

La Direzione del caseificio Ignalat Srl assume come punto centrale della sua politica per la qualità e sicurezza alimentare, la piena e completa **soddisfazione del cliente, del consumatore e delle principali Parti Interessate**, attraverso la definizione dei requisiti ed aspettative che ne esprimono le esigenze e la puntuale conformità ai requisiti cogenti e richiesti dal mercato dei propri prodotti e servizi, in un'ottica di **miglioramento continuo** dell'efficacia e dell'efficienza del proprio Sistema di Gestione. A questo si aggiungono anche un chiaro impegno circa la responsabilità ambientale dell'azienda ed un approccio sostenibile nella produzione (per esempio nella gestione corretta dei rifiuti o dell'acqua).

Le linee guida della **Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** del caseificio Ignalat Srl sono direttamente ispirate ai seguenti principi di gestione per la Qualità, oltreché agli standard globali di riferimento per la sicurezza alimentare (BRC Food, IFS Food). Tali principi rappresentano il quadro strutturale su cui la Direzione aziendale formulerà i propri obiettivi:

1. **L'orientamento al cliente ed al consumatore dell'intera organizzazione.** Il cliente è la ragion d'essere dell'azienda. Impegno primario del caseificio Ignalat Srl è individuare le esigenze del cliente e del consumatore, e corrispondervi con prodotti di qualità, distribuiti in modo puntuale, professionale, costante e continuativo, conformemente alle prescrizioni normative (tecniche e cogenti), in modo da soddisfare i requisiti del cliente - oltre le sue stesse aspettative - in particolare relativamente a:
  - salubrità;
  - qualità organolettica;
  - garanzia della massima shelf-life (durata nel tempo della qualità del prodotto);
  - garanzia del migliore assortimento dei prodotti (in referenze e formati);
  - garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
  - assicurare chiarezza e serietà commerciale
2. **La leadership per stabilire unità di intenti e di indirizzo dell'organizzazione:** la Direzione del caseificio Ignalat Srl si impegna costantemente nel definire e trasmettere a tutti i livelli aziendali intenti ed indirizzi armonici che possano essere condivisi da tutti i collaboratori;
3. **Il coinvolgimento di tutto il personale nella comprensione e nel soddisfacimento dei requisiti del cliente per il perseguimento degli Obiettivi per la Qualità e la Sicurezza alimentare:** nel caseificio Ignalat Srl tutto il personale a qualsiasi livello opera come una parte fondamentale di un unico meccanismo, che valorizza le capacità, le motivazioni e la consapevolezza di ciascuno per aumentare le potenzialità di tutti. Ogni operatore viene posto nelle condizioni di lavorare per Obiettivi comuni, in un ambiente di lavoro adeguato e sicuro e con risorse materiali idonee. E' costante l'impegno della direzione aziendale per il **miglioramento della cultura della qualità e della sicurezza alimentare**;
4. **L'approccio per processi:** per ottenere risultati efficaci, le relative attività e risorse vengono gestite come processi, che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita definiti e misurabili;
5. **Approccio sistemico per la gestione:** ogni processo aziendale, viene gestito come parte di un sistema unico, dove ogni attività e risorsa interagisce per perseguire gli obiettivi finali;
6. **Miglioramento continuo:** non esiste nulla che non sia perfezionabile, a patto che non ci si limiti a correggere le anomalie e a cercare le cause per prevenirne il ripetersi, ma si analizzano costantemente le prestazioni e i loro effetti per cercare soluzioni che incrementino i risultati e il rapporto tra risultati e risorse. Il miglioramento continuo porta alla riduzione dei "costi della non qualità" che gravano sull'azienda e su tutte le parti interessate;
7. **Decisioni basate sui dati di fatto:** le decisioni, affinché siano efficaci, non possono essere affidate al caso o all'intuizione, ma devono essere precedute da una puntuale ricerca e analisi di dati e informazioni;
8. **La ricerca di un rapporto di reciproco beneficio con i fornitori al fine di potenziare le reciproche capacità di creare valore:** il caseificio Ignalat Srl è costantemente teso nella ricerca di un rapporto di efficace collaborazione con i fornitori che razionalizzi le reciproche risorse, consentendo a tutte le parti interessate di operare con sempre maggiore efficacia ed efficienza;
9. seguire l'evoluzione delle tecnologie disponibili, al fine di valutare costantemente **soluzioni gestionali ottimali e nel contempo sostenibili** per le proprie attività e prodotti;
10. **prevenire qualsiasi forma di inquinamento per l'ambiente, massimizzando l'efficienza ambientale** dei propri processi ed impianti, ove possibile, al fine di diminuire l'utilizzo di risorse (materie prime, energia, acqua, ecc.);
11. **garantire un comportamento etico e basato su responsabilità sociale** per i propri collaboratori, dipendenti e Parti Interessate tutte (per esempio aspetti legati al lavoro, salute e sicurezza sul lavoro, discriminazioni, procedure disciplinari, orario di lavoro, criteri retributivi, ecc.)

	<b>POLITICA DELLA QUALITA’ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>		
	revisione 4	15.11.2021	Pag. 2/2

*Tale politica viene diffusa e sostenuta dalla Direzione all'interno dell'azienda attraverso i mezzi più opportuni (riunioni, pubblicazioni, ecc.) affinché tutto il personale la conosca, capisca e la attui.*

*Periodicamente viene riesaminata dalla Direzione per verificarne l'attuazione e la continua idoneità.*

*Noci, 15.11.2021*

---

*La direzione*