

	Politica della Sicurezza Alimentare	Manuale SGSA
---	--	-------------------------

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.

Suddetto impegno viene attuato e mantenuto con: continuo aggiornamento alle norme, tempestivo adeguamento dei prerequisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto, impiego di risorse specializzate.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta grazie anche ad un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, con il coinvolgimento di tutti i flussi di organizzazioni coinvolte interne ed esterne, ed inoltre anche grazie all'adozione di un sistema di gestione conforme alle seguenti norme volontarie internazionali:

- UNI EN ISO 22000:2018

La **AMIS SRL**, ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare agli stessi, un livello ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire le assistenze richieste e per ricevere fiducia nel preservare la sicurezza alimentare.

OBIETTIVI SPECIFICI:

1. Garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione, distribuzione e vendita.
2. Mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci ed i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti.
3. Consolidare le capacità dei responsabili di funzione in particolare del RSGQ grazie all'adozione di programmi formativi ed informativi che sviluppino competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative.
4. Coinvolgere il proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti, in grado di realizzare punti di incontro tra gli obiettivi individuali stessi e quelli dell'organizzazione aziendale;
5. Miglioramento continuo dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
6. Adozioni di sistemi atti a salvaguardare l'ambiente che conduca l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale

	Politica della Sicurezza Alimentare	Manuale SGSA
---	--	-------------------------

7. Attuazione di programmi di “Food Defence”
8. Mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti
9. Cura dell’immagine aziendale sul mercato e consolidamento del proprio mercato ed apertura di nuovi soprattutto all’estero
10. Cura l’attenzione verso il cliente

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, la **AMIS SRL** attua le seguenti attività:

- Redige annualmente un Piano operativo dettagliato e conforme alla seguente Politica conseguentemente all’analisi del contesto e dei rischi, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascuna azione: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che si prefigge di raggiungere.
- Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni, con lo scopo di portare all’attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto.
- Riesamina ad intervalli regolari la Politica ed il Piano operativo
- Riesamina mensilmente le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l’efficacia delle misure adottate
- Analizza almeno una volta all’anno il rischio di eventuali contraffazione adulterazioni derivanti dalle mater prime;
- Ispeziona giornalmente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti, per evitare non conformità a garanzia prodotti sicuri.

La **AMIS SRL** assicura che la seguente Politica sia resa nota al personale operativo, e diffusa all’esterno attraverso forme di comunicazione mirate.

Lecco, li **28/04/2020**