



POLITICA DI SICUREZZA ALIMENTARE AZIENDALE

La Politica di Sicurezza Alimentare di **Molino di Borgo San Dalmazzo** è basata sulla fornitura di prodotti igienicamente sicuri, nel rispetto del contesto aziendale, della salvaguardia dei principi di salute e sicurezza e dell'ambiente.

La Direzione della **Molino di Borgo San Dalmazzo**, individua nella Politica aziendale, lo strumento principale per gestire il proprio Sistema di gestione Alimentare nell'ottica di un miglioramento continuo.

Di seguito elenchiamo i principi della Politica Aziendale.

Principi di Sicurezza Alimentare

1. Operare nel pieno rispetto della legislazione e ordinamento vigente e nel rispetto del contesto sociale
2. Attuazione e monitoraggio di misure di sicurezza alimentare, a partire dall'ingresso delle materie prime, alla lavorazione interna, fino alla fornitura finale per la realizzazione di prodotti sicuri
3. Adozione di Piani di autocontrollo specifici basati sull'Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e definizione di misure di controllo idonee a garantire al consumatore finale la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti
4. Garanzia di autenticità dei prodotti tramite il sistema di gestione contro frode e adulterazione prodotti.
5. Applicare il sistema di rintracciabilità dei prodotti in relazione alle materie prime ed ai materiali di confezionamento
6. Implementazione del sistema di rilevazioni corpi estranei mediante utilizzo di metal detector
7. Sviluppo di un piano della cultura alimentare, trasversale a tutto il personale attraverso:
 - a. Attuazione di percorsi formativi mirati, per il mantenimento e miglioramento delle competenze del personale aziendale e promozione della consapevolezza.
 - b. Coinvolgimento, formazione e sensibilizzazione del personale nell'applicazione del Sistema di Sicurezza Alimentare
 - c. Condivisione delle prestazioni in ambito NC e reclami
8. Attenzione della direzione alla conformità dei contratti con gli addetti operanti presso l'organizzazione anche sotto il profilo etico e morale
9. Responsabilità e soddisfacimento dei requisiti e delle attese dei clienti:
 - a. Continuità del rapporto con il cliente dando un'assistenza puntuale mediante il sistema commerciale
 - b. Gestione delle segnalazioni e reclami
 - c. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto quali ingredienti, allergeni, etc
10. Gestione dello smaltimento rifiuti in conformità alle direttive vigenti
11. Mantenimento di alti standard di pulizia e controllo degli stabilimenti e delle aree aziendali
12. Adozione e monitoraggio del Piano di Food Defense volto a identificare, mitigare e monitorare sorgenti di contaminazioni intenzionali dei cibi a partire dalla consegna delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito
13. Impegno per lo sviluppo della sostenibilità dei prodotti nell'intera filiera alimentare

La Direzione nel definire ed approvare tale politica aziendale, assicura che essa sia:

- Appropriata agli scopi dell'organizzazione
- Comunicata, compresa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione; la diffusione a tutta la struttura aziendale è garantita attraverso la sua disponibilità ed alla continua sensibilizzazione del personale
- Riesaminata periodicamente al fine di verificarne la coerenza con i comportamenti aziendali, l'attualità e la continua idoneità al sistema
- Supportata da obiettivi misurabili

Borgo San Dalmazzo, lì 20 Febbraio 2024

Il Legale Rappresentante
Cordero Gabriele