



POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E L'AMBIENTE

Considerate le esigenze dei Clienti e il crescente livello di competizione nei mercati la Direzione Generale della Centrale del Latte di Torino & C spa intende consolidare e sviluppare la propria posizione perseguendo un continuo miglioramento delle proprie performance. Poiché il successo si misura sulla capacità di soddisfare appieno le esigenze dei nostri Clienti, interni ed esterni, dobbiamo mantenere un modo di lavorare efficace ed efficiente orientato alla loro soddisfazione.

Il nostro modo di lavorare è documentato nel Sistema di Gestione che è conforme ai requisiti UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2005.

La Direzione Generale enuncia quindi con questa dichiarazione il suo impegno ed i suoi obiettivi e li rende noti a tutto il personale. Questa dichiarazione è impegnativa per tutto il personale, è comunicata mediante affissione in locali dell'azienda e diffusione ad ogni addetto e sarà commentata, ove del caso, nel corso delle riunioni interne.

La Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., Unità Operativa CLR – LATTE TIGULLIO definisce:

- Qualità come conformità del prodotto-servizio alle esigenze ed attese dei Clienti e consumatori,
- Sicurezza igienico-sanitaria come garanzia per i Clienti e consumatori che il prodotto è sicuro per il consumo umano e che tutti i pericoli ragionevolmente prevedibili sono stati gestiti, in ogni fase di realizzazione lungo la filiera produttiva, con la possibilità di rintracciare le materie prime e gli imballi primari utilizzati per la realizzazione,
- la gestione ambientale come il coinvolgimento di tutti gli aventi causa nei processi produttivi e attività correlate dell'Azienda nel garantire, in linea con la presente politica, che le attività vengano pianificate e svolte nel rispetto di norme e regolamenti cercando di:
 - ⇒ minimizzare l'impatto ambientale dei processi, dei prodotti, dei servizi
 - ⇒ prevenire i rischi potenziali di contaminazione di suolo, aria, acqua
 - ⇒ porre attenzione al risparmio delle risorse naturali (combustibili, acqua ed energia)
 - ⇒ proporre sul mercato prodotti ideati e distribuiti in modo compatibile con l'ambiente nell'interesse anche di terze parti, opportunamente informate.

il tutto ad un prezzo accettato dal mercato e remunerativo per l'Azienda.

Gli obiettivi si perseguono con la prevenzione ed il controllo:

- dei processi commerciali e di sviluppo dei prodotti/servizi, definendo le caratteristiche igienico-sanitarie, qualitative, di tracciabilità del prodotto e del servizio atteso dal Cliente e garantendone la piena fattibilità,
- dei processi produttivi, realizzando il prodotto in modo tracciato e conforme alle caratteristiche definite, con risorse umane e attrezzature atte a rispettare e mantenere i parametri igienico-sanitari, qualitativi e di costo fissati,
- degli ambienti di lavoro, che debbono essere tali da garantire la sicurezza alimentare e la prevenzione dagli infortuni,
- del sistema, sia mettendo a disposizione adeguate prescrizioni sia osservando le procedure, le norme, gli standard volontari che ci siamo dati ed i metodi previsti.

Poiché anche la qualità, la sicurezza igienico sanitaria, la sicurezza alimentare, la rintracciabilità delle forniture e la gestione dell'ambiente condiziona i nostri risultati i fornitori devono essere competenti ed in grado di marciare con noi nelle direzioni indicate, mettendoci a disposizione i dati necessari al raggiungimento dei traguardi fissati.

La Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A., Unità Operativa CLR – LATTE TIGULLIO ritiene fondamentale ed attua con risorse interne ed esterne una formazione adeguata per orientare la consapevolezza, la competenza e l'azione di ogni persona verso gli obiettivi fissati.

La "Non Qualità", intesa anche come non adeguato autocontrollo igienico sanitario e/o non adeguata sicurezza alimentare e/o insufficiente tracciabilità e/o non adeguata gestione degli aspetti ambientali determina dei costi aggiuntivi e sprechi che tutti paghiamo e che, quindi, devono essere minimizzati con azioni adeguate e tempestive.

È pertanto fondamentale l'ottenimento ed il mantenimento dei livelli attesi attraverso continue azioni di adeguamento e miglioramento.

L'efficace attuazione dei punti precedenti è garantita in modo pianificato e sistematico dal Sistema di gestione e dalle documentazioni, che rappresentano gli strumenti operativi per l'applicazione a tutti i livelli aziendali.

Gli obiettivi strategici che verranno misurati, monitorati e per cui annualmente verranno fissati i traguardi, in sintesi sono:

Ottenere e mantenere la soddisfazione del Cliente.

Garantire in maniera documentata la sicurezza alimentare per il consumatore.

Gestire in linea con le norme cogenti e volontarie gli aspetti ambientali nell'interesse nostro e di terzi.

Prevenire ogni possibilità di errore attraverso l'applicazione del sistema di gestione.

Raggiungere i massimi livelli di efficienza, riducendo sprechi, ripetizioni ed errori.

Misurare in forma oggettiva il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Intervenire e migliorare in forma continuativa.

Marzo 2016

**L'AMMINISTRATORE DELEGATO
dell'Unità Operativa CLR – LATTE TIGULLIO**