



POLITICA ED OBIETTIVI PER LA QUALITA', L'AMBIENTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Rev. 5 del 19.01.2022

La BIOALIMENTA riconosce che il proprio successo è legato alla capacità di soddisfare le esigenze e i requisiti dei propri Clienti, delle Private Labels, e dei propri collaboratori: a tal fine si impegna a soddisfarli con prodotti senza glutine, di qualità conforme alle aspettative dei consumatori, sicuri nella igiene alimentare, autentici ed a norma di legge lavorando in un contesto sostenibile e che abbia basso impatto ambientale.

Per raggiungere tale obiettivo la BIOALIMENTA e, in particolare l'Amministratore Delegato, si assume la responsabilità di promuovere e diffondere questo impegno predisponendo azioni e risorse allo scopo di raggiungere il livello di controllo stabilito e **si impegna** a:

- Applicare correttamente tutte le normative di riferimento per il settore alimentare
- *Implementare azioni atte a scongiurare possibili frodi ai danni dei consumatori e dei Clienti*
- *Implementare tutti i requisiti richiesti dalle certificazioni in possesso e in vigore*
- Ottenere e mantenere certificazioni e standard volontari quali ISO 9001, ISO 14001, BRC/IFS, SBS, GFCO secondo le versioni correnti
- Definire obiettivi congrui per garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali sia in termini di processo che prestazioni ambientali e sicurezza alimentare
- *Coinvolgere e rendere consapevole tutto il personale, anche mediante formazioni mirate circa l'importanza che rivestono nell'offrire un prodotto corrispondente ai requisiti di qualità e sicurezza alimentare desiderati dal Cliente*
- Rispettare gli standard definiti dai requisiti contrattuali, dalle normative volontarie e cogenti e dalle procedure interne
- Mantenere il marchio Spiga Barrata per garantire il requisito "assenza dei glutine (< 20mg/kg)"
- Valutare e monitorare i pericoli per la sicurezza alimentare e organizzazione dei controlli nella forma di programmi dei prerequisiti operativi (PRP) e di Piani di autocontrollo (HACCP)
- Valutare e monitorare l'impatto sull'ambiente generato dall'azienda nello svolgimento delle sue attività garantendo l'impegno alla protezione dell'ambiente inclusa la prevenzione dell'ambiente e l'utilizzo di risorse sostenibili
- Attuare azioni di prevenzione e miglioramento volte a ottimizzare impianti e tecnologie per migliorare prodotti e sicurezza, risparmiare le risorse naturali e ridurre il consumo di energia e gli impatti ambientali più significativi, migliorando, quindi, le prestazioni ambientali
- Sensibilizzare il personale dell'azienda alle problematiche relative all'ambiente ed alla sicurezza alimentare con particolare riguardo all'obbligo di evitare ogni possibile contaminazione da "glutine superiore a 10 ppm" e/o altri allergeni non dichiarati
- Implementare attività che aumentino la consapevolezza del personale circa La "Food Safety Culture"
- Comunicare efficacemente a clienti, fornitori ed a tutti gli altri attori della filiera alimentare, l'impegno dell'azienda nei confronti della qualità, dell'ambiente e della sicurezza alimentare.
- Rispettare i tempi di consegna e garantire con un equo rapporto qualità – prezzo dei prodotti offerti

L'Amministratore Delegato è responsabile di promuovere e diffondere questo impegno a tutto il personale attraverso Piani annuali di miglioramento che, individuando le aree più meritevoli di attenzione, prevedano azioni e risorse allo scopo di raggiungere il livello di miglioramento atteso dai propri clienti. L'organizzazione aziendale che consente di raggiungere gli obiettivi pianificati è codificata nel Manuale del Sistema di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare.

Amministratore Delegato

Cesidio Di Martino