

PROGEO Sca Settore Molitorio	Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare		A1-MSA
	allegato al MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE		Ed. 1 Rev. 0 Data: 03/02/2020
Redatto da: DAQ	Verificato da: DSMO	Approvato da: DSMO	Pag. 1/1

L'obiettivo prioritario di PROGEO Sca Settore Molitorio è quello produrre sfarinati di grano tenero, realizzati nel rispetto di rigorosi requisiti di sicurezza alimentare e caratterizzati da elevati standard qualitativi, in grado di rispondere costantemente alle aspettative del Cliente.

La Direzione, valutato il proprio contesto e le aspettative delle parti interessate, assicura la disponibilità di adeguate risorse finanziarie, tecnologiche e umane per soddisfare i requisiti legislativi e per l'attuazione e la diffusione del Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare.

Il sistema prevede la definizione di una struttura organizzativa, articolata in responsabilità e procedure, il cui scopo è il raggiungimento di precisi obiettivi:

- ✓ corrispondere alle esigenze, sia esplicite che inesprese, delle parti interessate;
- ✓ fornire prodotti ed erogare servizi di elevata qualità, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari, e rispondenti agli standard specifici richiesti dal cliente, utilizzando le migliori tecnologie, materie prime selezionate e adeguate risorse organizzative;
- ✓ garantire la legalità dei prodotti realizzati, mediante il recepimento tempestivo degli aggiornamenti legislativi e normativi riguardanti le materie prime impiegate, le tecniche di produzione, i requisiti dei locali di lavorazione, i requisiti del prodotto e gli imballi, anche grazie al coinvolgimento dei fornitori;
- ✓ mantenere alta l'attenzione sugli aspetti legati alla Food Defense e alla Food Fraud.

In un'ottica di miglioramento continuo e per assicurare l'attuazione a tutti i livelli dei principi fondamentali esplicitati nella politica dell'azienda, la Direzione si impegna a:

- ✓ agire nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti ed applicabili al settore di attività dell'impresa;
- ✓ garantire la salubrità delle proprie produzioni, tramite scrupoloso rispetto delle norme igienico sanitarie;
- ✓ perseguire il miglioramento continuo dei risultati raggiunti nell'ambito del sistema di gestione della sicurezza alimentare, attraverso la traduzione in procedure operative dei requisiti di norme e standard volontari riconosciuti a livello internazionale;
- ✓ accrescere la soddisfazione delle parti interessate mediante la traduzione delle loro esigenze ed aspettative in requisiti dei processi, prestando attenzione nel cogliere le necessità della clientela;
- ✓ tenere sotto controllo la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti attraverso attività di monitoraggio e misurazione dei processi e dei prodotti risultanti;
- ✓ formare ed addestrare tutto il personale per garantire il mantenimento delle competenze adeguate alle mansioni assegnate nell'ambito delle attività che hanno impatto sulla sicurezza alimentare;
- ✓ promuovere adeguati processi di comunicazione, sostenendo efficaci sistemi di diffusione delle informazioni sia tra le funzioni interne all'azienda che verso l'esterno, garantendo la condivisione delle disposizioni in materia di qualità e sicurezza alimentare ed un controllo efficace dei fattori di rischio.

PROGEO Sca Settore Molitorio ritiene essenziale la partecipazione e il coinvolgimento di tutto il personale nella applicazione della politica della qualità e della sicurezza alimentare, tramite la presa di coscienza dei ruoli e delle responsabilità all'interno dell'organizzazione.

PROGEO Sca Settore Molitorio si impegna nella definizione, nel riesame e nel raggiungimento degli obiettivi, nel mantenimento degli impegni aziendali e nella diffusione di una cultura orientata al continuo miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti.

Ganaceto (MO), 03/02/2020

PROGEO Sca

Stefano Friggeri

Direttore Operativo Settore Molitorio