

	POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	ALL MNL SGQSA 6 Rev.04 del 20.05.26
	<b>ARIETE FATTORIA LATTE SANO</b>	

L'Ariete Fattoria Latte Sano S.p.A vuole essere un'azienda che pone i propri clienti e la loro soddisfazione al primo posto delle sue attenzioni, nonché la garanzia del rispetto dei principi fondamentali e legali di sicurezza alimentare, garantendo prodotti distintivi, sicuri e di alta qualità.

La presente politica si rivolge sia al **personale interno** sia ai propri **interlocutori esterni** (clienti, fornitori, rete commerciale/vendita ecc).

La Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare definita dalla Direzione stabilisce dei KPI, riportati in dettaglio nei documenti dedicati, secondo i seguenti macro-obiettivi, quali linee guida nello svolgimento della propria attività:

- Sviluppare e mantenere un sistema che garantisca in ogni fase della lavorazione la sicurezza e la salubrità dei prodotti e l'autenticità degli stessi in conformità delle leggi vigenti e degli standard di processo richiesti dai clienti, dallo standard ISO 22000-ISO 9001-ISO 22005 e SQNBA (per la filiera dedicata)
- Realizzare tutti i suoi prodotti e gestire il suo sistema di produzione nel pieno rispetto delle normative cogenti internazionali, nazionali e regionali e nel rispetto dello standard volontario ISO22000-ISO 9001-ISO 22005 cercando di migliorare continuamente il livello di sicurezza alimentare di tutti i processi produttivi sia primari che secondari.
- Perseguire la realizzazione dei prodotti nel più completo **rispetto dell'ambiente** e garantire la maggiore **tutela possibile ai diritti dei lavoratori** per quanto riguarda sia la loro sicurezza e nel rispetto dei basilari principi morali
- Incentivare **l'implementazione e applicazione del SQNBA** presso le stalle conferitrici, promuovendo delle linee di prodotto dedicate a latte proveniente da stalle certificate
- Adottare il rispetto dei principi etici nei confronti dei lavoratori
- Perseguire una sempre più qualificata conoscenza dell'offerta dei **fornitori**, attraverso il costante monitoraggio, la capacità di prevederne/sollecitarne la evoluzione, la selezione dei migliori per affidabilità, **qualità e sicurezza alimentare** e rispetto delle specifiche.
- Mantenere un sistema di **rintracciabilità** delle materie prime, dei prodotti e degli imballi coinvolti nei processi produttivi al fine di garantire la massima trasparenza, dagli allevamenti all'unità di vendita
- Attuare un programma di **prerequisiti** che possano garantire un ambiente idoneo alla produzione dei prodotti alimentari
- Monitorare di continuo le **prestazioni dei processi coinvolti** nella realizzazione dei prodotti e perseguire il **miglioramento** continuo sia in riferimento alla sicurezza alimentare che del sistema qualità
- **Ridurre** nel tempo le **non conformità** per ogni reparto produttivo
- **Sviluppare** la **conoscenza** e la **competenza** degli operatori aziendali
- **Formare e stimolare il personale** al rispetto delle procedure e alla tutela della salubrità e della sicurezza dei prodotti.
- **Valorizzare** il lavoro di coloro che contribuiscono con creatività, competenza ed impegno al proseguimento della missione aziendale.
- Perseguire la **soddisfazione del cliente** e una sempre più approfondita conoscenza della clientela di riferimento, delle sue propensioni e delle sue esigenze, sia per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del prodotto, le specifiche del

	POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	ALL MNL SGQSA 6 Rev.03 del 20.05.26
	<b>ARIETE FATTORIA LATTE SANO</b>	

cliente, i requisiti contrattuali, e i servizi di supporto al processo di fornitura e la responsabilità nei confronti dei clienti

- Garantire ai propri clienti prodotti di qualità costante nel rispetto dei requisiti specifici
- Riesaminare periodicamente l'**idoneità** e la rispondenza dei propri prodotti ai requisiti dichiarati in etichetta
- Operare con la massima trasparenza per quanto riguarda la composizione del prodotto

Ogni reparto produttivo è soggetto a diversi momenti di verifica da parte di enti esterni (consulenti) e interni (CQ).

Obiettivo di ogni reparto è la riduzione graduale nel tempo delle NC riscontrate fino al raggiungimento di un minimo fisiologico che l'azienda deve ancora identificare nel numero.

Ogni mese CQ valuta lo stato di conformità ottenuto dai singoli reparti in seguito alle diverse tipologie di verifiche e comunica i risultati alla DA e al responsabile di produzione. L'Azienda pone particolare attenzione allo sviluppo della **cultura della qualità e sicurezza alimentare**; si impegna a rispettare e a far rispettare questa Politica garantendo le risorse necessarie per la sua applicazione, assicurandone idonea comunicazione e comprensione, valutando il raggiungimento degli obiettivi prefissati e ricercando il miglioramento continuo del sistema, con il supporto fondamentale dei propri collaboratori.

Roma, 20.05.26

Firma

  
 Direttore tecnico Qualità