	POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Rev. 00 del 28/12/2021
	<b>Il Mondo di Laura s.r.l.</b>	

## POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE


### IMPEGNO DELLA DIREZIONE

La Direzione di *Il Mondo di Laura s.r.l.* intende dare formale rappresentazione ad una coerente politica della qualità e la sicurezza alimentare, consolidatasi nel sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare secondo la norma volontaria **FSSC 22000**.

La presente politica si rivolge sia al **personale interno** sia ai propri **interlocutori esterni** (clienti, fornitori, rete commerciale/vendita ecc).

*Il Mondo di Laura s.r.l.* intende adottare i seguenti obiettivi quali linee guida nello svolgimento della propria attività:

- realizzare tutti i suoi prodotti e gestire il suo sistema di produzione nel pieno rispetto delle normative cogenti internazionali, nazionali e regionali e nel rispetto dello standard volontario FSSC 22000 cercando di migliorare continuamente il livello di sicurezza alimentare di tutti i processi produttivi sia primari che secondari.
- perseguire le realizzazioni dei prodotti nel più completo **rispetto dell'ambiente** e garantire la maggiore **tutela possibile ai diritti dei lavoratori** per quanto riguarda sia la loro sicurezza e nel rispetto dei basilari principi morali
- perseguire una sempre più qualificata conoscenza dell'offerta dei **fornitori**, attraverso il costante monitoraggio, la capacità di prevederne/sollecitarne la evoluzione, la selezione dei migliori per affidabilità, **qualità e sicurezza alimentare** e rispetto delle specifiche.
- Mantenere un sistema di **rintracciabilità** delle materie prime, dei prodotti e degli imballi coinvolti nei processi produttivi al fine di garantire la massima trasparenza
- Attuare un programma di **prerequisiti** che possano garantire un ambiente idoneo alla produzione dei prodotti alimentari
- Monitorare di continuo le **prestazioni dei processi coinvolti** nella realizzazione dei prodotti e perseguire il **miglioramento** continuo sia in riferimento alla sicurezza alimentare che del sistema qualità
- **Ridurre** nel tempo le **non conformità** per ogni reparto produttivo
- **Sviluppare** la **conoscenza** e la **competenza** degli operatori aziendali
- **Formare e stimolare il personale** al rispetto delle procedure e alla tutela della salubrità e della sicurezza dei prodotti.
- **Valorizzare** il lavoro di coloro che contribuiscono con creatività, competenza ed impegno al proseguimento della missione aziendale.
- Perseguire la **soddisfazione del cliente** e una sempre più approfondita conoscenza della clientela di riferimento, delle sue propensioni e delle sue esigenze, sia per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del prodotto, le specifiche del cliente, i requisiti contrattuali, e i servizi di supporto al processo di fornitura e la responsabilità nei confronti dei clienti
- Riesaminando periodicamente l'**idoneità** e la rispondenza dei propri prodotti ai requisiti dichiarati in etichetta
- Garantire prodotti **privi di OGM** utilizzando esclusivamente materie prime che ne sono prive.

 RISCIOTTIFICIO ARTIGIANALE	POLITICA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Rev. 00 del 28/12/2021
	<b><i>Il Mondo di Laura s.r.l.</i></b>	

## CULTURA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di *Il Mondo di Laura s.r.l.* intende dare formale rappresentazione ad una coerente politica della qualità e la sicurezza alimentare, consolidatasi nel sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare secondo la norma volontaria **FSSC 22000**.

### **Attività che hanno impatto sulla sicurezza dei prodotti:**

- Attenta qualifica dei fornitori e mantenimento della stessa nel tempo
- Controlli al ricevimento merce
- Controlli di processo durante tutte le fasi di lavorazione e confezionamento
- Monitoraggio dei CCP e dei PRPop individuati
- Analisi dei prodotti come da piano di campionamento
- Programma di formazione del personale interno
- Monitoraggio della difesa del sito e delle adulterazioni volontarie del prodotto finito
- Frodi alimentari (dall'approvvigionamento al confezionamento del prodotto finito)
- Focalizzazione sull'attenzione verso il cliente e gestione dei reclami

### **Piano di azione di verifica e controllo**

Tutte le attività sopra vengono applicate e verificate costantemente durante i processi produttivi da parte del responsabile di produzione e del RSQ.

Una volta l'anno viene effettuata formazione a tutto il personale per il mantenimento di una costante cultura sulla qualità e sicurezza alimentare.

### **Revisione dell'efficacia delle attività svolte**

La revisione dell'efficacia delle attività svolte viene effettuata in sede di validazione di tutto il sistema haccp.

Roma, 28/12/2021

*Il Mondo di Laura s.r.l.*

La Direzione

*Laura Raccah*