

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Zilio Srl è un'azienda che opera nel campo della lavorazione e commercializzazione di carni bovine/suine, e la produzione di preparati di carne e prodotti a base di carne da cuocere, cotti o stagionati. L'azienda si pone come obiettivo strategico la garanzia della Sicurezza alimentare e la soddisfazione del Cliente. Il conseguimento di questo obiettivo si attua attraverso il quadro di riferimento espresso dalla politica aziendale. La sicurezza alimentare viene mantenuta e garantita attraverso la conformità ai criteri fissati dalla norma

FSSC22000 v6

Gli obiettivi operativi, aggiornati annualmente nel piano di trattamento, sono coerenti con i principi espressi qui di seguito.

La politica di sicurezza alimentare aziendale prevede:

- I. Rispetto delle leggi e delle normative nazionali ed internazionali vigenti ed applicabili all'organizzazione, ai suoi processi ed ai suoi prodotti.
- II. La diffusione in tutta l'azienda della cultura della Sicurezza Alimentare, puntando alla consapevolezza personale di ciascun operatore in merito al prevenire situazioni che possano creare un rischio per la sicurezza degli alimenti.
- III. La garanzia di un livello di Sicurezza alimentare ed igiene adeguato all'uso ed alle attese del cliente e la garanzia della conformità dei prodotti alle caratteristiche dichiarate in scheda tecnica attraverso un piano di controlli e un piano gestione allergeni continuamente aggiornati.
- IV. La produzione, in relazione allo stato attuale delle conoscenze tecnologiche, di prodotti che rispondano alle caratteristiche tecniche degli standard più elevati e che incontrino le richieste del mercato, anche con la collaborazione diretta con i Clienti.
- V. Il continuo miglioramento del grado di sicurezza alimentare a fronte della continua valutazione dei rischi diretti e indiretti, in base alla definizione del contesto aziendale e delle parti interessate.
- VI. La ricerca della totale assenza di Non Conformità sul prodotto finito e l'assenza di eventi di ritiro/richiamo dei prodotti.
- VII. La continua riduzione dei rischi per la sicurezza alimentare attraverso la definizione di solidi prerequisiti igienici e delineando delle buone prassi e un sistema di lavoro standardizzato e sicuro.
- VIII. Il favorire la comunicazione interna (verso tutte le funzioni aziendali) ed esterna (verso i clienti, i fornitori e le parti interessate) degli obiettivi stabiliti e della politica aziendale per la sicurezza alimentare.
- IX. La programmazione annuale degli obiettivi operativi in un'ottica di miglioramento del SGSA (corsi di formazione, miglioramenti da apportare).
- X. La valutazione, in fase di Riesame della Direzione, degli indicatori di processo individuati ed indicati negli obiettivi operativi fissati annualmente, oltre che dell'efficacia del piano di sviluppo della cultura alimentare e delle misure di controllo dei pericoli di contaminazione messe in atto.

Per tutto ciò la Direzione generale si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sulla Sicurezza Alimentare attraverso la diffusione dei concetti qui esposti, la verifica dei risultati ottenuti e la messa a disposizione delle risorse necessarie.

Nella consapevolezza che la cultura della sicurezza alimentare può essere raggiunta e mantenuta solo seguendo delle pratiche e delle procedure operative sviluppate attraverso l'analisi dei rischi, l'addestramento del personale e la condivisione di buone pratiche igieniche, la Zilio Srl si impegna a seguire le linee politiche sopra esposte.

Data

La Direzione generale

23/02/2024