

	ALLEGATI DEL SISTEMA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	REV. 1
	POLITICA PER LA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	DEL 02.03.2020 Pag 2 di 3

POLITICA PER LA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

La STIMA SRL ritiene che il futuro dell'azienda sia rivolto al perseguimento della massima soddisfazione del Cliente. Tale soddisfazione è raggiungibile solo attraverso la garanzia di avere un servizio efficiente ed efficace nonché sicuro dal punto di vista alimentare. Pertanto alla luce di queste considerazioni STIMA Srl ha deciso di adeguare il proprio Sistema Salute e Sicurezza Alimentare alla nuova versione 2018 della Norma ISO 22000.

La Direzione ha effettuato un'analisi del contesto economico-sociale in cui opera, individuando le parti interessate e le loro aspettative, con l'obiettivo di minimizzare i rischi associati e cogliere le opportunità che tale contesto offre.

L'obiettivo è quello di ottenere un livello di servizio qualitativo che possa mantenersi costante nel tempo ed evitare l'erogazione/somministrazione di prodotti alimentari non conformi.

STIMA SRL si impegna ad istituire un sistema di gestione che garantisca la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti offerti, concentrando risorse umane e strumenti tecnici nei vari punti del processo individuati come critici, intervenendo in anticipo per prevenire prima che questi si manifestino.

Inoltre, nella convinzione che l'efficacia della corretta applicazione della metodologia HACCP richiede necessariamente il coinvolgimento e l'impegno di tutto il proprio personale operativo, STIMA SRL si impegna alla responsabilizzazione di tutti i propri dipendenti in tema di sicurezza igienica alimentare mettendo in atto un processo formativo e motivazionale.

Considerando infine che la sicurezza alimentare rappresenta l'elemento chiave e prioritario per tutti i consumatori STIMA SRL ha deciso di implementare un Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare in linea e conforme alla nuova norma UNI EN ISO 22000:2018 predisponendo una specifica Politica Aziendale che poggia e promuove i seguenti aspetti:

-  *Erogazione di un servizio sicuro attraverso l'identificazione, la valutazione e la gestione di tutti i possibili rischi alimentari conformemente a quanto previsto dalla normative cogenti in tema di HACCP;*
-  *Ricerca e valutare ogni possibile opportunità di miglioramento della sicurezza alimentare al fine di offrire un servizio che sia continuamente in grado di soddisfare le aspettative di tutti i propri stakeholders;*
-  *Implementare un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare in modo tale che le risorse impiegate nei vari processi e servizi siano utilizzate in maniera efficiente ed efficace;*
-  *Garantire continuamente la disponibilità di risorse necessarie all'attuazione e mantenimento del proprio Sistema di Gestione sulla Sicurezza Alimentare;*
-  *Garantire continuamente la disponibilità di risorse necessarie al fine di raggiungere gli obiettivi programmati in materia di salute e sicurezza alimentare;*
-  *Garantire la distribuzione di prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario e attuare un piano di emergenza in situazioni di pericolo a tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare;*
-  *Garantire un ambiente di lavoro salubre e sicuro al fine di evitare situazioni di contaminazioni crociate dei prodotti alimentari*
-  *Migliorare le conoscenze e competenze di tutto il personale in tema di salute e sicurezza alimentare;*
-  *Monitorare ed adeguare continuamente le politiche, gli standard e le proprie procedure al fine di gestire al meglio i rischi per la sicurezza alimentare derivanti da possibili modifiche dei prodotti, processi e tecnologie;*
-  *Inserire le strategie in materie di salute e sicurezza alimentare all'interno del proprio processo di pianificazione aziendale annuale;*

	ALLEGATI DEL SISTEMA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	REV. 1
	POLITICA PER LA SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE	DEL 02.03.2020 Pag 3 di 3

-  *Definire obiettivi annuali in materia di salute e sicurezza alimentare;*
-  *Assicurare che tutti i propri fornitori assumano gli stessi impegni in materie di salute e sicurezza alimentare*
-  *Comunicare a tutti i propri stakehonders i requisiti in materia di salute e sicurezza alimentare;*
-  *Comunicare gli aspetti le proprie prestazioni in materie di salute e sicurezza alimentare a tutti coloro che ne sono interessati*

La presente politica viene comunicate a tutte le parti interessate attraverso gli strumenti ritenuti più opportuni dalla Direzione Aziendale STIMA SRL.

Catania, 02/03/2020

*RSG
Dr. Mario Tripolone*

*La DIREZIONE
Dr. Massimo Scuderi*