

Motivo della revisione nr.1: integrazione con norma ISO 22000:2005

Motivo della revisione nr.2: specificato meglio il punto 3

Motivo della revisione nr.3: rimossi riferimenti a ISO9001, introdotte modifiche dovute a ISO22000:2018

Con il presente documento, Gastronomia Valdarnese si impegna a produrre e distribuire prodotti di qualità che soddisfino i bisogni e le attese di tutte le parti interessate, in relazione agli obiettivi fissati, ed in posizione fortemente competitiva rispetto alla migliore concorrenza.

La nostra società si impegna a sviluppare con la massima cura il sistema di monitoraggio e controllo del livello di salubrità ed igiene di prodotti, impianti, locali, attrezzature e degli ambienti di lavoro in conformità al sistema HACCP.

In tale ottica gli obiettivi e impegni primari dell'azienda sono:

1. Garantire continuamente la conformità dei prodotti alle specifiche richieste dalle parti interessate;
2. Garantire il continuo impegno per la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti;
3. Mantenere la conformità alle norme cogenti ed agli standard di qualità applicabili;
4. Mantenere le proprie peculiarità e punti di forza lavorando sui punti deboli;
5. Cercare di limitare i rischi che produce il contesto cogliendo le opportunità che esso stesso produce;
6. Attuare una politica attenta nei confronti dell'ambiente;
7. Mettere a disposizione tutte le risorse necessarie allo svolgimento delle attività;
8. Mantenere il miglioramento continuo delle proprie prestazioni.

Si riconosce, inoltre, che il raggiungimento della qualità ed affidabilità dei prodotti si ottiene attraverso la comunicazione, la formazione, il coinvolgimento e l'impegno del personale ad ogni livello.

L'impegno di tutte le figure della nostra azienda è un fattore indispensabile per il raggiungimento della qualità che è richiesta dal mercato ed è inserita in un'ottica di forte dedizione della Direzione nell'applicazione di sistemi manageriali ed operativi che permettano di migliorare l'efficienza dei singoli processi e di risolvere i problemi attraverso soluzioni fattibili.

A tal fine, la Direzione ritiene necessario implementare, mantenere e perfezionare costantemente un sistema di conduzione aziendale per la qualità conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 22000, aggiornato alla ultima versione (2018).

Gastronomia Valdarnese si impegna al rispetto dell'ambiente, con attenzione allo smaltimento corretto di tutti i rifiuti e diminuendo l'impatto ambientale avvalendosi di energie alternative e rinnovabili.

Il contenuto del presente documento deve essere comunicato e compreso da tutta l'organizzazione e a tal proposito viene divulgato all'interno ed all'esterno, attraverso idonei strumenti di comunicazione come la bacheca aziendale, internet e media.

La presente **politica per la qualità e sicurezza alimentare** viene riesaminata per accertare la costante idoneità alle caratteristiche della nostra azienda ed a quelle del mercato di riferimento, in sede di riesame della direzione.

Cavriglia, 15/06/2020

La Direzione