	ALLEGATO	N. Rev.	02
		Del	29/12/2023
		Pag.	1 di 4
Titolo documento POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		Codice Documento ALL01 MSG	

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.


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 e 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, attraverso l'ottimizzazione dell'efficacia e dell'efficienza dei propri processi aziendale in un'ottica di miglioramento continuo

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.** ha definito la presente politica aziendale come impegno verso la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità del prodotto, formalizzando quelli che sono i principi di base e le generalità che la governano, nel rispetto della legislazione applicabile vigente.


L'organizzazione individua nella Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare delle strategie da perseguire con priorità assoluta per il raggiungimento di standard qualitativi e di sicurezza alimentare sempre più elevati, che coinvolgano i diversi reparti aziendali:

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, la legalità e l'autenticità dei prodotti", coinvolgendo attivamente, secondo principi di etica, il personale nella realizzazione

	ALLEGATO	N. Rev.	02
		Del	29/12/2023
		Pag.	2 di 4
Titolo documento POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		Codice Documento ALL01 MSG	

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 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;

	ALLEGATO	N. Rev.	02
		Del	29/12/2023
		Pag.	3 di 4
Titolo documento POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		Codice Documento ALL01 MSG	

12. Predisporre un piano di mitigazione per la food defence al fine di ridurre la probabilità di atti dolosi, limitare l'impatto e le conseguenze di tali attacchi, proteggere la reputazione del marchio dell'azienda, assicurare i consumatori, l'opinione pubblica e la stampa sul fatto che sono operative misure appropriate per proteggere i consumatori, rispettare i requisiti internazionali e incoraggiare il lavoro dei partner delle imprese, e per la food fraud;
13. Responsabilizzare i Fornitori e il consolidare con essi di rapporti di collaborazione affinché forniscano con continuità materie prime rispettanti gli standard pattuiti anche in relazione alle nuove richieste sulla prevenzione delle possibili frodi alimentari;
14. 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;
15. 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.

In contesto, gli obiettivi primari che si intendono perseguire sono i seguenti:


Obiettivi di sicurezza del prodotto

- Garantire la sicurezza del prodotto effettuando controlli e analisi sul prodotto;
- Ridurre e gestire il rischio di contaminazione da corpi estranei.

Obiettivi di qualità:

- Mantenere al minimo i reclami di tipo qualitativo sui prodotti;
- Incrementare i risultati economico-finanziari rispetto agli anni precedenti e il portafoglio clienti.

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.

	ALLEGATO	N. Rev.	02
		Del	29/12/2023
		Pag.	4 di 4
Titolo documento POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		Codice Documento ALL01 MSG	

Il Sistema di Gestione Integrato implementato 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.

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,

Mazara del Vallo, 29/12/2023

LA DIREZIONE


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