

	<b>LA GIRAFFA SRL</b> Sede operativa: v.Cimosse, 19 24040 Fornovo S/Giovanni (BG) Tel.0363/351460 Fax. 0363/352778	M53.01 Rev. 3 30/04/2019
	Titolo <b>Politica per la Qualità e          per la Sicurezza Alimentare</b>	

La Giraffa Srl si è specializzata in *“Lavorazione e trasformazione di ortaggi di 5<sup>a</sup> gamma, commercializzazione di ortaggi di 5<sup>a</sup> gamma* per lo stabilimento di *Fornovo San Giovanni (BG)*.

La Direzione 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 alle norme **UNI EN ISO 9001:2015 e FSSC 22000**.

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 “dal campo al prodotto finale”, 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 per la Qualità 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 della Qualità** nonché dalla documentazione ad esso collegata compreso il **piano HACCP attuato**.

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 della GDO 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 9001 e della sicurezza alimentare per tutta la filiera;**
- **Promozione dell'immagine aziendale;**
- **Sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori/trici 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 per la Qualità e HACCP (RQ/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. La Direzione incarica, inoltre, un suo rappresentante (Rappresentante della Direzione) al fine di assicurare che i processi aziendali siano predisposti, attuati e tenuti aggiornati rispetto al SQ. Tale figura riferisce alla Direzione in merito alle prestazioni del SQ e sulle esigenze di miglioramento e assicura la promozione della consapevolezza dei requisiti del Cliente nell'ambito dell'organizzazione. La funzione incaricata viene indicata nel mansionario relativo.

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.

FORNOVO SAN GIOVANNI (BG), 30/04/2019

L'AMMINISTRATORE

**LA GIRAFFA S.R.L.**  
 Via Cimosse n. 19  
 24040 Fornovo San Giovanni (BG)  
 Partita IVA: 03907190463