	Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare	MOD-520
	Naturalia Ingredients s.r.l. – Mazara del Vallo (TP)	Pag. 1 di 1

Al fine di garantire un prodotto/servizio improntato alla massima soddisfazione dei propri clienti, e più in generale, di tutte le parti interessate, l'organizzazione ha definito i seguenti obiettivi specifici destinati ai singoli reparti interessati, identificando responsabilità e tempi di realizzazione:

1. Raggiungimento dell'EBITDA Target (Direzionale)
2. Implementazione della cultura della sicurezza alimentare (Risorse Umane)
3. Valorizzazione prodotti (R&S)
4. Implementazione del sistema di rintracciabilità (Supply Chain)
5. Miglioramento dell'efficienza di processo e della conformità del prodotto (Produzione)
6. Soddisfazione del cliente (Commerciale)

Per la persecuzione della propria Politica della Qualità e dei detti obiettivi, l'organizzazione ha stabilito come principi di riferimento gli standard internazionali ISO 9001:2015, ISO 22005 e IFS Food v.7.

Attenzione focalizzata sul cliente, sicurezza alimentare e qualità del prodotto

L'organizzazione si impegna a comprendere le necessità dei clienti e pianifica le proprie attività per soddisfarle appieno. Allo stesso modo opera nel rispetto delle richieste dei mercati di riferimento e dei Paesi in cui esercita le attività commerciali, adempiendo a leggi e regolamenti, e responsabilizzando tutte le parti coinvolte nei propri processi critici al fine di garantire il rispetto di tutti i requisiti relativi ai prodotti (sicurezza, qualità, aspetti legali, processi e specifiche, tracciabilità e rintracciabilità).

Leadership e approccio per processi

L'organizzazione si assume la responsabilità dell'efficacia del proprio Sistema Gestione Qualità, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici dell'organizzazione. L'organizzazione comunica l'importanza del SGQ e coinvolge attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole. L'organizzazione identifica le diverse attività dell'organizzazione come processi da pianificare, controllare e migliorare costantemente e attiva al meglio le risorse per la loro realizzazione. L'organizzazione gestisce i propri processi perché siano univoci gli obiettivi da perseguire e i risultati attesi, le responsabilità connesse e le risorse impiegate.

Valutazione dei rischi e delle opportunità

L'organizzazione pianifica i propri processi con approccio *risk-based thinking* (RBT) al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare i rischi associati ai processi e sfruttare e rinforzare le opportunità identificate. L'organizzazione promuove a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi.

Etica e responsabilità nei confronti del personale

L'organizzazione considera i propri dipendenti come una risorsa strategica, garantendo il rispetto dei loro diritti e promovendone lo sviluppo professionale e personale al fine di dotarsi di risorse umane competenti e motivate.

Cultura della sicurezza alimentare

L'organizzazione è consapevole che la cultura della sicurezza alimentare del personale e di tutti gli stakeholder è un elemento strategico primario. Promuove quindi la formazione continua di tutto il personale ai vari livelli, su tutti gli aspetti relativi alla qualità e alla sicurezza alimentare, comprese *food defense* e *food fraud*. L'organizzazione garantisce così che i dipendenti siano consapevoli delle proprie responsabilità in relazione alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti e monitora l'efficacia del loro modo di operare.

Responsabilità ambientale e sostenibilità

L'organizzazione considera la tutela dell'ambiente un obiettivo irrinunciabile e prioritario; tutte le attività produttive e di servizio devono in primo luogo soddisfare adeguati requisiti di conformità ambientale. L'organizzazione garantisce il supporto e il rafforzamento continuo della *governance* ambientale, destinando risorse finanziarie, tecnologiche e professionali adeguate.

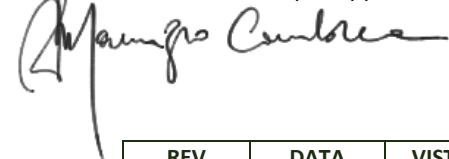
Miglioramento

L'organizzazione si pone come obiettivo permanente il miglioramento delle prestazioni del proprio Sistema Gestione Qualità. La preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il riesame della Direzione sono gli strumenti che l'organizzazione mette in atto per migliorarsi costantemente.

Data firma approvazione

25-01-2022

Firma Direzione Generale per approvazione



REV	DATA	VISTO
05	25/01/2022	VV