

 Società Agricola s.r.l.	POLITICA AZIENDALE	REV. 8 DEL 31.07.2026
--	---------------------------	-----------------------

Questo documento definisce la linea di politica aziendale per stabilire gli obiettivi che la nostra organizzazione si prefigge nei confronti della qualità.

L'impegno della Direzione è quello di divulgare questa politica all'interno dell'azienda controllandone la piena condivisione ed applicazione da parte dei componenti operativi aziendali, in quanto il ruolo svolto dal personale è fondamentale al raggiungimento degli obiettivi definiti. Per questo la Direzione promuove la diffusione della cultura della qualità tra tutti i dipendenti e collaboratori pianificando nel tempo incontri informativi e formazione dedicata per i responsabili di processo e per gli operativi

La divulgazione di tale politica è rivolta anche agli allevatori partecipanti al sistema di rintracciabilità di filiera che l'azienda persegue, in modo tale da seguire il percorso di crescita degli animali, dalla schiusa delle uova fino al prodotto finito.

La Direzione si impegna a garantire la messa a disposizione delle risorse necessarie all'attuazione di tale politica, le risorse sono da intendersi sia di tipo strutturale sia di tipo personale; l'impegno comporta anche la valutazione del sopravvenire di nuove necessità provvedendo, per quanto sostenibile, alla loro soddisfazione.

L'attualità della politica, l'efficacia e l'adeguatezza del sistema organizzativo sono periodicamente riesaminate da parte della direzione, questo per garantire al cliente il mantenimento del massimo livello possibile di qualità dei nostri prodotti e del nostro sistema di gestione.

Nostro impegno è anche quello di garantire ai clienti la massima trasparenza e disponibilità di accesso nei confronti delle informazioni e dei processi che portano alla realizzazione dei nostri prodotti.

II NOSTRO PIANO STRATEGICO

- 1 "Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare"
- 2 CZ AGRICOLA si impegna a migliorare la consapevolezza e coinvolgimento del personale interno e della cooperativa nella gestione del Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare attraverso la formazione continua e pianificata, audit interni, ispezioni, comunicazioni e aggiornamenti normativi, illustrazione dei risultati del riesame della direzione.
- 3 Realizzare prodotti rispondenti ai requisiti legali, sani e sicuri per la salute dei consumatori, selezionando e controllando le materie prime impiegate ed i processi produttivi.
- 4 Applicare puntualmente la metodica HACCP per la realizzazione del prodotto.
- 5 Realizzare prodotti di alta qualità organolettica in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori
- 6 Garantire il massimo livello possibile relativamente alle normative sul benessere animale
- 7 Accogliere e soddisfare le aspettative dei nostri clienti rispetto al servizio connesso al nostro prodotto per la puntualità della consegna, il rispetto delle condizioni igieniche di trasporto, il mantenimento della rintracciabilità in tutte le fasi della realizzazione del prodotto, partendo dal ricevimento delle materie prime fino al prodotto finito.

- 8 Garantire il massimo impegno per limitare e scongiurare le problematiche di sicurezza dei prodotti legati alle sostanze allergeniche.
- 9 Sorvegliare con puntualità l'applicazione del piano HACCP mediante audit e ispezioni interne.
- 10 Attuare un sistema di gestione della qualità aziendale secondo i principi stabiliti dallo standard, UNI EN ISO 22000:2018 e FSSC22000 , verificandone l'applicazione mediante audit sistematici.
- 11 Prevenire l'attuazione di pratiche fraudolente all'interno dell'azienda e da parte dei fornitori di prodotti (essenzialmente imballaggi) attraverso la formazione, la definizione di GMP e la richiesta di documentazione aggiornata riguardante le caratteristiche dei prodotti approvvigionati
- 12 Individuare i processi gestionali strategici e monitorarne l'efficacia con opportuni indicatori
- 13 Eseguire tutti i controlli operativi aziendali e tutte le analisi di laboratorio pianificate, atte a verificare il raggiungimento degli obiettivi di qualità e sicurezza di prodotto attesi.
- 14 Mantenere il migliore livello igienico possibile della produzione e del personale, in tutte le fasi dei processi produttivi.
- 15 Mantenere il livello di efficienza delle strutture e delle attrezzature aziendali, mediante un attento programma di manutenzione.
- 16 Considerare con la massima attenzione i reclami dei clienti, sia nella fase della loro raccolta, sia nella fase di gestione e risposta.
- 17 Considerare con la massima attenzione i giudizi dei clienti attraverso l'invio di moduli soddisfazione cliente.
- 18 Limitare le non conformità e gli sprechi approntando quando necessario le azioni correttive che ne possano scongiurare la ricomparsa.
- 19 Soddisfare le aspettative del personale impiegato in azienda.
- 20 Limitare al minimo l'impatto ambientale dei propri processi produttivi.
- 21 Mantenere le registrazioni necessarie alla verificabilità della qualità della produzione e della rintracciabilità della filiera, in accordo con la shelf-life del prodotto.
- 22 Verificare costantemente il sistema filiera mediante attività di audit presso gli allevatori.
- 23 Sensibilizzare gli allevatori verso il rispetto delle normative inerenti il benessere animale.
- 24 Provvedere con celerità ed efficacia al ritiro ed al richiamo di prodotti difettosi dal mercato.

Relativamente alle tematiche inerenti al benessere animale, l'azienda si impegna a far sì che negli allevamenti partecipanti alla filiera produttiva, si stia attenti al benessere animale, rispettando i canoni standard come il rispetto del vuoto biologico, le quantità di anatre previste per Mq, l'utilizzo di mangimi certificati, oltre all'uso limitato di medicinali. Il raggiungimento di tali obiettivi è frutto di un continuo monitoraggio per garantire al cliente il nostro impegno costante su questo fronte e su quello del miglioramento.

LA DIREZIONE