

 niedditta® www.niedditta.it	<b>POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E L'AMBIENTE</b>				<b>Doc PSA</b>
	REVISIONE	N°	01	DATA	25/09/2020

La Direzione di **CPA Soc. Coop a.r.l.** ritiene di primaria importanza, nella gestione globale dell'azienda, la sicurezza alimentare per la tutela del consumatore finale e la salvaguardia dell'ambiente in cui opera. Pertanto, nel quadro di un'efficace gestione dei rapporti commerciali con i clienti e tutti gli stakeholders, attua quotidianamente una Politica di Gestione e Controllo per la Sicurezza Alimentare e la tutela dell'Ambiente.

La politica aziendale è stata definita in funzione della Sicurezza Alimentare ed ha come obiettivo prioritario la realizzazione di prodotti conformi alle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti, supportata anche dall'applicazione di norme volontarie come la IFS Food e la ISO 22000, per cui l'azienda ha ottenuto le Certificazioni.

La politica aziendale inoltre è stata definita in funzione della particolare attenzione che l'Azienda pone al rispetto dell'ambiente operando in modo che le proprie attività e i propri servizi non arrechino danni all'ecosistema nella prospettiva di un continuo miglioramento del proprio sistema di gestione. La **CPA Soc. Coop a.r.l.** pertanto ha deciso di intraprendere un percorso di certificazione volontaria secondo gli standard ISO 14001 e ASC.

I processi sono stati definiti e vengono gestiti:

- nella rigorosa e puntuale attenzione alle esigenze della clientela;
- nel rispetto delle norme in materia ambientale;
- nel rispetto dei principi dell'etica sociale e la responsabilità nei confronti del personale;
- nell'impiego di risorse specializzate e qualificate;
- nel rispetto della sostenibilità produttiva;
- nel rispetto delle specifiche di prodotto e di processo definite;
- nell'attenzione ai materiali e macchinari innovativi nell'ottica del miglioramento continuo e efficienza dei processi;
- nell'attenta applicazione dei dettami stabiliti nel **DT 72 "Cozze allevate nel Golfo di Oristano aventi caratteristiche prestabilite"** riguardante l'intera filiera e validato dalla Commissione Tecnica di un Ente Accreditato;
- nel garantire l'adeguata comunicazione all'interno e all'esterno dell'Organizzazione, in particolare in materia di efficacia del SGI

L'azienda ha centrato il proprio focus verso:

- Il miglioramento continuo degli standard di sicurezza e legalità dei propri prodotti, dell'immagine dell'azienda sui mercati nazionali e internazionali, nonché i miglioramenti qualitativi interni;
- L'impegno alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'azienda affinché il personale abbia piena consapevolezza del proprio ruolo e dell'influenza che questo ha sulla sicurezza e qualità del prodotto
- La sicurezza alimentare garantita attraverso il sistema di rintracciabilità e l'applicazione del sistema di gestione dell'autocontrollo aziendale, secondo la metodologia HACCP, con il coinvolgimento delle organizzazioni interne ed esterne.
- Il miglioramento continuo del proprio sistema di gestione integrato attuando i principi di tutela ambientale nonché la riduzione degli impatti sull'ecosistema in cui opera, la riduzione dei consumi energetici e il miglioramento dell'efficienza produttiva;
- La fidelizzazione del cliente, il rispetto degli aspetti contrattuali e il raggiungimento di standard elevati che comportano l'impegno di tutto il personale aziendale, a tutti i livelli.
- Il perseguimento della continua selezione dei fornitori che per ottenere la qualificazione devono dimostrare la loro elevata competenza e la capacità a soddisfare tutti i criteri richiesti;
- La responsabilità etica e la responsabilità nei confronti del personale, il rispetto dei diritti di tutela e sicurezza del lavoro, e la formazione continua e sensibilizzazione del personale come valore aggiunto della organizzazione;
- Il rispetto della normativa in termini di sicurezza alimentare, etichettatura, ambiente, sicurezza sul lavoro e aspetti sociali;
- La sicurezza dei dati e delle informazioni garantita attraverso l'applicazione di un sistema di gestione e protezione della documentazione, con il coinvolgimento delle organizzazioni interne ed esterne.

La Politica per la Sicurezza Alimentare e l'Ambiente è condivisa da tutte le persone che lavorano con e per l'azienda, anche attraverso incontri formativi e affissione in bacheca del presente documento.

La Politica per la Sicurezza Alimentare e l'Ambiente viene anche condivisa con i clienti e i Consumatori mediante pubblicazione sul sito internet aziendale [www.nieddittas.it](http://www.nieddittas.it) nella sezione dedicata alla Qualità.

Tutto il personale dell'azienda deve essere consapevole del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione con i diritti e i doveri che ne conseguono, deve essere consapevole dell'importanza che l'attività di ciascuno riveste all'interno dell'organizzazione nonché competente relativamente alla sicurezza alimentare, e di come risulti un requisito fondamentale la collaborazione di ognuno per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nei confronti delle parti interessate esterne ed interne all'organizzazione.

La politica viene riesaminata annualmente per monitorare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e conseguire un miglioramento continuo. Annualmente l'Azienda stabilisce gli specifici obiettivi per area/processo/funzione, approvati dalla Direzione Aziendale. Tali obiettivi sono monitorati e verificati almeno trimestralmente e i risultati portati all'attenzione della Direzione Aziendale. Il prospetto è disponibile e reso pubblico in azienda nel modulo IOM - Obiettivi indicatori e miglioramento - piani annuali.

Per raggiungere e mantenere tali obiettivi, La Direzione Aziendale ha messo in atto processi di:

- Aggiornamento costante sulla normativa riguardante la sicurezza alimentare e l'ambiente;
- Controllo dell'igiene e della qualità, attraverso l'utilizzo di risorse specializzate;
- Controlli in continuo e programmi di audit interni per la verifica della corretta applicazione del Piano di sicurezza alimentare HACCP e della qualità;
- Diffusione della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'azienda affinché il personale abbia piena consapevolezza del proprio ruolo e dell'influenza che questo ha sulla sicurezza e qualità del prodotto;
- Collaborazione con i propri clienti per la definizione chiara ed univoca dei requisiti di prodotto (capitolati, schede tecniche, incontri);
- Collaborazione con Enti di Ricerca, Università, Istituti Zooprofilattici, partecipazioni a Fiere specializzate, gestione delle risorse infrastrutturali (macchinari, strumenti ecc.);
- Comunicazione interna, perché tutte le funzioni aziendali critiche siano consapevoli ed abbiano compreso la Politica Aziendale della Direzione ed abbiano gli strumenti per poter agire nella realizzazione degli stessi.

Arborea, 30/06/2021

Firma

