

**Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare**

La direzione della **"VALGRANA S.p.A."** dichiara che il Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare, ha lo scopo di soddisfare i principali requisiti della Politica Aziendale, la quale si basa sui seguenti punti:

1. Attuare e monitorare le misure di sicurezza alimentari, a partire dall'ingresso delle materie prime (con particolare riferimento al latte), alla lavorazione interna, fino alla fornitura finale.
2. Mantenere la dinamicità imprenditoriale nell'ottica di un aggiornamento costante secondo le richieste del mercato.
3. Assicurare il soddisfacimento dei requisiti siano essi espressi dal cliente, siano impliciti e cogenti al fine di divenire il fornitore giusto nel momento giusto.
4. Assicurare il soddisfacimento dei requisiti espressi dalle norme ISO 9001:2015, ISO 22000 e 22005.
5. Mantenere forte il legame territoriale, ritirando latte solo da conferenti del Piemonte.
6. Puntare su percorsi formativi mirati, al fine di mantenere e migliorare le competenze del personale aziendale.
7. Puntare sul coinvolgimento del personale ad ogni livello in un clima di costante applicazione del Sistema di Sicurezza Alimentare.
8. Monitorare ed applicare la legislazione cogente ai prodotti e ai processi di lavorazione della Valgrana, con uno sguardo costante al miglioramento continuo dei processi.
9. Indirizzare l'azienda verso una più alta efficienza grazie ad una ottimizzazione delle risorse, un migliore controllo dei costi ed a procedure di lavoro più efficaci.
10. Identificare i pericoli, quantificare i rischi e definire le misure di controllo idonee a garantire al consumatore finale la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti.
11. Mantenere alti di standard di pulizia e controllo degli stabilimenti e delle aree aziendali.
12. Assicurare la rapida rintracciabilità dei prodotti in relazione alle materie prime ed ai materiali di confezionamento e la gestione funzionale degli incidenti, al fine di garantire l'individuazione di eventuali prodotti non conformi.
13. Monitorare costantemente i materiali in ingresso, selezionando e monitorando costantemente i fornitori.

Scarnafigi, 24.05.2018

La Direzione

