

## OBIETTIVI E POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Rif.5.2 ISO 22000:2018

La Società ANTICHE FONTI DI COTTORELLA SPA, è provvista di un Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare per meglio rapportarsi con i propri clienti e garantire per i propri prodotti un livello di qualità e sicurezza adeguato alle aspettative degli utenti e dei consumatori.

A tal proposito è stato adottato un sistema di gestione, basato sul rispetto delle normative e sull'esperienza maturata in tanti anni di attività, idoneo a garantire la soddisfazione del cliente, la riduzione dei rischi e dei pericoli associati al prodotto.

Tutte le operazioni di ANTICHE FONTI DI COTTORELLA SPA, mirano a un miglioramento continuo, la cui efficacia viene misurata, valutata e convalidata attraverso controlli interni ed esterni.

L'Azienda ritiene che la responsabilità di adempiere agli impegni in materia di qualità e di sicurezza sia propria di ciascun dipendente durante l'esecuzione del proprio lavoro e che l'operato di ognuno incide direttamente su tutte le fasi di produzione, imbottigliamento, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti.

I principi qualitativi e di sicurezza alimentare di seguito indicati sono alla base dell'impegno di Antiche Fonti di Cottorella: o Garantire un livello di qualità e di sicurezza alimentare adeguato all'uso e alle aspettative dei propri clienti in modo da soddisfare pienamente i loro bisogni e le loro esigenze, lavorando con costante impegno nell'organizzazione interna delle attività aziendali e valutando con costanza il livello di soddisfazione nel rispetto dei doveri contrattuali;

- Valutare e qualificare i fornitori che vengono considerati strategici per la qualità e critici per la sicurezza alimentare, impostando con loro un rapporto di reciproca fiducia e di collaborazione;
- Perseguire il processo di miglioramento continuo dei sistemi di gestione;
- Effettuare il controllo sui processi aziendali attraverso il loro monitoraggio;
- Migliorare l'immagine aziendale all'interno ed all'esterno dell'organizzazione;
- Promuovere e attivare attività di formazione e addestramento sui requisiti applicabili allo standard UNI EN ISO 22000:2018 assicurando la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione dei sistemi di gestione integrati in materia di Sicurezza Alimentare e Qualità;
- Coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte, la consapevolezza e le verifiche di miglioramento della Qualità e della Sicurezza Alimentare offerta; o Impegnare tutto il personale a garantire il livello di qualità definito ed a mantenere condizioni igieniche tali da non esporre i prodotti ad alcun rischio di contaminazione;
- Migliorare la trasmissione di comunicazione ed informazione sugli argomenti riguardanti la Qualità e la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera;
- Mantenere un sistema di rintracciabilità interna al fine di garantire la disponibilità delle informazioni legate al prodotto secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 22000:2018;
- Migliorare la qualità dei controlli;

- Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi e alle tecnologie;
- Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, agli appaltatori, ai clienti e ai consumatori stabilendo specifiche per i materiali di imballaggio, lo stoccaggio dei prodotti e linee guida per i consumatori.

In qualità di Legale Rappresentante sono impegnata affinché quanto dichiarato nella presente Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare sia comunicato a tutti i livelli aziendali attraverso l'attività di formazione e addestramento sui requisiti dello standard UNI EN ISO 22000:2018.

Pitorri Matilde Eloisa  
Legale Rappresentante

Rieti, lì 12/01/2021