSTATI O PRALINATI. CONFEZIONAMENTO E/O LAVORAZIONE DI ALTRI SEMI E GRANAGLIE E CONFEZIONAMENTO CONTO TERZI”.

si impegna a perseguire il proprio obiettivo di realizzare un prodotto sicuro dal punto di vista della Sicurezza Alimentare, a tutela della Salute Umana, tenendo sempre in considerazione quelli che sono i requisiti del cliente e quelli definiti dalla Legge.

La Direzione di Sacchetti & Calzoni snc, con questo documento, intende definire e comunicare a tutto il personale gli obiettivi, garantendo il controllo, nell'ambito della filiera di appartenenza, dei pericoli per la sicurezza dell'alimento nella fase del consumo da parte dell'uomo.

La Direzione ritiene la corretta gestione delle tematiche riguardanti la Sicurezza Alimentare un obiettivo primario ed ha elaborato un protocollo interno per la definizione delle procedure volte al conseguimento degli obiettivi minimi e irrinunciabili in materia di Sicurezza Alimentare e ribadisce nel presente documento l'impegno proprio e di tutta l'organizzazione a:

1. Introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte nei siti dell'Organizzazione soddisfino i requisiti di legge in ambito Sicurezza Alimentare e gli stessi concordati con i clienti;
2. Stabilire degli obiettivi misurabili e monitorare le proprie attività nell'ottica del controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare, in modo tale che i prodotti non danneggino direttamente od indirettamente i consumatori;
3. Valutare periodicamente e mantenere aggiornato il sistema per la Sicurezza Alimentare al fine di garantire che il sistema stesso incorpori le più recenti informazioni sui pericoli per la Sicurezza Alimentare tenuti sotto controllo;
4. Comunicare, attraverso la filiera e nell'ambito dell'organizzazione stessa, informazioni riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare inerenti gli aspetti di sicurezza relativi ai prodotti utilizzati;
5. Stabilire, attuare e mantenere in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti con il ruolo che l'organizzazione svolge nella filiera alimentare;
6. Sensibilizzare tutta l'organizzazione aziendale nelle attività che hanno rilevanza per la salute del consumatore finale;
7. Attuare procedure finalizzate al Miglioramento continuo delle prestazioni;
8. Definire le competenze necessarie ai vari soggetti che operano per l'organizzazione, per operare in modo da tutelare la Sicurezza alimentare
9. Promuovere la Food Safety Culture e sensibilizzando i dipendenti attraverso materiale informativo e corsi di aggiornamento alla realizzazione di prodotti salubri e sicuri che rispettino le norme vigenti e le richieste dei clienti in termini di qualità.
10. Mantenere le certificazioni per la qualità e sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2018 e IFS v.7.
11. Ottenere la certificazione Biologica entro il 2023.

La presente Politica della Sicurezza Alimentare sarà resa nota a tutti i dipendenti aziendali ed ai collaboratori e diffusa all'esterno delle Sedi Aziendali attraverso le consuete forme di comunicazione e periodicamente riesaminata per verificarne l'idoneità.

Approvato Direzione Generale _____