

	SISTEMA QUALITÀ	Codice: HACCP SEZ.00-AII.1
POLITICA E OBIETTIVI PER LA QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE		E LA
Edizione nr: 01	Revisione nr: 00	Data emissione: 14/04/2017
Pagina: 1 / 2		

Torronalba S.r.l. di Località Catena Rossa, Piobesi d'Alba, La Torronalba s.r.l. vuole essere un punto di riferimento per l'artigiano-gelatiere e per l'industria dolciaria che cercano nel mercato qualità garantita, certezza del servizio, sviluppo di novità pur restando fedele alla filosofia "dei piccoli passi", a cui si è sempre ispirata. Pone da sempre tra i suoi obiettivi primari delle proprie attività produttive la QUALITÀ intesa come completa soddisfazione delle aspettative del CLIENTE delle PARTI INTERESSATE, verso il quale viene rivolta continua e costante attenzione con il fine di garantire l'individuazione ed il rispetto dei requisiti e di soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari applicabili.

Questo obiettivo è raggiungibile solamente attraverso:

- l'applicazione, in ogni attività, di principi, metodi, regole definite e meccanismi di valutazione delle conformità delle attività svolte;
- il rispetto dei requisiti indicati nel Sistema di Gestione Qualità, compresa la SICUREZZA ALIMENTARE, in accordo con le normative vigenti;
- la pianificazione delle 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 del prodotto;
- la richiesta al personale di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale di Autocontrollo (HACCP) e dalla documentazione ad esso collegata (procedure, istruzioni e moduli) e di effettuare le registrazioni previste in un'ottica di MIGLIORAMENTO CONTINUO;
- la costante ricerca delle migliori materie prime, il rispetto delle normative in campo alimentare, l'accrescimento della propria competitività sui mercati e il miglioramento dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle normative sulla sicurezza dei lavoratori.

Per conseguire questi OBIETTIVI la DIREZIONE SI IMPEGNA a:

- ! fare un'attenta analisi delle tendenze di mercato al fine di produrre semilavorati in grado di anticipare le esigenze del mercato nel rispetto delle normative vigenti ed in grado di garantire la qualità e sicurezza alimentare;
- ! ripartire il fatturato su più aree geografiche e ricercare costantemente nuovi settori di mercato;
- ! coinvolgere tutto il personale nella consapevolezza dell'importanza dell'obiettivo "Qualità" e dell'applicazione corretta del Sistema;
- ! porre l'attenzione nel rispetto delle procedure e nella prevenzione della presenza di corpi estranei nel prodotto finito e sull'importanza del rispetto delle prescrizioni sull'igiene e sulla sicurezza;

	SISTEMA QUALITÀ	Codice: HACCP SEZ.00-AII.1
POLITICA E OBIETTIVI PER LA QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE		E LA
Edizione nr: 01	Revisione nr: 00	Data emissione: 14/04/2017
Pagina: 2 / 2		

- ! monitorare l'efficienza del Sistema Qualità attraverso i riesami eseguiti dalla Direzione e attraverso audit interni programmati ed eseguiti durante l'anno dalla Gestione Qualità. Tali mezzi dovranno verificare l'efficacia del Sistema promuovendo soluzioni per il continuo miglioramento;
- ! verificare periodicamente delle azioni a seguire l'efficacia dell'individuazione dei rischi e delle opportunità;
- ! a mantenere un efficace sistema di comunicazione con tutti i soggetti della filiera alimentare, compresi i fornitori ed appaltatori, i clienti, i consumatori finali; in particolare mira ad un rapporto di costruttiva collaborazione con le autorità legislative e regolamentari;
- ! a rispettare e far rispettare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza del prodotto prescritte nel proprio manuale di autocontrollo aziendale;
- ! rispetto delle leggi in vigore, in materia di qualità, ambiente e sicurezza, e delle normative contrattuali;
- ! implementazione e mantenimento nel tempo del sistema di autocontrollo HACCP;
- ! attuare e mantenere e validare periodicamente un sistema di rintracciabilità;
- ! non utilizzare prodotti transgenici o geneticamente modificati (OGM);
- ! dichiarare la presenza di allergeni nei propri prodotti;
- ! instaurare un rapporto di collaborazione con i fornitori per accrescere il livello qualitativo delle materie prime e garantire il rispetto dei limiti stabiliti dalla legislazione;
- ! a limitare l'impatto delle proprie attività sull'ambiente;
- ! addestrare le varie funzioni aziendali sulle questioni relative alla qualità, alla sicurezza e alla salute nei luoghi di lavoro e all'ambiente;
- ! dare disponibilità e visibilità delle registrazioni dei dati che attestano la qualità del prodotto offerto;
- ! sostenere i valori umani e assumere comportamenti responsabili gestendo le proprie attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative del pubblico.

Ancora, la Torronalba S.r.l. si prefigge di attuare una politica a medio termine di "miglioramento continuativo" basato sull'individuazione delle esigenze esplicite ed implicite dei Clienti e delle Parti Interessate e sul confronto con esperti professionisti in settori analoghi.

Per ottenere un controllo sull'efficacia del miglioramento, verranno individuati degli indicatori numerici significativi, i rischi e le opportunità di processo che saranno monitorati periodicamente secondo quanto riportato negli "obiettivi della qualità" annuali.

Piobesi d'Alba CN, 14/04/2017

Mauro Bongiovanni
(Direzione generale)