

POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di SG Foods International SRL riconosce che la qualità e la sicurezza alimentare sono i pilastri fondamentali per il successo e la sostenibilità dell'organizzazione. Consapevole del proprio ruolo nella catena distributiva, l'azienda si impegna a gestire le proprie attività di commercializzazione in conformità agli standard internazionali UNI EN ISO 9001:2015, IFS Broker e BRCGS Agents and Brokers.

L'azienda SG Foods International SRL si impegna a garantire la massima qualità e sicurezza alimentare in ogni fase della sua attività di commercializzazione di prodotti alimentari. Sebbene non deteniamo direttamente gli alimenti, riconosciamo che la nostra responsabilità è fondamentale per garantire che i prodotti distribuiti ai nostri clienti siano sicuri, conformi agli standard di qualità e privi di contaminazioni o frodi alimentari. La nostra politica di qualità e sicurezza alimentare è orientata al rispetto delle normative legali, alla trasparenza, alla fiducia dei consumatori e alla tutela della salute pubblica.

Obiettivi

1. Garantire la Sicurezza Alimentare: Tutti i prodotti commercializzati devono essere sicuri per il consumo umano e conformi alle normative sanitarie e di sicurezza alimentare nazionali ed internazionali.
2. Assicurare la Qualità dei Prodotti: Ci impegniamo a distribuire solo prodotti che soddisfano gli standard di qualità predefiniti, rispettando le specifiche di composizione e origine.
3. Prevenire la Frode Alimentare e l'Adulterazione: Adottiamo politiche rigorose per prevenire la commercializzazione di prodotti adulterati, contraffatti o di bassa qualità.
4. Promuovere la Trasparenza: Fornire ai nostri clienti informazioni accurate e complete sui prodotti, tra cui etichette chiare, certificazioni di qualità e tracciabilità.
5. Monitoraggio Continuo: Effettuare audit regolari e controlli di qualità sui fornitori e sui prodotti in commercio per garantire che siano conformi agli standard di sicurezza e qualità.

Principi Fondamentali

Conformità alle Normative

L'azienda si impegna a rispettare tutte le normative nazionali ed internazionali relative alla sicurezza alimentare, comprese le leggi riguardanti la tracciabilità, l'etichettatura, la conservazione e la distribuzione dei prodotti alimentari.

Selezione e Monitoraggio dei Fornitori

L'azienda sceglie i fornitori sulla base della loro capacità di rispettare gli elevati standard di sicurezza e qualità. Ogni fornitore deve presentare certificazioni valide e garantire la trasparenza riguardo alla provenienza e al trattamento dei prodotti. L'azienda chiede ai propri fornitori certificati di analisi ed effettua audit presso i per assicurare che non vengano introdotti prodotti adulterati o contraffatti.

Sistemi di Tracciabilità e Controllo

L'azienda adotta sistemi di tracciabilità avanzati che permettono di monitorare ogni prodotto dalla sua origine fino alla sua distribuzione. I dati di tracciabilità sono registrati in modo sicuro e sono accessibili in qualsiasi momento, sia per i nostri dipendenti che per i nostri clienti, in caso di richiami o necessità di verifica della qualità del prodotto.

Prevenzione della Frode Alimentare

Per combattere le frodi alimentari, l'azienda implementa politiche di vigilanza costante su tutti i prodotti commercializzati. I prodotti sono accompagnati da certificati di analisi e verifichiamo attentamente la conformità delle etichette e dei certificati forniti dai nostri partner. La formazione del personale è fondamentale per identificare potenziali segnali di frode o adulterazione.

Gestione delle Non Conformità e Richiami di Prodotto

In caso di non conformità riscontrata su un prodotto, l'azienda avvia immediatamente azioni correttive, che includono il ritiro del prodotto dal mercato, la verifica delle cause della non conformità e la comunicazione tempestiva ai clienti. Tutti i

richiami di prodotto vengono gestiti in modo trasparente e con la massima priorità per garantire la sicurezza dei consumatori.

Formazione e Sensibilizzazione del Personale

Tutti i dipendenti coinvolti nel processo di commercializzazione sono formati e aggiornati regolarmente sulle normative alimentari, le pratiche di sicurezza e qualità, nonché sui rischi di frode alimentare. La formazione continua aiuta il personale a identificare e prevenire eventuali problematiche legate alla sicurezza alimentare.

Trasparenza e Comunicazione con i Clienti

L'azienda si impegna a mantenere una comunicazione aperta e chiara con i propri clienti. Ogni prodotto commercializzato deve essere accompagnato da informazioni veritiere e dettagliate, comprese le certificazioni, le etichette, la tracciabilità e le caratteristiche organolettiche. Inoltre, garantiamo che i nostri clienti possano facilmente accedere a tutte le informazioni relative ai prodotti attraverso canali digitali e documentazione cartacea.

Attenzione rivolta all'organizzazione

1. Mantenere e migliorare il sistema di gestione per qualità e della sicurezza alimentare basato sui requisiti della norma volontaria IFS e BRCGS.
2. L'organizzazione è sempre più improntata sulla gestione razionale riducendo al minimo l'impatto dovuto alla mancanza di una persona anche operante in ruolo critico.
3. Un rispetto di criteri etici nei confronti del personale interno.
4. Aumento del fatturato
5. Migliorare la trasmissione e la comunicazione e l'informazione sugli argomenti riguardanti la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare

Attenzione rivolta al cliente

1. Continuità del rapporto con il cliente dando un'assistenza puntuale mediante il sistema commerciale.
2. Ricepire le segnalazioni e i reclami da parte dei clienti con valutazione critica da parte dei commerciali o delle persone che ricevono tali segnalazioni per valutare opportunità di miglioramento dei servizi offerti.
3. Monitoraggio della sua soddisfazione e dei consigli da parte del cliente facendolo divenire "partner in eccellenza".
4. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto.
5. Un comportamento che tiene conto di criteri etici nel rapporto con il cliente, legati alla serietà che la nostra organizzazione da anni porta avanti.

La Direzione inoltre si impegna:

- ✓ A riesaminare e rivalutare periodicamente la presente Politica ed il Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, definendo annualmente gli obiettivi di riferimento per mantenerli sempre adeguati alle attività aziendali;
- ✓ A monitorare costantemente lo stato di avanzamento di obiettivi specifici che sono stabiliti di volta in volta dalla direzione e comunicati in modo chiaro, contestualmente agli indicatori, al personale di competenza. Tali obiettivi, adeguatamente documentati e legati a chiari indicatori, sono comunicati al personale interessato e sono costantemente monitorati con frequenza almeno trimestrale
- ✓ A collaborare con gli organismi di controllo e gli enti incaricati di far rispettare le normative vigenti in materia;
- ✓ A rafforzare la cultura e l'impegno creando consapevolezza delle responsabilità di tutti sui temi della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ✓ Ad assicurare che i processi industriali vengano progettati, implementati, diretti e mantenuti, considerando tra le priorità la Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ✓ Garantire inoltre il rispetto di un programma mensile di riunioni, su questioni riguardanti la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti alimentari al fine di risolvere tutti i problemi per i quali non risulti possibile trovare soluzioni secondo le procedure previste nel sistema

I responsabili di tutte le funzioni organizzative dell'Azienda SG Foods International SRL hanno la diretta responsabilità dell'attuazione di quanto qui dichiarato e contenuto nei manuali della Qualità e della Sicurezza alimentare oltre che nei piani di Autocontrollo Igienico.

Il responsabile Gestione Qualità, Sicurezza Alimentare, IFS e BRCS ricorrerà direttamente all'Alta Direzione per risolvere i problemi che pregiudichino il corretto svolgimento delle attività.

Alla Alta Direzione è affidata la responsabilità del raggiungimento degli obiettivi periodicamente indicati e la soluzione di eventi pregiudizievoli al corretto svolgimento delle attività collegate alla qualità

L'azienda SG Foods International SRL si impegna a mantenere i più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare, garantendo che ogni prodotto distribuito sia sicuro, autentico e conforme alle normative. Attraverso la continua vigilanza, la selezione di fornitori affidabili, l'implementazione di sistemi di tracciabilità avanzati e la formazione del personale, ci adoperiamo per proteggere la salute dei consumatori e promuovere la fiducia nella nostra azienda.

Questa politica di qualità e sicurezza alimentare sarà periodicamente rivista e aggiornata per garantire che rimanga pertinente e in linea con le esigenze normative e aziendali.

Barcellona Pozzo di Gotto (ME) li, 18/09/2024

La Direzione

SG FOODS INTERNATIONAL S.R.L.
Via Papa Giovanni XXIII, 38
98051 Barcellona P.G. (Me) - ITALIA
Piva 03 089 960 831

