1. Scopo e principi generali

La Direzione del Salumificio Schettino considera la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità, l'autenticità e la conformità dei prodotti principi fondamentali della propria attività e condizioni indispensabili per tutelare il consumatore, soddisfare i clienti e garantire continuità e sviluppo all'organizzazione.

La presente Politica è definita tenendo conto del contesto in cui opera l'azienda, delle attività svolte, delle caratteristiche dei prodotti, delle esigenze dei clienti e delle altre parti interessate, dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali e degli indirizzi strategici stabiliti dalla Direzione.

La Politica costituisce il riferimento per il Sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare, in conformità allo standard IFS Food v8, alla norma ISO 9001:2015 e alla legislazione applicabile.

2. Impegni della Direzione

Nello svolgimento delle attività di produzione, stagionatura, confezionamento, conservazione e commercializzazione dei prodotti a base di carne, la Direzione si impegna a:

- garantire la produzione di alimenti sicuri, conformi, autentici e rispondenti agli standard qualitativi stabiliti;
- rispettare la normativa comunitaria, nazionale e regionale applicabile, i requisiti autorizzativi, le disposizioni delle Autorità competenti, lo standard IFS Food e i requisiti del Sistema di gestione per la qualità;
- rispettare le specifiche concordate con i clienti e gli altri requisiti contrattuali applicabili;
- assicurare la corretta applicazione del sistema HACCP, dei programmi prerequisito, delle procedure e delle istruzioni operative aziendali;
- identificare, valutare e mantenere sotto controllo i pericoli per la sicurezza alimentare e i rischi che possono incidere sulla qualità, legalità e autenticità dei prodotti;
- prevenire frodi alimentari, adulterazioni, sostituzioni e dichiarazioni ingannevoli relative a materie prime, ingredienti e prodotti;
- proteggere prodotti e stabilimento da manomissioni intenzionali, sabotaggi e accessi non autorizzati mediante le misure di Food Defence;
- garantire la rintracciabilità delle materie prime, degli ingredienti, dei materiali di confezionamento e dei prodotti finiti;
- assicurare un'efficace gestione delle non conformità, dei reclami, delle emergenze e delle procedure di ritiro e richiamo;
- selezionare, qualificare e monitorare fornitori e prestatori di servizi in base alla loro capacità di soddisfare i requisiti aziendali, normativi e contrattuali;
- garantire risorse, competenze, infrastrutture, ambienti di lavoro, impianti e attrezzature adeguati e mantenuti in condizioni idonee;
- promuovere il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare.

3. Orientamento al cliente

La Direzione si impegna a comprendere e soddisfare le esigenze espresse e implicite dei clienti, assicurando:

- conformità dei prodotti alle specifiche concordate;
- puntualità e affidabilità delle forniture;
- corretta comunicazione delle informazioni relative ai prodotti;
- gestione tempestiva e documentata di reclami e segnalazioni;
- analisi periodica della soddisfazione dei clienti;

- adozione di azioni correttive e di miglioramento quando necessarie.

4. Cultura della sicurezza alimentare

La Direzione riconosce che la sicurezza alimentare dipende dalla consapevolezza e dal comportamento quotidiano di tutte le persone che operano per conto dell'azienda. A tale scopo si impegna a sviluppare e mantenere una positiva cultura della sicurezza alimentare attraverso:

- comunicazione chiara della Politica, delle responsabilità e degli obiettivi;
- formazione, informazione e addestramento del personale;
- partecipazione attiva dei lavoratori alla prevenzione dei rischi;
- ascolto e comunicazione aperta con la Direzione e i responsabili;
- segnalazione tempestiva di anomalie e condizioni di rischio;
- valutazione dell'efficacia della formazione e dell'applicazione delle regole;
- riconoscimento del contributo individuale alla sicurezza e alla qualità;
- analisi periodica di indicatori, segnalazioni, audit, non conformità e comportamenti osservati.

Ogni lavoratore è tenuto a comunicare immediatamente situazioni che possano compromettere la sicurezza, la qualità, la legalità o l'autenticità dei prodotti. Le segnalazioni effettuate in buona fede sono accolte come contributo alla prevenzione e al miglioramento.

5. Sostenibilità e responsabilità

Compatibilmente con la natura e le dimensioni delle attività aziendali, la Direzione promuove un utilizzo responsabile delle risorse e la riduzione degli impatti ambientali e sociali connessi ai processi attraverso:

- contenimento degli sprechi alimentari;
- corretta gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti;
- utilizzo razionale di acqua, energia, detergenti e materiali;
- prevenzione delle perdite e delle inefficienze produttive;
- ottimizzazione dei materiali di confezionamento;
- rispetto delle persone, delle condizioni di lavoro e dei principi etici;
- sensibilizzazione di dipendenti e fornitori verso comportamenti responsabili.

6. Obiettivi e miglioramento continuo

La presente Politica costituisce il quadro di riferimento per la definizione degli obiettivi aziendali relativi alla qualità, alla sicurezza alimentare, alla legalità, all'autenticità, alla soddisfazione del cliente, alla cultura della sicurezza alimentare e alla sostenibilità.

Gli obiettivi sono coerenti con la Politica, attribuiti alle funzioni e ai reparti pertinenti, misurabili ove possibile, corredati di indicatori, responsabilità, risorse e tempi di realizzazione, monitorati periodicamente e riesaminati dalla Direzione almeno annualmente e in occasione di cambiamenti significativi.

7. Comunicazione, applicazione e riesame

La Direzione assicura che la Politica:

- sia mantenuta come informazione documentata;
- sia comunicata a tutto il personale mediante formazione, riunioni, affissione e/o consegna;
- sia compresa dai dipendenti, dai nuovi assunti e dal personale temporaneo;

Redatto da RAQ	Verificato da RAQ	Approvato da DIR
Dott.ssa Schettino Alfonsina	Dott.ssa Schettino Alfonsina	Schettino Simeone (38')

- sia tradotta in obiettivi e regole operative per le funzioni e i reparti interessati;
- sia resa disponibile alle parti interessate pertinenti, quando appropriato;
- sia applicata e verificata mediante audit, controlli interni, osservazioni sul comportamento e riesame della Direzione.

Tutto il personale è responsabile, nell'ambito delle proprie mansioni, dell'applicazione della presente Politica, delle procedure e delle istruzioni operative aziendali.

La Direzione riesamina la Politica almeno annualmente e ogni volta che intervengano modifiche organizzative, produttive, normative, tecnologiche o commerciali rilevanti, al fine di verificarne la continua adeguatezza, coerenza ed efficacia.

"La sicurezza alimentare e la qualità sono responsabilità condivise: ogni comportamento, decisione e aĖvità contribuisce alla tutela del consumatore e all'affidabilità dell'azienda."

8. Approvazione e diffusione

Funzione	Nominativo	Firma / data
Redazione / supporto tecnico	Dott.ssa Jennie Savino	
Verifica	RAQ – Schettino Alfonsina	
Approvazione	Direzione – Simeone Schettino	

9. Distribuzione controllata

La Politica è resa disponibile nei luoghi e con le modalità stabilite dall'azienda. La copia sottoscritta è conservata dal Responsabile Assicurazione Qualità. La diffusione al personale è documentata mediante verbali di formazione, registri di consegna, presa visione o altre evidenze equivalenti.