# Politica della qualità e della Sicurezza Alimentare

È politica del Pastificio Dei Campi Spa produrre e distribuire prodotti di una QUALITÀ che soddisfi i bisogni e le attese iniziali e successive dei clienti, in relazione agli obiettivi fissati, ed in posizione fortemente competitiva rispetto alla migliore concorrenza.
Il Pastificio Dei Campi si impegna altresì a sviluppare con la massima cura il sistema di monitoraggio e controllo del livello di salubrità ed igiene degli impianti, locali, attrezzature, prodotti e dell'ambiente di lavoro in conformità al sistema HACCP, FSMA e FSPCA oltre agli standard volontari e dei clienti.
Si impegna ad operare nel rispetto dell'etica e dell'ambiente.
La Direzione Aziendale riconferma gli obiettivi perseguiti da tempo e, in particolare modo, sottolinea l'importanza di continuare ad impegnarsi al fine di assicurare:

- **La qualità del prodotto fornito**, nonché la soddisfazione di tutti i requisiti per **la sicurezza alimentare**, sia in termini di rispondenza alle richieste implicite che esplicite del cliente in conformità degli standard **volontari e dei clienti**;
- **La rispondenza ai requisiti di igiene del processo e dei prodotti realizzati**, attraverso lo sviluppo di un sistema di controllo della sicurezza alimentare dinamico basato sulla prevenzione alla fonte o riduzione ad un livello accettabile dei fattori di rischio, sull'individuazione e monitoraggio degli aspetti a maggiore criticità;
- Il **consolidamento della propria posizione e la conquista di nuove quote** di mercato per i prodotti a marchio aziendale e non;
- Lo svolgimento delle proprie attività, **siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge** in materia della sicurezza alimentare e nel rispetto delle normative sulla sicurezza luoghi di lavoro;
- L' implementazione di una **valutazione dei rischi e opportunità** dei propri processi aziendali relativamente alla sicurezza sul lavoro e di impatto ambientale
- **Il coinvolgimento dei fornitori** come parte integrante dell'azienda nel raggiungimento dei livelli di qualità e di sicurezza alimentare fissati ai fini di una garanza totale
- **La diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare**, a tutti i livelli, affinché tali processi diventino uno strumento di lavoro ordinario per tutta l'Azienda, volto al miglioramento continuo, attraverso la costante riqualificazione dei propri dipendenti;
- **Il processo partecipativo e di condivisione** tra le proprie persone, in particolare dei dipendenti e dei collaboratori;
- **La disponibilità di risorse necessarie** all'efficacia attuazione del Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati
- Il **continuo miglioramento dei prodotti e dei processi** attraverso una azione costruttiva e continua di tutti gli attori dell'azienda;
- La **Site security e food defense**;

La Direzione promuove la diffusione del presente documento a tutti i livelli aziendali, ai fornitori, terzisti e a chiunque ne faccia richiesta, favorendo qualsiasi intervento atto a sensibilizzare e coinvolgere tutto il personale.
Gli obiettivi ed il miglioramento delle prestazioni saranno di volta in volta definiti e verificati almeno annualmente in sede di Riesame.
A tal fine la Direzione ritiene necessario instaurare, mantenere e perfezionare un sistema di conduzione aziendale per la Qualità conforme agli standard BRC.
Per dare attuazione alla presente politica, la Direzione ha demandato al Responsabile Di Gestione del Sistema Qualità la responsabilità e piena autorità al fine di mantenere la CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE SECONDO LE CERTIFICAZIONI BIO, BRC E IGP DA PARTE UN ORGANISMO DI TERZA PARTE ACCREDITATO.