



POLITICA PER LA QUALITA' E SICUREZZA DI PRODOTTO

UGO ANNONI SPA
SITI PRODUTTIVI DI CASTELLARO DI SALA BAGANZA (PR) - COLLECCHIO (PR) - SALA BAGANZA (PR)

REVISIONE 03 - DATA 07/01/2022

La Direzione della ditta Ugo Annoni SpA portando avanti nel tempo le tradizioni aziendali di qualità ed attenzione al cliente ha individuato una propria Missione che consiste nel:

Selezionare le materie prime, lavorare con attenzione e perizia le carni fresche e realizzare prodotti sicuri e di elevata qualità in grado di soddisfare al meglio le esigenze dei propri clienti nel rispetto delle vigenti normative del settore e perseguire con continuità presso tutti i propri stabilimenti l'evoluzione e lo sviluppo sostenibile delle attività produttive, di controllo e di gestione

Il fondamento sul quale la ditta opera nel perseguimento del proprio obiettivo primario è l'impegno a garantire:

QUALITA' DEI PRODOTTI ED ATTENZIONE AL CLIENTE

- ☞ Ricercare nei propri prodotti la massima qualità attraverso la cura nella scelta delle materie prime, la lavorazione e l'applicazione di pratiche ed esperienze acquisite in anni di presenza nel settore
- ☞ Assicurare celerità, versatilità e precisione nella gestione degli ordini dei propri clienti
- ☞ Instaurare con i clienti ed i consumatori un rapporto all'insegna della trasparenza, disponibilità e collaborazione per guadagnarne fiducia ed affezione
- ☞ Individuare e soddisfare le esigenze del cliente monitorandone la soddisfazione nel tempo al fine di migliorare con continuità i prodotti e servizi offerti
- ☞ Ascoltare domande e richieste e rispondere prontamente ed esaurientemente cercando di anticipare necessità ed esigenze
- ☞ Operare con rapidità, efficienza ed efficacia per la risoluzione dei problemi e la gestione dei reclami

FOOD SAFETY CULTURE

- ☞ Rendere la sicurezza dei prodotti una priorità aziendale: un modo di pensare e agire nel quotidiano che garantisce la sicurezza per il consumatore finale.
- ☞ Coinvolgere tutto il personale aziendale e comunicare anche all'esterno dell'azienda il desiderio e l'orgoglio del fare un prodotto sicuro ogni giorno riconoscendo che un prodotto di qualità deve essere prima di tutto un cibo privo di rischi.

- ☞ Garantire la gestione delle attività produttive alla luce di un Sistema di Gestione Qualità ed Autocontrollo basato sui principi base dell'Haccp, delle vigenti normative di settore, della norma di certificazione volontaria IFS e delle più recenti linee guida e buone pratiche di lavorazione
- ☞ Selezionare con cura le materie prime lavorate attraverso un rigoroso sistema di qualifica e controllo dei propri fornitori volto alla massima collaborazione con tutti gli anelli a monte della filiera
- ☞ Garantire un ambiente di lavorazione ottimale attraverso continue attività di controllo, manutenzione e sanificazione di locali, impianti, attrezzature ed utensili
- ☞ Effettuare attività di formazione e controllo per assicurare l'igiene del personale e delle lavorazioni
- ☞ Eseguire controlli di prodotto durante tutte le fasi di lavorazione, stoccaggio e consegna
- ☞ Conservare al meglio gli alimenti per garantirne nel tempo salubrità e qualità organolettiche



POLITICA PER LA QUALITA' E SICUREZZA DI PRODOTTO

UGO ANNONI SPA
SITI PRODUTTIVI DI CASTELLARO DI SALA BAGANZA (PR) - COLLECCHIO (PR) - SALA BAGANZA (PR)

REVISIONE 03 - DATA 07/01/2022

RINTRACCIABILITA'

- Assicurare la rintracciabilità delle materie prime utilizzate e dei prodotti finiti attraverso sistemi sicuri ed efficienti
- Per la produzione del Prosciutto di Parma DOP garantire il rispetto dei requisiti definiti dal disciplinare e garantire non solo la rintracciabilità minima prevista dalle vigenti normative ma anche un sistema di rintracciabilità intraziendale certificato secondo lo standard UNI EN ISO 22005 che va dal macello al prodotto finito.

AGGIORNAMENTO E CONSAPEVOLEZZA NORMATIVA

- Agire nel pieno rispetto delle Leggi e Normative nazionali e comunitarie e di tutti i paesi terzi verso i quali la ditta esporta i propri prodotti.
- Mantenere un costante aggiornamento nella conoscenza di Leggi, Norme, progressi tecnici e scientifici e di tutte le innovazioni ed applicazioni che possano in qualsiasi modo consentire all'azienda un miglioramento dei prodotti, delle attività lavorative, delle condizioni dei lavoratori e dei processi gestionali

RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLA PERSONA

- Sviluppare e gestire l'azienda nell'ottica di uno sviluppo sostenibile ovvero operando secondo modalità e criteri in base ai quali lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento delle migliorie tecnologiche adottate e i cambiamenti nell'organigramma aziendale siano resi coerenti con i bisogni futuri oltre che con quelli attuali
- Adottare principi e modalità di lavorazione che rispettino e salvaguardino l'ambiente ed il territorio in cui l'azienda si trova ad operare
- Assicurare a tutto il personale informazione, formazione ed addestramento, pari opportunità di crescita professionale e la valorizzazione del contributo di ciascuno nell'ottica di una crescita comune
- Garantire il rispetto delle persone e dell'etica sociale necessaria per garantire i diritti fondamentali dell'uomo e dei lavoratori

OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE E MIGLIORAMENTO CONTINUO

- Rendere consapevole e partecipe il personale a tutti i livelli di funzione per rendere comuni gli obiettivi aziendali e ottenere collaborazione e spunti di miglioramento con osservazioni, idee e suggerimenti
- Ricerca la continua evoluzione cognitiva, tecnica e tecnologica rendendo disponibili informazioni, risorse economiche e materiali per un continuo sviluppo dell'azienda
- Monitorare costantemente processi e flussi organizzativi per individuare carenze e spunti di miglioramento
- Definire e condividere sempre nuovi e più ambiziosi obiettivi tangibili e misurabili

Collecchio (PR) 07/01/22

In rappresentanza di tutta l'Azienda


La Direzione