

POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione della Fattoria Montecchio ritiene che la conduzione di una moderna realtà aziendale non possa prescindere dal seguire il principio del miglioramento continuo delle proprie performances, sia per quanto riguarda la qualità del prodotto fornito al cliente, sia per quanto riguarda gli impatti sull'ambiente.

A tal fine l'azienda ha adottato un sistema di gestione conforme alla norma UNI EN ISO 9001, sistema ritenuto idoneo a garantire stabilità e controllo dei processi e degli impatti da essi prodotti. Dopo questa prima esperienza positiva ha deciso di ottenere la certificazione relativa alla sicurezza alimentare, la UNI EN ISO 22000.

L'impegno principale dell'azienda è la sicurezza alimentare, che si concretizza con la produzione di prodotti sicuri conformi alle normative vigenti, con il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare, anche grazie ad un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP.

L'azienda garantisce, nel tempo, standard qualitativi e tecnici dei prodotti finali realizzati, conformi alle esigenze ed alle richieste dei Clienti anche in termini di servizi di assistenza, tutelando i propri lavoratori e le altre parti interessate, nonché facendo uso per quanto possibile di prodotti e processi ecocompatibili nel pieno rispetto della normativa ambientale applicabile.

Il Sistema di Gestione realizzato può consentire alla nostra organizzazione di:

- assicurare un'attenta gestione e monitoraggio di ogni fase del processo produttivo, affinché i prodotti finiti rispettino gli elevati standard qualitativi definiti dall'Azienda, i requisiti attesi dal cliente e i requisiti cogenti applicabili
- pianificare, attuare, rendere operativo, un sistema atto a garantire prodotti servizi sicuri, in conformità al loro utilizzo previsto
- garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione, distribuzione e vendita, il puntuale rispetto dei tempi di consegna concordati e delle prestazioni di prodotto dichiarate
- far proprie le esigenze del cliente finale, operando con la massima flessibilità per il soddisfacimento di richieste personalizzate e particolari
- attenersi a principi di trasparenza, correttezza e buona fede nei rapporti con istituzioni, clienti, fornitori, concorrenti evitando atti sleali
- dimostrare pubblicamente l'impegno a tenere sotto controllo, e ove possibile, ridurre, gli impatti ambientali e sociali associati alle nostre attività
- cercare, ove possibile, di diffondere il concetto di sostenibilità alle aziende che operano per conto nostro, monitorandone, per quanto possibile, gli aspetti ambientali e sociali
- promuovere la difesa alimentare e la contaminazione intenzionale.

Con il presente documento intendiamo definire e rendere noto, alle parti interessate esterne e a tutti gli operatori interni ed esterni all'azienda, i principi che intendiamo seguire nella gestione delle problematiche ambientali e sociali connesse alla nostra attività:

- il pieno rispetto di tutti i requisiti cogenti, normativi e regolamentari applicabili in materia ambientale e di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e quelli applicabili per la sicurezza alimentare;
- incentivare la crescita e la formazione del proprio personale coinvolto;
- la promozione tra i dipendenti di un senso di responsabilità, inteso come consapevolezza dei "danni" o dei "benefici" per il mantenimento degli elevati standard produttivi, e anche ambientali che possono derivare dai processi e dalle modalità operative attuate;
- Scelta di Partner qualificati e costantemente monitorati e comunicazione costante con gli stakeholders interni ed esterni di riferimento;
- l'attenta valutazione di ogni nuova attività, prodotto o processo che l'Azienda intenda realizzare e dei nuovi beni/servizi che essa intenda utilizzare;
- la valutazione periodica dell'efficienza del proprio Sistema di Gestione, e della presente politica aziendale
- la definizione di opportune forme di comunicazione per rendere disponibili al pubblico le informazioni necessarie a comprendere gli effetti dell'attività dell'azienda, mirate ad instaurare un dialogo aperto ed efficace con la cittadinanza, le realtà associative, le Istituzioni e gli enti di controllo;
- la definizione di un sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare e la nomina di responsabile dell'implementazione e del controllo di tale sistema;
- ispezioni periodiche dei locali e degli impianti per verificare il mantenimento dei requisiti, per evitare non conformità a garanzia prodotti sicuri.

La presente Politica viene diffusa all'interno della FATTORIA MONTECCHIO e resa disponibile a tutte le aziende esterne che operano per conto dell'azienda perché sia conosciuta e sostenuta da parte di tutti gli operatori. Essa viene inoltre resa disponibile per la consultazione a tutte le parti interessate, interne ed esterne.

La presente Politica viene completata da obiettivi aziendali, misurabili e coerenti con i principi di qualità. Tali obiettivi sono pianificati periodicamente dalla Direzione e messi a conoscenza a conoscenza del personale aziendale e di coloro che ne facciano richiesta.