Dolci specialità al cioccolato

Politica per la Sicurezza Alimentare

Dulcioliva dichiara che il Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare implementato in azienda, ha lo scopo di soddisfare i requisiti della Politica per la Sicurezza Alimentare, basata sui seguenti punti:

1. Attuazione e monitoraggio di misure di sicurezza alimentare, a partire dall'ingresso delle materie prime, alla lavorazione interna, fino alla fornitura finale, in ottica di realizzazione di prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità dichiarati.
2. Sviluppo della cultura alimentare tramite:
   a. Attuazione di percorsi formativi mirati, per il mantenimento e miglioramento delle competenze del personale aziendale.
   b. Coinvolgimento e responsabilizzazione del personale nel clima di costante applicazione del Sistema di Sicurezza Alimentare.
3. Implementazione del sistema di rilevazioni corpi estranei mediante utilizzo di metal detector
4. Mantenimento della dinamicità imprenditoriale nell'ottica di un aggiornamento costante secondo le richieste del mercato e in linea con i principi di sostenibilità.
5. Creazione di un ambiente di lavoro che consenta ai propri dipendenti di contribuire con soddisfazione al raggiungimento degli obiettivi Aziendali e di riconoscere e sviluppare proficuamente le proprie capacità professionali.
6. Attenzione della direzione alla conformità dei contratti con gli addetti operanti presso l'organizzazione anche sotto il profilo etico e morale.
7. 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. Recepimento le segnalazioni e i reclami da parte dei clienti con valutazione critica da parte dei commerciali o delle persone che ricevono tali segnalazioni per valutare opportunità di miglioramento dei prodotti o dei servizi offerti.
   c. Monitoraggio della sua soddisfazione e dei consigli da parte del cliente
   d. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto.
8. Gestione dello smaltimento rifiuti in conformità alle direttive vigenti.
9. Sviluppo di processi in conformità alla legislazione cogente.
10. Mantenimento di alti di standard di pulizia e controllo degli stabilimenti e delle aree aziendali.
11. Individuazione sostanze allergeniche e attuazione misure di controllo e garanzia contro la contaminazione del prodotto finale.
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. Diligenza per la condotta di filiere del cacao responsabili, in relazione a diritti umani, diritti e condizioni per i lavoratori, salute e sicurezza dei lavoratori, delle popolazioni di coltivazione del cacao

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 agli schemi certificativi richiamati;
- supportata da obiettivi misurabili.

Rev 06 Borgo San Dalmazzo 06/12/2024

Legale Rappresentante
Luigi Oliva

Legale Rappresentante