

La Politica di Qualità e Sicurezza Alimentare di **Molino Mettone S.r.l** è basata sulla fornitura di prodotti igienicamente sicuri, nel rispetto del contesto aziendale, della salvaguardia dei principi di salute e sicurezza e dell'ambiente.

La Direzione della **Molino Mettone S.r.l**, individua nella Politica aziendale, lo strumento principale per gestire il proprio Sistema di gestione Alimentare nell'ottica di un miglioramento continuo.

Di seguito elenchiamo i principi della Politica Aziendale.

Principi di Qualità e Sicurezza Alimentare

1. Operare nel pieno rispetto della legislazione e ordinamento vigente e nel rispetto del contesto sociale
2. Attuazione e monitoraggio di misure di sicurezza alimentare, a partire dall'ingresso delle materie prime, alla lavorazione interna, fino alla fornitura finale per la realizzazione di prodotti sicuri
3. Adozione di Piani di autocontrollo specifici basati sull'Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e definizione di misure di controllo idonee a garantire al consumatore finale la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti
4. Applicare il sistema di rintracciabilità dei prodotti in relazione alle materie prime ed ai materiali di confezionamento
5. Implementazione del sistema di rilevazioni corpi estranei mediante utilizzo di metal detector
6. Coinvolgimento, formazione e sensibilizzazione del personale nell' applicazione del Sistema Integrato qualità e Sicurezza Alimentare
7. Attenzione della direzione alla conformità dei contratti con gli addetti operanti presso l'organizzazione anche sotto il profilo etico e morale
8. Responsabilità e soddisfazione dei requisiti e delle attese dei clienti:
 - a. Continuità del rapporto con il cliente dando un'assistenza puntuale mediante il sistema commerciale
 - b. Gestione delle segnalazione e reclami
 - c. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto quali ingredienti, allergeni, etc
9. Gestione dello smaltimento rifiuti in conformità alle direttive vigenti
10. Mantenimento di alti standard di pulizia e controllo degli stabilimenti e delle aree aziendali
11. Adozione e monitoraggio del Piano di Food Defense volto a identificare, mitigare e monitorare sorgenti di contaminazioni intenzionali dei cibi a partire dalla consegna delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito
12. Incoraggiamento del personale affinché possa realizzare le proprie attitudini e sviluppi le proprie competenze tecniche, organizzative e lavorative.
13. Sensibilizzazione del personale al fine di garantire una produzione ecologicamente responsabile.
14. Analisi e monitoraggio continuo dei processi allo scopo di individuare margini di miglioramento.
15. Sviluppare e mantenere un Sistema di Gestione Integrato qualità e sicurezza alimentare quale strumento per realizzare gli obiettivi, rispettare gli impegni assunti, promuovere il miglioramento continuo dei processi aziendali, garantire il rispetto dei requisiti cogenti per i prodotti ed i servizi correlati.

La Direzione nel definire ed approvare tale politica aziendale, assicura che essa sia:

- Appropriata agli scopi dell'organizzazione
- Comunicata, compresa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione; la diffusione a tutta la struttura aziendale è garantita attraverso la sua disponibilità ed alla continua sensibilizzazione del personale
- Riesaminata periodicamente al fine di verificarne la coerenza con i comportamenti aziendali, l'attualità e la continua idoneità al sistema
- Supportata da obiettivi misurabili

Cuneo, lì 20/09/2018

Il Legale Rappresentante

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Mettone S.r.l.", written over a horizontal line.