Politica per la qualità e la sicurezza alimentare

OFFICINA TRASFORMAZIONE ITALIA S.r.l. SOCIETA' BENEFIT si propone di acquisire e mantenere sempre maggiore competitività sul mercato operando per il raggiungimento della *piena soddisfazione del cliente* e garantendo costantemente la *sicurezza alimentare* del prodotto.
In particolare OFFICINA TRASFORMAZIONE ITALIA S.r.l. SOCIETA' BENEFIT considera l'igiene, l'autenticità e la sicurezza dei propri prodotti obiettivi fondamentali della missione aziendale; a tal fine si è dotata di una struttura organizzativa diretta alla realizzazione di un autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.
Gli obiettivi di OFFICINA TRASFORMAZIONE ITALIA S.r.l. SOCIETA' BENEFIT sono:

- la **qualità del prodotto** mediante l'adozione di metodi di lavorazione attentamente studiati e sistematicamente controllati, in linea con le normative e le specifiche di riferimento, grazie alla scelta di attrezzature adeguate ed in ambienti ottimali per le produzioni alimentari.
- Definire e mantenere un **piano di valutazione della vulnerabilità** e stabilire procedure di mitigazione attraverso piani di food fraud e food defence basati sulla valutazione del rischio.
- **Rispettare le leggi e norme** applicabili alla propria attività (settore *alimentare, salute e sicurezza, ambiente).*
- **Lavorare eticamente** ed in modo **sostenibile** nel rispetto dell'ambiente e delle persone.
- **Coinvolgere il personale**. La direzione individua nell'elemento umano aspetto centrale per lo sviluppo dell'azienda; in linea con questa convinzione opera una costante ricerca per il coinvolgimento di tutti i dipendenti garantendo la formazione ed addestramento necessari. Inoltre l'azienda opera per motivare, responsabilizzare in merito alla sicurezza alimentare, e riconoscere i meriti. Un ulteriore obiettivo è quello di stimolare e valutare ogni forma di riscontro del personale sul tema sicurezza alimentare e sensibilizzare lo stesso al miglioramento.
- Diffondere la **cultura della sicurezza alimentare** coinvolgendo il personale nella realizzazione della politica aziendale.
- **Ridurre il numero di non conformità** (in tutti i processi aziendali), e i reclami dei clienti.
- **Ottimizzare il rapporto con i fornitori** questo al fine da un lato di assicurare un sistema di fornitura affidabile in termini di rispetto dei requisiti richiesti e dall'altro di favorire una costruttiva collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi di qualità e sicurezza del prodotto.
- **Misurare e valutare le prestazioni** del sistema aziendale.
- Il **Miglioramento continuo** del sistema aziendale.
- Il rispetto dei requisiti della norma **ISO 9001** e degli standard **BRC** Global Standard for Food Safety e **IFS Food**, nella loro versione aggiornata.

Gli obiettivi, completati annualmente da ulteriori specifici di reparto ed indicati nei documenti di riesame della direzione, sono raggiungibili solo con il continuo e completo impegno di tutti.
La politica sarà rivalutata annualmente da parte della direzione generale per verificarne l'attualità e l'appropriatezza in riferimento alla realtà aziendale.

Data: 07/03/2024

La direzione

Motivazione dell'ultima revisione del documento: aggiornamento ragione sociale e miglioramento descrittivo