	<b>ALLEGATO</b>	N. Rev.	01
		Del	01/07/2021
		Pag.	1 di 4
Titolo documento <b>POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		Codice Documento <b>ALL01 MSG</b>	

## POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La scelta della Direzione di adottare un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 9001 e allo standard IFS Food deriva dalla necessità di apportare solidi e comprovati miglioramenti in una situazione organizzativa in continua evoluzione ed espansione e, al contempo, assicurare più elevati standard di qualità, di salvaguardia ambientale e sicurezza alimentare dei propri prodotti, ritenuti indispensabili, insieme al rispetto dei requisiti contrattuali, per la piena soddisfazione del cliente.

Sulla base di quanto detto, la Direzione pone come obiettivo strategico quello di dotare l'intera struttura della capacità di operare, in ogni fase lavorativa, con metodologie proprie della gestione per la qualità in modo da ridurre, eliminare soprattutto prevenire eventuali non conformità o carenze di qualità di prodotto e/o di servizio. Il tutto è impostato nell'ottica di misurare e perseguire costantemente la soddisfazione del cliente e la sua fidelizzazione.


Un principio portante dell'organizzazione è il concetto di collaborazione e condivisione dei problemi e delle possibili soluzioni, coinvolgendo tutto il personale e spronandolo a fare "squadra", nel rispetto dei compiti assegnati, per rendere ciascuno sempre più consapevole del proprio ruolo

e della propria incidenza sul risultato finale in termini di qualità e di sicurezza alimentare.

La **ASARO SEAFOOD S.r.l.**, inoltre, nel rispetto di tutte le parti interessate, si impegna a rispettare tutta la normativa cogente inerente il proprio settore di attività, nonché ad ottimizzare l'efficacia e l'efficienza dei propri processi aziendali in un'ottica di miglioramento continuo.


L'organizzazione ha dunque deciso di:

1. Definire precise responsabilità tra le funzioni aziendali, in modo da dotarsi di una migliore organizzazione, che possa erogare un servizio tale da soddisfare le esigenze di mercato e i requisiti richiesti dai Clienti, anche grazie ad un controllo costante e continuo in tutte le sue fasi, nel rispetto delle norme vigenti;
2. Diffondere la "cultura della sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti", coinvolgendo attivamente, secondo principi di etica, il personale nella realizzazione della politica per la sicurezza alimentare, diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori;
3. Perseguire la crescita costante delle competenze attraverso la programmazione e gestione di

	<b>ALLEGATO</b>	N. Rev.	01
		Del	01/07/2021
		Pag.	2 di 4
Titolo documento <b>POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		Codice Documento <b>ALL01 MSG</b>	

idonee attività di formazione ed aggiornamento, con la partecipazione di tutto il personale, in modo da accrescere anche l'efficacia e l'efficienza dell'operato dei singoli;

4. Migliorare l'immagine aziendale nei confronti di tutte le Parti Interessate e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato nazionale ed estero mantenendo prioritario l'orientamento verso prodotti che caratterizzano la cultura e tradizione alimentare italiana;
5. Meritare attendibilità e fiducia, adottando un comportamento volto alla soddisfazione del cliente in primo luogo e comunicando con quest'ultimo in modo trasparente, partendo dai reclami registrati presso gli stessi e da loro eventuali proposte di miglioramento;
6. Perseguire la realizzazione dei prodotti nel più completo rispetto dell'ambiente e della sostenibilità, nonché garantire la maggiore tutela possibile ai diritti dei lavoratori per quanto riguarda sia la loro sicurezza che i loro principi morali;
7. Rispettare i requisiti di igienicità e di salubrità di strutture ed impianti per tutte le produzioni realizzate, con particolare riguardo alle prescrizioni che discendono dall'applicazione della metodologia HACCP e degli standard IFS;
8. Mantenere un sistema di rintracciabilità delle materie prime, dei prodotti e degli imballi coinvolti nei processi produttivi al fine di garantire la massima trasparenza;
9. Fornire ai propri clienti prodotti con caratteristiche microbiologiche migliorative rispetto ai limiti di legge, dove presenti, garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche del processo di produzione, dimostrando la capacità di gestire i pericoli alimentari connessi, assicurare l'adempimento di tutti gli obblighi inerenti i requisiti di sicurezza e di legalità dei prodotti, nonché la sua responsabilità verso la salute del consumatore;
10. Identificare le esigenze e le aspettative del Cliente, convertirle in requisiti ed ottemperare agli stessi;
11. Assicurare, mediante una opportuna politica di investimenti, il costante aggiornamento tecnologico degli impianti, delle dotazioni strumentali e delle strutture produttive rispettando criteri di sostenibilità ambientale;
12. Attivare un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare che permetta di misurare le attività, neutralizzare i problemi e fornire alla Direzione idonei elementi per eseguire i riesami.;

	<b>ALLEGATO</b>	N. Rev.	01
		Del	01/07/2021
		Pag.	3 di 4
Titolo documento <b>POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		Codice Documento <b>ALL01 MSG</b>	

13. Perseguire il miglioramento continuo dei processi di produzione e dell'efficacia complessiva del proprio Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza, mediante un'analisi periodica di documenti, dati e budget che consenta di raggiungere gli obiettivi prefissati e di individuarne i margini di miglioramento.


Il Rappresentante della Direzione, nella persona del Sig. Pasquale Asaro, Legale Rappresentante della **ASARO SEAFOOD S.r.l.**, insieme al il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato e Rappresentante IFS, nella persona della Dott.ssa **Furgieuele Valentina**, ha il compito di istituire, applicare e mantenere aggiornato il Sistema di Gestione Integrato della ditta **ASARO SEAFOOD S.r.l.**

È compito della Direzione riesaminare il Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare in riunioni periodiche almeno annuali, all'interno delle quali si faccia particolare attenzione agli indicatori del Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare che rappresentano non solo uno strumento per la verifica del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel riesame precedente, ma anche la base per una valutazione oggettiva delle possibilità di miglioramento aziendale.

Il Sistema di Gestione Integrato implementato dalla Ditta è periodicamente revisionato sia dalle funzioni aziendali interne che da un Ente Certificatore Accreditato esterno, scelto per il mantenimento nel tempo della certificazione.

La Direzione si impegna a promuovere la diffusione della presente Politica a tutti i livelli organizzativi interni ed esterni all'organizzazione, sia attraverso l'affissione del documento in tutto lo stabilimento, sia attraverso specifica formazione al personale interno, sia attraverso la diffusione verso le terze parti interessate per mezzo pubblicazione sul sito internet aziendale [www.asaroseafood.it](http://www.asaroseafood.it).

Tutti i dipendenti sono tenuti a conformarsi ai principi della presente Politica, con la consapevolezza che l'impegno per la Qualità, l'Igiene, la Salute e la Sicurezza costituiscono parte integrante della mansione di ciascuno,

	<b>ALLEGATO</b>	N. Rev.	01
		Del	01/07/2021
		Pag.	4 di 4
Titolo documento <b>POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>		Codice Documento <b>ALL01 MSG</b>	

**Mazara del Vallo, 01/07/2021**

**LA DIREZIONE**

**ASARO SEAFOOD** srl   
 Via Imperia n. 5  
 91026 MAZARA DEL VALLO TP  
 C.F. / P.IVA 02796630818  
