

La nostra organizzazione si propone di consolidare le proprie attività gestionali ed economiche mirando ad accrescere la soddisfazione dei propri Clienti. Si è adottato un Sistema di Gestione basato sulla norma ISO 9001 e integrato con i requisiti necessari per garantire adeguati livelli di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro, il rispetto dell'ambiente e dell'igiene nella produzione. In particolare rispettiamo anche i requisiti della Norma BRC. Tutto il sistema è definito per garantire non solo il controllo dei processi, ma anche il loro continuo miglioramento. L'applicazione di un sistema di gestione conforme anche a tali norme consente di:

- Pianificare, progettare, implementare, rendere operativo, mantenere un sistema di analisi dei pericoli e valutazione dei rischi che garantisca prodotti alimentari conformi ai requisiti di igiene definiti dalla FOOD PROTECTION.
- Dimostrare l'efficacia del sistema anche coinvolgendo il personale e monitorando la sua consapevolezza.
- Supportare i partner a fornire una prova adeguata della conformità ai regolamenti sulla sicurezza e igiene dei prodotti alimentari e degli imballaggi.
- Garantire la conformità legislativa del prodotto alle leggi e norme applicabili.
- Garantire la conformità ai requisiti del cliente.
- Garantire la propria conformità alla politica di igiene stabilita.

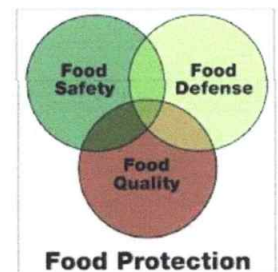
La nostra organizzazione per questo si impegna a:

- rendere disponibili le risorse necessarie per il mantenimento e lo sviluppo del sistema igienico sanitario aziendale.
- verificare periodicamente i riferimenti normativi e legislativi (oltre ai requisiti del cliente) ed eventualmente ad integrare il sistema aziendale in funzione dei nuovi requisiti.
- definire specifiche azioni per garantire un adeguato livello di FOOD DEFENSE.

La motivazione ed il coinvolgimento delle Risorse Umane, patrimonio fondamentale per la nostra organizzazione, sono ricercati attraverso un processo continuo di addestramento e formazione per aggiornare e valorizzare le capacità umane e professionali e al contempo diffondere la consapevolezza della rilevanza del proprio ruolo nell'ambito dell'Organizzazione.

La presente dichiarazione, periodicamente riesaminata dalla Direzione, è stata comunicata a tutto il personale e resta a disposizione delle parti interessate. L'impegno al rispetto dei principi sopra esposti è derivato anche da continue attività finalizzate alla:

- Verifica che i prodotti siano correttamente identificati e gestiti in modo da evitare la contaminazione da parte di prodotti non conformi
- Assicurazione sulla tracciabilità, completamente documentata, dei prodotti.
- Attuazione della formazione e dell'auto-monitoraggio richiesti dalla legge
- Garanzia di controllo degli accessi all'impianto, al magazzino
- Definizione dei processi di lavoro con l'utilizzo di tecniche che non richiedono il contatto diretto (non-touch), laddove possibile, e il rispetto rigoroso delle pratiche e delle procedure igieniche di lavoro prestabilite
- Esecuzione di attività di AUDIT interno anche con l'assistenza di risorse indipendenti per garantire la corretta verifica del rispetto delle azioni messe in atto per la tutela degli alimenti



ALLERGENI

Con allergia o malattia allergica si intende una reazione eccessiva dell'organismo a sostanze estranee di per sé innocue. Queste sostanze, quasi sempre proteine provenienti da pollini, acari della polvere, animali, alimenti o farmaci, tanto per citare i casi più comuni, sono definite allergeni. Quando una persona allergica entra in contatto con l'allergene, per esempio inalandolo o ingerendolo, il sistema immunitario scatena una reazione difensiva eccessiva che induce i sintomi allergici.

Sintomi di reazioni allergiche agli alimenti	
Respiratori	Naso che cola o congestione nasale Starnuti Asma (difficoltà a respirare) Tosse Respiro affannoso-sibilante
Cutanei	Gonfiore di labbra, bocca, lingua, faccia e/o gola (angio-edema) Orticaria Eruzioni cutanee o rossori Prurito Eczema
Gastro-intestinali	Crampi addominali Diarrea Nausea Vomito Coliche Gonfiore
Sistemici	Shock anafilattico (grave shock generalizzato)

Da sempre la nostra organizzazione è attenta ai rischi correlati alla presenza di allergeni nei prodotti e nei processi, e a tal proposito si prevedono una serie di procedure e controlli finalizzati a prevenire l'ingresso della materia prima non idonea e/o contaminata da allergeni allo scopo di evitarne la lavorazione e la relativa contaminazione dei nostri prodotti.

Inoltre la nostra organizzazione ha previsto specifiche procedure per il controllo degli accessi dei visitatori e apposite regole igieniche per il personale interno tali da ridurre il rischio di contaminazione.

La nostra organizzazione definisce e analizza i propri processi utilizzando le tecniche di Risk-Management. Abbiamo individuato le minacce e le opportunità che la nostra azienda gestisce con opportune azioni. Azioni che mirano a definire sistemi di gestione idonei e ad anticipare anche le possibili perdite di quote di mercato aggiornando il sistema in funzione dei cambiamenti normativi e delle esigenze dei clienti.

MISSION

Oltre a quanto sopra riportato l'impegno specifico sarà rivolto alla riduzione degli sprechi anche con una adeguata riorganizzazione dei processi. Ciò comporta anche un miglioramento dell'impatto ambientale e una riduzione dei tempi di lavoro con migliori margini e anche minor sforzo psico/fisico per il personale, oltre al miglioramento della nostra immagine sul mercato.

La Direzione

