



**LA POLITICA DEL
GRUPPO FERRARINI
DIVISIONE
SALUMI-INDUSTRIA**

Presentazione

La Direzione del Gruppo FERRARINI Divisione Salumi-Industria, facendo seguito al concetto di qualità legato alla tradizione gastronomica e all'innovazione tecnologica che da sempre è alla base della filosofia aziendale, ha da tempo riconosciuto l'opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema di Garanzia Aziendale che sia conforme alle normative nazionali ed internazionali in materia di Qualità e Sicurezza alimentare, alle normative e legislazioni vigenti in materia di igiene e alimenti, che risponda agli obiettivi e alle strategie aziendali e che sia certificato da parte di un Istituto terzo riconosciuto allo scopo.

La Direzione del Gruppo FERRARINI Divisione Salumi-Industria ha definito le linee strategiche per quanto concerne la Qualità nella presente dichiarazione di Politica.

La Direzione considera la Politica della Qualità parte integrante delle politiche aziendali, di business, igiene, salubrità dei prodotti e sicurezza.

Obiettivi

Missione del Gruppo FERRARINI è favorire, attraverso la ricerca e lo studio di nuovi sapori e di tecniche di produzione, la sempre più forte convinzione che **"L'alimentazione è cultura e sinonimo dello stare bene"**.

Principi Guida

- ⇒ Soddisfare la propria clientela in termini di prodotto, di servizio e di prezzo, offrendo ad essa la prova tangibile di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente la qualità dei propri prodotti, dei propri processi e la sicurezza alimentare.
- ⇒ Divulgare all'interno della struttura la cultura della qualità e della sicurezza alimentare, facilitando il personale a contribuire al miglioramento delle condizioni lavorative e dei prodotti.
- ⇒ Porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali, alla tutela dell'ambiente e agli aspetti etici.
- ⇒ Identificare i bisogni e le aspettative dei portatori di interesse, compresi i fornitori e i consumatori, definendo misure atte a soddisfarle nel tempo, migliorando il rapporto e le performance.
- ⇒ Coinvolgere attivamente il personale nella realizzazione della politica per la Qualità Aziendale, rendendolo consapevole che solo attraverso la collaborazione si possono raggiungere risultati tangibili e significativi.
- ⇒ Migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali.
- ⇒ Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore.
- ⇒ Assicurare il rispetto della legislazione e normativa vigente applicabile agli alimenti anche verso i paesi destinatari dei prodotti.
- ⇒ Tutelare il prodotto di fronte ad ogni possibile modifica non autorizzata tramite l'adozione di procedure di sicurezza.
- ⇒ Garantire il requisito "assenza di glutine" al fine di produrre un prodotto privo di glutine, nel pieno rispetto delle normative vigenti, nonché del Disciplinare AIC.
- ⇒ Assicurare la qualità, le caratteristiche e le denominazioni proprie dei prodotti immessi sul mercato prevenendo e controllando ogni forma di adulterazione e frode per garantirne l'autenticità.
- ⇒ Comunicare lungo tutta la filiera alimentare (dai fornitori al consumatore) informazioni sulla sicurezza dei prodotti.
- ⇒ Assicurare le competenze relative alla sicurezza alimentare.
- ⇒ Determinare l'impatto sul cambiamento climatico dovuto alle attività dirette e indirette, ai prodotti e alle scelte aziendali e identificare le esigenze ed aspettative dei portatori di interesse sul cambiamento climatico

I suddetti impegni per la qualità del Gruppo FERRARINI sono stati portati all'attenzione di tutto il personale.

Periodicamente ed almeno una volta all'anno, la Direzione FERRARINI nel corso del Riesame del Sistema Qualità da parte della Direzione, verifica la situazione aziendale sulla base di indicatori ed elabora in linea con le strategie riportate nella Politica per la Qualità, gli obiettivi per il miglioramento da perseguire nel periodo successivo.

Ferrarini S.p.A. e Vismara S.p.A. perseverano affinché vengano raggiunti tutti gli obiettivi di sicurezza alimentare, con particolare riguardo a:

- ⇒ integrazione degli obiettivi di sicurezza alimentare con quelli commerciali di gruppo;
- ⇒ conoscenza da parte del personale dei requisiti delle norme volontarie di riferimento, della Legislazione applicabile ed i requisiti della clientela
- ⇒ miglioramento, motivazione e sensibilizzazione per una ottimale comunicazione tra le funzioni aziendali, tra operatori del medesimo reparto, di tipo up-to-down (dalla Direzione verso gli operatori) e bottom-up (dagli operatori verso la Direzione).

Questi obiettivi saranno oggetto di specifici indicatori misurati in occasione del riesame del sistema qualità e per i quali saranno definiti target da raggiungere nel periodo successivo.

Firma Rappresentante della Direzione