



## POLITICA PER LA QUALITA' E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda **"LA MARCHESA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA"** per affermare e mantenere la propria presenza sul mercato, è attivamente impegnata in un processo continuo di miglioramento per il conseguimento di obiettivi di qualità e sicurezza alimentare tali da soddisfare al meglio le esigenze dei Clienti in termini di qualità e del servizio offerto. Inoltre, l'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del prodotto nel rispetto degli Standard di Sicurezza Alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario Reg. CE 853/2004, Reg. CE 852/2004 e Reg. UE 382/2021 che introduce la nozione di «Cultura della qualità e sicurezza alimentare» quale principio generale che rafforza il concetto di sicurezza alimentare aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari.

Gli obiettivi, tenendo conto della normativa vigente, della propria responsabilità in ambito sociale, ambientale, anche in termini di sostenibilità delle proprie produzioni, pongono particolare attenzione alla gestione dei rifiuti, al personale operante in azienda, ai requisiti relativi ai prodotti (in termini di sicurezza, legalità, autenticità e qualità, e rispondenti alle specifiche cogenti e dei clienti), nel rispetto dell'etica e della morale. Sulla base di tale politica, l'obiettivo primario di **"LA MARCHESA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA"** nel periodo 2024-2027, può essere così espresso: ***rafforzare la propria posizione sul mercato, imponendosi come azienda in grado di offrire solide garanzie per un prodotto dalle ottime qualità organolettiche e soprattutto sicuro dal punto di vista igienico sanitario.***

*L'azienda ha implementato all'interno della propria organizzazione un Sistema Integrato sviluppato sui requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015.*

Le principali prerogative perseguite dall'azienda sono state identificate all'interno delle seguenti categorie di attributi:

- Mantenere nel tempo un Sistema Qualità e Sicurezza conforme agli standard BRCGS e IFS, alla norma UNI EN ISO 9001:2015, che permetta la produzione di prodotti che garantiscano il soddisfacimento delle necessità sia implicite che esplicite dei propri clienti con particolare attenzione alla Qualità, Sicurezza ed alla Tutela Alimentare, per proteggere i propri prodotti da contraffazioni e manomissioni.
- Avvalersi di materie prime sicure, acquistate da fornitori affidabili e qualificati, per offrire al cliente prodotti di alta qualità nel rispetto delle norme nazionali ed internazionali.



- Raggiungere la massima soddisfazione del cliente ed allargare il proprio parco clienti, ove la legalità, l'autenticità, la qualità del prodotto e la garanzia igienico sanitaria rappresentano requisiti indispensabili.
- Avvalersi di personale qualificato (conformemente contrattualizzato), coinvolgerlo nel miglioramento continuo ed aggiornarlo, in particolare attraverso interventi di formazione adeguati e periodici, volti a sensibilizzarlo su tematiche importanti in ambito alimentare.

Per tali scopi, la Direzione ha designato un Responsabile di Gestione per la Qualità e Sicurezza alimentare (QUA), al quale demanda la responsabilità di far attuare le prescrizioni del Sistema Qualità e di Sicurezza alimentare e di verificare periodicamente lo stato di attuazione dello stesso. Inoltre, pianifica ed attua una continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli ed in particolare di quello impegnato in attività legate ai processi che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto stesso, sia dal punto di vista teorico, attraverso la continua attività di formazione interna e di corsi di aggiornamento esterni, sia dal punto di vista pratico, attraverso la partecipazione a riunioni tra le aree di varia competenza afferenti alla produzione.

Al personale è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale e di effettuare le registrazioni previste dal Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, rispettare le norme comportamentali dell'azienda, nonché di rispettare i comportamenti di una buona pratica professionale. Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare aziendale, alla luce degli obiettivi individuati dalla Direzione, prevede:

- La definizione della struttura organizzativa e delle responsabilità effettuata in modo razionale, così da ridurre al minimo l'impatto dovuto alla mancanza di un addetto prevedendo degli opportuni sostituti.
- L'approvazione ed il controllo di tutti i fornitori, in particolare di quelli che possono influenzare la sicurezza del prodotto finito.
- La pianificazione, la standardizzazione ed il controllo dei processi produttivi ed aziendali, attraverso controlli dei processi e verifiche interne.
- L'individuazione delle opportune azioni correttive e preventive atte a migliorare gli standard di processo ed il Sistema.
- L'impegno per il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito.
- L'addestramento continuo del personale, a tutti i livelli.
- Il continuo aggiornamento su tutte le leggi vigenti relative alla sicurezza alimentare.



- Il rispetto dei propri obblighi nei confronti della sostenibilità, del personale, dell'ambiente, dell'igiene e dell'etica.

Nell'ottica della ottimizzazione di tale politica, il sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare conforme ai requisiti degli standard BRCGS e IFS rappresenta il principale veicolo di comunicazione all'interno dell'Azienda e verso l'esterno, mostrando ad un potenziale Cliente quali garanzie di affidabilità **"LA MARCHESA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA"** è in grado di offrire, dando evidenza della propria organizzazione prima ancora di stipulare contratti e/o acquisire commesse.

Si invita tutto il personale, di ogni livello e grado, ad impegnarsi e a prestare la propria collaborazione alla attuazione ed aggiornamento del Sistema. Ciò consentirà a **"LA MARCHESA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA"** di *perseguire nella politica aziendale dell'innovare per crescere*, al fine di raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati, diventando un'azienda che nei prossimi anni sia il principale punto di riferimento per una clientela sempre più esigente nel richiedere un prodotto dalle qualità organolettiche ottimali e sicuro dal punto di vista igienico sanitario.

***La Direzione pertanto, si impegna affinché la politica della qualità sia diffusa a tutto il personale, il quale è debitamente formato per contribuire al raggiungimento degli obiettivi prefissati.***

La Direzione, inoltre, si impegna a riesaminare tale politica annualmente al fine di confermarne i contenuti e le modalità necessarie al raggiungimento degli obiettivi in essa contenuta.

OBIETTIVI PER REPARTO	RESPONSABILITA'	TEMPI DI ATTUAZIONE
Mantenimento certificazioni per gli standard BRCGS e IFS	DIR, QUA e tutto il personale	Annuale
Mantenimento certificazione per la norma ISO 9001	DIR, QUA e tutto il personale	Annuale
Rispetto legislazione nazionale ed internazionale	QUA e DIR	Continuativo
Avvalersi di fornitori qualificati	QUA e DIR	Continuativo
Massima soddisfazione del cliente ed ampliamento del parco clienti	RCOMM	Continuativo
Avvalersi di personale qualificato	QUA e DIR	Continuativo
Addestramento del personale e diffusione della cultura della sicurezza alimentare	QUA e DIR	Annuale

Teverola (CE), 01/10/2024

Firma

La Direzione