



**POLITICA DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E
RINTRACCIABILITA'
IMPEGNO DELLA DIREZIONE**

*Allegato 01
MSGI*

Ediz. 01 - Rev. 02
del 10/12/2021

La MODERNE SEMOLERIE ITALIANE S.p.A., al fine di meglio rapportarsi con i propri clienti e garantire per i propri prodotti un livello di qualità e sicurezza adeguato alle aspettative dei clienti e dei consumatori, ha ritenuto necessario migliorare il proprio sistema gestione, integrando gli obiettivi e i principi fondamentali degli schemi certificativi adottati in tema di Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità di filiera.

La Direzione si impegna a mettere a disposizione le risorse necessarie per il proprio Sistema di Gestione Integrato per la Sicurezza Alimentare conforme allo standard FSSC 22000 (UNI EN ISO 22000:2018) ed alla Norma UNI EN ISO 22005 e basato sui principi HACCP e del Codex Alimentarius per quanto riguarda gli aspetti relativi all'igiene e sicurezza degli alimenti atto a garantire sia la soddisfazione del cliente che la riduzione dei rischi e dei pericoli associati al prodotto, basato sul rispetto delle normative e sull'esperienza maturata in tanti anni di attività.

La Politica esplicita i presupposti sui quali si fondano le attuali strategie e le scelte aziendali che sono:

- Monitorare e soddisfare le esigenze dei Clienti, creando e mantenendo con loro un rapporto di comunicazione costante e collaborazione reciproca basato sulla professionalità, correttezza e trasparenza nel rispetto dei requisiti contrattuali;
- Monitorare costantemente tutte quelle attività aventi influenza sulla sicurezza e rintracciabilità del prodotto al fine dell'immissione sul mercato di prodotti sicuri per il consumatore finale;
- Migliorare la sicurezza del prodotto anche attraverso la razionalizzazione dei processi organizzativi, la reingegnerizzazione dei processi produttivi, l'innovazione tecnologica e la riduzione dei costi aziendali;
- Rispettare le prescrizioni cogenti applicabili e quelle volontarie in materia di Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità
- Coinvolgere il personale aziendale a tutti i livelli nella identificazione degli obiettivi aziendali, nel loro monitoraggio continuo, nella gestione di procedure di sicurezza alimentare, evidenziando le capacità di ognuno e promuovendo lo sviluppo della propria professionalità e competenza;
- mantenere dei rapporti di proficua collaborazione con tutti i fornitori storici e ricercare nuove cooperazioni;
- puntare sempre più a filiere certificate in termini di provenienza nonché di produzioni sostenibili e a "zero residui";
- avere una attenzione alla sicurezza alimentare mantenendo il sistema di gestione alimentare conforme allo standard FSSC 22000, alla Norma UNI EN ISO 22005 e alle norme e regolamenti nazionali e internazionali e ai requisiti di sicurezza alimentare dettati dai clienti e puntando ad un miglioramento progressivo;
- adottare un approccio di prevenzione delle non conformità e di monitoraggio attento dei processi implementati per garantire la sicurezza alimentare;

La Direzione si impegna:

- Ad eseguire un'attenta analisi dei rischi correlati alla propria attività di modo da arrivare progressivamente ad una loro eliminazione e/o riduzione mediante le azioni di miglioramento continuo
- Ad utilizzare tutte le informazioni provenienti dalle attività di monitoraggio sia interno che esterno all'azienda al fine di migliorare continuamente l'efficacia del proprio Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e di Rintracciabilità di filiera
- A mantenere sotto controllo tutti i processi, identificandone ogni aspetto critico, e gestendo gli scostamenti degli standard previsti attraverso adeguate azioni correttive e verificandone l'attuazione;



**POLITICA DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E
RINTRACCIABILITA'
IMPEGNO DELLA DIREZIONE**

**Allegato 01
MSGI**

Ediz. 01 - Rev. 02
del 10/12/2021

- A definire obiettivi specifici per garantire prodotti “SICURI” per il consumatore, dimostrando la capacità dell’azienda di gestire i pericoli alimentari connessi ai processi produttivi, mediante la definizione ed applicazione di un sistema di autocontrollo igienico sanitario e dimostrando un’efficace comunicazione “interattiva” con i fornitori, con i clienti e con le parti interessate nella filiera.
- alla diffusione periodica della presente politica a tutti i dipendenti, anche attraverso l’attività di formazione e addestramento, nonché a tutti gli stakeholder al fine di creare le condizioni migliori di comprensione degli indirizzi per la Sicurezza Alimentare che l’azienda periodicamente intende definire.
- al costante e continuo coinvolgimento di tutto il personale stimolandolo a migliorare la comunicazione.
- A riesaminare la presente Politica almeno una volta all’anno.

OBIETTIVI AZIENDALI, dettaglio:

1. *Gestione delle risorse:* la Società si impegna a diffondere all’interno dell’azienda gli obiettivi della sicurezza alimentare e della tracciabilità di filiera, nonché i programmi con cui intende raggiungere tali obiettivi. A tale scopo si intende delegare le responsabilità fino ai giusti livelli formando e sensibilizzando i lavoratori sul ruolo attivo nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.
2. *Valutazione delle esigenze del Cliente:* attraverso la verifica periodica indiretta della loro soddisfazione.
3. *Assistenza alla clientela:* tramite un continuo colloquio con i Clienti e con l’analisi delle NC
4. *Ricettività alle proposte di miglioramento del Cliente nonché soddisfazione della/e specifica/che del cliente:* attraverso il continuo monitoraggio della soddisfazione del Cliente e con la ricezione e registrazione dei reclami e delle proposte di miglioramento da parte dello stesso
5. *Comprensione ed attuazione della politica:* in fase di audit interno e durante il riesame verrà accertato presso tutte le funzioni coinvolte che queste sostengano ed applichino in modo corretto la politica aziendale.
6. *Impegno a garantire la sicurezza alimentare, l’eccellenza qualitativa delle produzioni e la rintracciabilità di filiera:* attraverso la gestione del sistema integrato, i programmi dei prerequisiti, la definizione ed applicazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP, la formazione del personale addetto alle lavorazioni, la selezione accurata dei fornitori, i controlli sulle materie prime in ingresso e nel corso del processo produttivo. In particolare, per la rintracciabilità di filiera:
 - a. determinando la storia o l’origine del prodotto,
 - b. facilitando il ritiro e/o il richiamo di prodotti,
 - c. identificando le organizzazioni responsabili nella filiera agroalimentare;
 - d. comunicando le informazioni ai soggetti pertinenti e ai consumatori;
 - e. rispettando i regolamenti o le politiche locali, regionali, nazionali o internazionali, e la loro applicabilità;
 - f. migliorando l’efficacia, la produttività e la redditività dell’organizzazione
7. *Impegno volto a migliorare la comunicazione interna ed esterna:* Attraverso la valutazione della soddisfazione del dipendente.

Foggia, li 10/12/2021

FIRMA DG

Moderne Semolierie Italiane S.p.a.
L. 08/09/2001 n. 350
Roberto Sacconi