



POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Rev 1 del 09/2024

L'obiettivo della F.lli Verrini S.r.l. è quello di garantire nel tempo la sempre maggior soddisfazione del cliente attraverso la creazione di prodotti di alta qualità, innovativi, personalizzati e sicuri per il consumo.

Per perseguire tale scopo la Direzione Aziendale è impegnata in prima persona nell'implementazione, applicazione, aggiornamento e miglioramento continuo del proprio sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare e per questo si impegna a:

- Ricercare materie prime di alta qualità da fornitori affidabili
- Stabilire relazioni durature e di collaborazione reciproca con i propri fornitori garantendo un attento controllo della supply chain
- Sviluppare prodotti dall'alto valore aggiunto attraverso l'utilizzo di grani con origine certificata e biologici
- Stabilire e realizzare tutti i controlli necessari per la fabbricazione di prodotti sicuri
- Mettere a disposizione le risorse necessarie al fine di garantire prodotti sicuri
- Soddisfare le esigenze del Cliente garantendogli una qualità standardizzata, conforme alle specifiche e personalizzabile in base alle esigenze
- Coinvolgere costantemente il personale operativo considerato elemento chiave per garantire prodotti sicuri e di qualità
- Sostenere attività di formazione continua interna ed esterna e a tutti i livelli, garantire una comunicazione rapida ed efficace, condividere dati, informazioni e risultati ottenuti al fine di accrescere la cultura della sicurezza alimentare aziendale
- Implementare, applicare e migliorare il proprio sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare attraverso un aggiornamento e una revisione periodica sulla base delle normative cogenti e volontarie
- Mantenere attive le certificazioni di filiera ISO22005 e Biologico
- Implementare schemi di certificazione GFSI al fine di garantire una maggiore affidabilità in termini di sicurezza alimentare
- Relazionarsi in modo trasparente e collaborativo con gli organismi ufficiali di controllo e tutti gli stakeholders
- Lavorare nel rispetto alle normative ambientali, di sicurezza sul lavoro e dell'etica professionale, nel rispetto di tutte le risorse
- Definire KPI specifici per il raggiungimento degli obiettivi sopra indicati
- Mantenere aggiornata la propria politica della qualità e della sicurezza alimentare
- Adottare delle buone pratiche al fine di ridurre il più possibile le perdite di prodotto durante al produzione e ridurre gli sprechi alimentari.

**LA DIREZIONE
FSTL – GIOVANNI VERRINI**
