





POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITA', AMBIENTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Scopo di **Pernigotti Spa** è di produrre e vendere con profitto prodotti dolciari **conformi alla legislazione vigente**, garantendo ai propri clienti ed al consumatore finale il rispetto delle prescrizioni igieniche, la migliore qualità, un prezzo competitivo e la puntualità delle consegne, nel rispetto delle prescrizioni ambientali previste, e degli aspetti etici.

DIR riconosce quindi la necessità d'istituire un Sistema Qualità tale da raggiungere i seguenti obiettivi:

- In materia di sicurezza alimentare:
 - ✓ garantire che i prodotti consegnati al cliente siano sempre conformi alle caratteristiche richieste, incluso il
 controllo relativo al rischio allergeni, OGM e prodotto biologico, e che in generale sia conforme alla legge in
 vigore nel territorio in cui il prodotto è stato realizzato o verrà immesso al consumo;
 - ✓ proporre ed attuare progetti di miglioramento dell'igiene dei prodotti mediante una rivalutazione periodica dei rischi in materia di sicurezza alimentare;
 - √ analizzare il rischio di eventuali contraffazioni e adulterazioni derivanti dalle materie prime;
 - ✓ l'azienda si impegna a sviluppare un piano per la cultura della qualità e sicurezza alimentare.
- In materia di gestione del business
 - ✓ ampliare il proprio mercato;
 - ✓ garantire la sostenibilità finanziaria dell'organizzazione;
 - ✓ acculturare tutte le maestranze ad una conoscenza delle proprie responsabilità, delle attività da svolgere e del prodotto;
 - ✓ scegliere fornitori che soddisfino al meglio le esigenze di qualità di prodotto-servizio e che condividano la nostra politica in materia di sicurezza alimentare, tutela dalla persona e dell'ambiente;
 - ✓ impegno costante nel soddisfare i propri obblighi di conformità, derivanti da obblighi di legge o da aspettative delle parti interessate che non possono essere disattese;
 - ✓ ridurre gli scarti e le inefficienze ed in generale garantire protezione dell'ambiente, inclusa la prevenzione dell'inquinamento e riduzione degli impatti ambientali.
- In relazione al sistema di gestione:
 - √ verificare che il sistema di gestione sia attuato con continuità, sia efficacie ed efficiente, in riferimento alla qualità di prodotto-servizio, tutela dell'ambiente e sicurezza alimentare;
 - ✓ garantire l'adeguatezza del sistema di gestione attraverso una rivalutazione periodica dei rischi e opportunità derivanti dal contesto interno ed esterno all'organizzazione;
 - proporre ed attuare progetti di miglioramento continuo del sistema di gestione per accrescere le prestazioni in ambito qualità, in ambito ambientale e di sicurezza dei prodotti

Via e Himembranza, 100 15067 Novi Ligure (AL) FIVA IT 00151520061

PERNIGOTTI S.P.A