

1. POLITICA DELLA QUALITÀ E “SAFETY CULTURE”

La Direzione dell’Azienda IL BORGO 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 di tutti i requisiti di conformità e sicurezza alimentare, espressione di esigenze ed aspettative di natura cogente e non, in merito ai propri prodotti e servizi in un’ottica di miglioramento continuo dell’efficacia e dell’efficienza del proprio Sistema; per il raggiungimento dei suddetti risultati l’azienda si impegna a lavorare sulla consapevolezza dei propri dipendenti e dirigenti per assicurare una “**cultura della sicurezza alimentare**”.

Inoltre è consapevole che l’impegno al rispetto dell’ambiente e alla sua protezione e prevenzione all’inquinamento sono parte integrante della propria attività. A tal proposito la direzione aziendale sottoscrive pertanto l’impegno ad un approccio sempre più “sostenibile” delle proprie attività (per esempio nella gestione corretta dei rifiuti, della risorsa idrica, dei trasporti) nonché ad una Responsabilità sociale/etica dell’azienda nei confronti delle Parti Interessate (comportamento leale, onesto, responsabile, ecc.) specie per i propri dipendenti.

A tal fine l’azienda pianifica ed attua un’attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli ed in particolare di quello impegnato in attività legate ai processi che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto stesso attraverso la formazione interna, i corsi di aggiornamento e le riunioni di reparto e direzione. Al personale è richiesto quindi di essere integri e rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale della Qualità e dalla documentazione ad esso collegata (procedure ed istruzioni operative), effettuando le registrazioni previste dal Sistema di Gestione della Qualità e rispettando le norme di buona prassi igienica e professionale previste in azienda.

Alla luce di quanto sopra stabilito e per garantire l’impegno costante verso il miglioramento continuo, l’azienda definisce, approva e rende operativa la presente **dichiarazione delle politiche della qualità** e si impegna a mantenerla attiva nel tempo, a renderla disponibile e portarla a **conoscenza del personale** e delle **parti interessate** afferenti alle attività aziendali, mediante i sistemi di comunicazione attuati dall’azienda (affissione in bacheca, distribuzione al personale, ...)

Le linee guida della Politica della Qualità e “safety culture” dell’Azienda IL BORGO Srl sono pertanto ispirate ai punti fissati dallo Standard IFS. Tali punti costituiscono la struttura su cui la Direzione aziendale formulerà i propri obiettivi specifici:

1. **L’attenzione al cliente e la sicurezza alimentare e qualità del prodotto:** Impegno primario dell’Azienda IL BORGO Srl è individuare le esigenze del cliente e del consumatore, e corrisponderli con prodotti sicuri e 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, in particolare relativamente a:

- ✓ salubrità;
- ✓ qualità organolettica;
- ✓ garanzia della massima shelf-life (durata nel tempo della qualità del prodotto);
- ✓ garanzia di un buon assortimento di prodotti (in referenze e formati);
- ✓ garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
- ✓ chiarezza e serietà commerciale

2. La **Food safety culture**: come richiesto dallo Standard, nonché dal Reg. UE 2021/382, l'azienda si impegna a lavorare per diffondere e mantenere una cultura della sicurezza tra il proprio personale, al fine di garantire la somministrazione di alimenti sicuri. In particolare ci si prefigge di lavorare su questo obiettivo attraverso:

- ✓ Valutazione del livello culturale di partenza sui temi di sicurezza (questionari anonimi o interviste ai lavoratori in organico, osservazione dei comportamenti operativi per avere analisi dello stato attuale)
- ✓ Sessioni di formazione
- ✓ Comunicazione aziendale (utilizzo del gruppo whatsapp anche per: temi di sicurezza, comunicazione di target/obiettivi, comunicazione dei risultati dei monitoraggi ambientali, segnalazione di NC operative; istituzione del tema del mese in ambito igiene/sicurezza, box dedicata alle segnalazioni del personale, feedback dei dipendenti sulle questioni riguardanti la sicurezza)
- ✓ Revisione periodica dei dati ottenuti come input alla nuova pianificazione.
- ✓ Costante informazione della Direzione su: legislazione pertinente, sviluppi scientifici e tecnologici, buone pratiche industriali e problematiche relative alla qualità e sicurezza dei prodotti (mantenuta attraverso: supporto dei propri consulenti e dell'ufficio qualità Pizza più uno, informazione tramite riviste specializzate, attenta analisi delle informazioni ricevute mediante "IFS Food Newsletter").

3. La **responsabilità ambientale**

4. e la **sostenibilità**:

L'azienda si prefigge di perseguire una politica di sostenibilità e rispetto dell'ambiente al fine di ridurre e/o prevenire qualsiasi forma di inquinamento:

- ✓ Diminuendo la produzione dei rifiuti e perseguendo, per quanto possibile, la politica del riciclo.
- ✓ Riducendo l'impatto ambientale derivante dal packaging, attraverso la selezione

dei propri fornitori e la scelta dei materiali;

- ✓ Riducendo l'impatto ambientale derivante dai consumi energetici attraverso le fonti rinnovabili.
- ✓ Riducendo l'impatto ambientale derivante dai trasporti attraverso una migliore organizzazione logistica
- ✓ Promuovendo, dove possibile, l'impiego di fornitori locali, per ridurre i trasporti e migliorare le tempistiche

5. **L'etica e la responsabilità nei confronti del personale:** l'azienda si impegna a coinvolgere attivamente, secondo principi di etica, il personale nella realizzazione della politica per la Qualità e sicurezza, diffondendo all'interno dell'azienda gli obiettivi della qualità, sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori ed i programmi con cui intende raggiungere tali obiettivi. Si prefigge inoltre di perseguire la crescita costante della competenza e dell'efficienza ed efficacia del suo operato attraverso:

- ✓ definizione, conoscenza e controllo dei processi di produzione;
- ✓ programmazione e gestione di idonee attività di formazione ed aggiornamento;
- ✓ inserimento, dove necessario, di nuove risorse adeguate
- ✓ valutazione della soddisfazione del personale, con richiesta di segnalazioni mediante box dedicata al personale (e anonima) o segnalazioni sul gruppo whatsapp

6. Migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato nazionale ed estero, mantenendo prioritario l'orientamento verso prodotti che caratterizzano la cultura e tradizione alimentare italiana con particolare riferimento a quella ligure pur rispondendo ai più avanzati standards di controllo e garanzia del prodotto mediante l'applicazione di un sistema di autocontrollo della sicurezza degli alimenti conforme ai principi HACCP. Per questo motivo vengono costantemente monitorati i **requisiti relativi al prodotto** (requisiti di qualità, sicurezza, requisiti legali).

Tale politica viene diffusa e sostenuta dalla Direzione, all'interno dell'azienda attraverso i mezzi più opportuni (riunioni, pubblicazione in bacheca, distribuzione al personale, comunicazioni con mezzi tecnologici quali gruppi whatsapp aziendali, ecc.) affinché tutto il personale la conosca, la comprenda e la attui. Annualmente viene riesaminata dalla Direzione per verificarne l'attuazione e la continua idoneità e il raggiungimento degli obiettivi è oggetto di valutazione nel corso del riesame della Direzione.

Per il monitoraggio degli indicatori si utilizza il modulo M31 "Monitoraggio dei processi".