



POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

L'**Annoni SpA**. effettua dal 1977 attività di macellazione, sezionamento di carne suina e fusione grassi.

L'azienda si estende su un'area complessiva di circa 30.000 mq, con superficie coperta di circa 15.000 mq e una produzione media settimanale indicativa di 12.000 suini.

Annoni è abilitata all'export USA secondo i protocolli 9 CFR 94.13 9 e CFR 94.17 e dal 2019 all'export Cina.

I suini provengono da allevamenti della Macroregione del Nord e quasi esclusivamente appartenenti al circuito tutelato dei Consorzi del Prosciutto di Parma e San Daniele.

L'azienda commercializza i propri prodotti in Europa, in numerosi Paesi Terzi (es. USA, Cina, Canada, Brasile, Giappone, Taiwan, Hong Kong) e, a livello nazionale, ha rapporti con:

- GDO (aziende private o cooperativizzate rivolte alla grande distribuzione);
- Aziende di lavorazione e/o stagionatura delle carni;
- Grossisti, i quali distribuiscono le carni alle macellerie.

La Direzione ha riconosciuto negli anni l'opportunità di documentare e mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme alla legislazione vigente ed agli standard di certificazione volontaria GFSI, in particolare IFS Food e si è dotata di un sistema di gestione intraziendale certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005:08 "Rintracciabilità dei suini nati ed allevati in Italia e macellati presso Annoni SpA".

Un ulteriore Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza sul Lavoro già da anni consolidato, integra la "Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare" con la "Politica Ambiente e Sicurezza" e la "Politica Etico Sociale".

Questi elementi contribuiscono nel loro insieme a delineare la **Cultura per la Sicurezza Alimentare** che non può prescindere da alcuni elementi chiave:

- garanzia di fornitura di prodotti che rispondano a requisiti di qualità, sicurezza, legalità ed autenticità;
- conoscenza del sistema (fornitori, processi, clienti e standard di certificazione) e miglioramento continuo;
- trasparenza nel rispondere alle aspettative tecniche e commerciali dei clienti;
- diffusione e condivisione dei principi enunciati nei diversi livelli dell'organico aziendale;
- applicazione propositiva di quanto definito trasversalmente in tutti i processi (es. approvvigionamento, produzione, vendita);
- verifica periodica pianificata sul Sistema (es. audit interni e sorveglianze di enti esterni);
- riesame del sistema di Qualità e Sicurezza e definizione di nuovi principi di buona pratica di lavoro e condotta.

La Direzione enuncia di seguito gli **obiettivi di miglioramento** generali definiti per il prossimo triennio demandando al documento "Piano degli obiettivi di miglioramento aziendale" il dettaglio delle attività, dei reparti interessati, del personale coinvolto e responsabile e delle tempistiche di attuazione.

Tale documento viene divulgato ai responsabili aziendali affinché possa consapevolmente operare e, per quanto applicabile, collaborare nel tempestivo ed efficace raggiungimento degli obiettivi comuni:

1. impegno costante nell'ottenere un perfezionamento degli impianti e delle strutture di lavoro in modo che:
 - la realizzazione dei prodotti alimentari possa avvenire in un contesto sempre più sicuro;
 - gli operatori possono lavorare in ambienti con condizioni microclimatiche ottimali e siano tutelati da rischi di contaminazione interpersonale;
2. sviluppare applicativi gestionali a garanzia del sistema di tracciabilità, così da fornire informazioni più complete, di più immediata comprensibilità e fruibili a tutti i livelli dell'organizzazione;

Busseto (PR), 15.02.2021

Approvato dalla Direzione Aziendale

ANNONI S.p.A.
Loc. Madonna dei Prati
43011 BUSSETO (PR)
Partita IVA 00418820346



POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

3. sviluppare sistemi di efficienza e risparmio energetico compatibili con i principi della sostenibilità ambientale e dell'efficienza operativa;
4. ricercare il Benessere Animale lungo tutta la filiera dall'allevamento alla macellazione;
5. rafforzare la redditività aziendale parallelamente alla fidelizzazione dei clienti che nei prodotti acquistati devono trovare soddisfatte le loro aspettative di Qualità e Sicurezza Alimentare.

I **principi** su cui l'azienda si impegna sono:

- soddisfazione delle aspettative dei clienti;
- rispetto dei requisiti contrattuali ad integrazione della normativa cogente;
- mantenimento di una primaria reputazione per qualità del prodotto e del servizio offerto;
- un efficace comunicazione interna fra le funzioni coinvolgendo i lavoratori sulla conoscenza e sulla comprensione degli obiettivi definiti dalla Direzione;
- un miglioramento continuo delle competenze del personale operativo sui temi di sicurezza alimentare, tramite periodica formazione sui programmi di prerequisito, sulle regole di lavoro e sul piano dei controlli previsti dall'autocontrollo aziendale;
- migliorare la comunicazione esterna con clienti, fornitori ed enti, mettendo loro a disposizione informazioni sempre aggiornate su prodotti, servizi e sugli schemi di gestione aziendale attraverso canali di facile ed immediata reperibilità;
- assicurare continui aggiornamenti al proprio Sistema di gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare in funzione dell'evoluzione legislativa e tecnica e conseguentemente alla conoscenza di nuovi rischi anche inerenti l'autenticità delle materie prime;
- migliorare il sistema di tracciabilità intraziendale per i prodotti ed i materiali di confezionamento al fine di dare la massima trasparenza lungo tutta la filiera;
- avvalersi di fornitori di servizio con competenze e tecnologie di alto livello, per essere sempre più competitivi sul mercato nazionale ed internazionale;
- perfezionare la protezione del proprio sito e degli impianti da possibili atti volontari di attacco o manomissione interna ed esterna a garanzia accresciuta della sicurezza dei prodotti.