

POLITICA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

PAD 021- Rev. 01 del 03/06/2020



Elaborato da

Ufficio Qualità

Verificato da RAQ

Emilio Boschioli

Approvato da DG

Massimo Poletti



CRONOLOGIA DELLE REVISIONI

EDIZIONE	REVISIONE	DATA	OGGETTO
01	00	05/04/2019	Revisione generale per allineamento standard IFS
01	01	03/06/2020	Revisione generale



Padania Srl ha quale strategia e obiettivo primario aziendale, il rafforzamento della competitività nel settore della macellazione e distribuzione di carni suine, rafforzamento e sviluppo conseguito attraverso il miglioramento delle performance aziendali anche in virtù dei recenti e futuri investimenti impiantistici.

Allo scopo **Padania Srl** ha promosso lo sviluppo e l'implementazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare attraverso il pieno coinvolgimento dei suoi dipendenti e maestranze.

Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare implementato fonda i propri presupposti e requisiti sul miglioramento continuo attuato come filosofia produttiva attraverso:

- La soddisfazione dei Clienti, monitorata attraverso una continua attività di verifica;
- Il rispetto delle leggi e delle normative di settore;
- L'impiego di strumenti organizzativi e gestionali affinché i contratti stipulati vengano onorati con la massima puntualità e nel pieno rispetto delle esigenze espresse ed implicite dei Clienti;
- L'efficace e coordinato sviluppo delle capacità tecniche, umane ed organizzative, anche attraverso adeguate campagne di sensibilizzazione e formazione;
- La creazione ed il mantenimento di idonei e sicuri luoghi di lavoro.
- La piena applicazione e l'implementazione degli standard IFS, ISO 9001 e ISO 22005.

L'azienda ha da sempre dimostrato attenzione per l'ambiente e si prefigge come obiettivo il minor impatto ambientale della struttura produttiva rispetto all'area di ubicazione, garantendo la soddisfazione delle esigenze produttive di settore.

L'azienda ha definito l'assoluto divieto d'impiego di manodopera minorile, inoltre tutto il personale riceve una retribuzione congrua alla propria mansione.

A garanzia dell'intenzionale volontà da parte di persone esterne (ex dipendenti, gruppo di attivisti ecc...) di infliggere danni alla struttura produttiva e/o al prodotto compromettendone la sicurezza, **Padania Srl** ha predisposto misure di sorveglianza idonee allo scopo.

L'azienda definisce i seguenti obiettivi:

1. operare con eccellenza nell'intero processo di impresa
2. essere flessibili e capaci di intervenire prontamente
3. misurare e migliorare continuamente l'efficacia dei processi necessari per il Sistema di Gestione della Qualità dell'Organizzazione e del Laboratorio
4. abbattere le difettosità rilevate nei processi al fine di assicurare un prodotto sano e sicuro dal punto di vista legale.
5. disporre di un sistema di rintracciabilità che consenta precisione e rapidità in caso di ritiro del prodotto
6. gestire rischi di perdite a livello di ricavi, persone, beni o ambiente
7. creare maggior valore aggiunto a beneficio delle risorse interne ed esterne che lavorano nella filiera produttiva
8. affrontare rischi e opportunità di business
9. Riduzione dei reclami presentati dai Clienti.



Per il raggiungimento di tali obiettivi, la Direzione si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sulla qualità attraverso la comunicazione, sistematica e documentata, sia all'interno che all'esterno dell'Impresa, della Politica Aziendale per la Qualità e sicurezza alimentare.

In particolare la Direzione si impegna per:

- Mantenere un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare documentato e costantemente aggiornato;
- Mantenere programmi operativi e controlli di avanzamento e di conformità sugli stessi, per mettere in condizione l'organizzazione aziendale di applicare correttamente il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare aziendale;
- Tenere sotto controllo tutti i processi, quello produttivo in particolare, identificare e registrare ogni problema – rappresentato con dati e fatti – e gestire gli scostamenti dallo standard attraverso adeguate azioni correttive, di cui verificare l'attuazione;
- Promuovere le azioni preventive necessarie ad anticipare il verificarsi di scostamenti (qualitativi, di sicurezza, ambientali) dagli standard di prodotti, processi e sistema;
- Sostituire e/o migliorare le attrezzature;
- Coinvolgere il proprio parco fornitori, con cui promuovere e implementare processi e procedure di vantaggio reciproco, ma che siano in linea con criteri di miglioramento di tutto il contesto inerente il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare e la sicurezza dei lavoratori;
- Formare ed addestrare il personale in modo da coinvolgerlo costantemente nella risoluzione dei problemi che riguardano qualità e sicurezza e migliorarne le competenze;
- Consolidare ogni soluzione migliorativa adottata.

Convinta che quella della qualità e del miglioramento continuo sia l'unica strada da seguire data la costante evoluzione del mercato, la Direzione ritiene indispensabile il contributo personale e la collaborazione di ognuno.