



# 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 28.000 mq (di cui circa 11.000 mq area coperta) a cui vanno aggiunti ulteriori 20.000 mq per ulteriori progetti di investimento. La produzione media settimanale indicativa è di 12.000 suini, nella quasi totalità di origine Italia e di questi quasi esclusivamente appartenenti al circuito delle produzioni tutelate. L'azienda commercializza i propri prodotti sia in Europa, sia in numerosi Paesi Terzi (es. USA, Cina, Canada, Brasile, Giappone, Taiwan, Hong Kong) compatibilmente con le limitazioni sanitarie imposte dai rispettivi accordi bilaterali e in relazione all'evoluzione dei focolai di Peste Suina Africana. A livello nazionale, l'azienda ha rapporti con GDO (aziende private o cooperativizzate rivolte alla grande distribuzione), aziende di lavorazione e/o stagionatura delle carni oltre che grossisti/rivenditori.

Con il supporto attivo della Direzione, Annoni SpA ha adottato e mantiene costantemente aggiornato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme alla legislazione vigente ed agli standard volontari GFSI, in particolare IFS Food e si è dotata di un sistema di gestione intraziendale certificato UNI EN ISO 22005:08 con l'obiettivo di "dimostrare l'origine delle carni suine derivanti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia".

Annoni SpA sostiene un proprio disciplinare di Filiera Controllata con gli allevamenti conferenti che sottoscrivono l'Accordo di filiera e la Dichiarazione Etica Welfare Annoni ed ha divulgato una "Politica sul Benessere Animale" rivolta sia alla salute ed al benessere fisico del suino, sia al suo benessere psicologico, inteso come capacità di esprimere i suoi comportamenti naturali.

La Direzione si impegna a promuovere la diffusione a tutti i livelli aziendali di quegli elementi che contribuiscono nel loro insieme a delineare la Cultura per la Sicurezza Alimentare:

- la conoscenza del sistema (fornitori, processi, prodotti, clienti e requisiti cogenti e volontari) e la propensione per il miglioramento continuo;
- l'impegno a garantire forniture di prodotti che rispondano a requisiti di qualità, sicurezza, legalità ed autenticità;
- l'attenzione, la trasparenza e la competenza nel rispondere alle aspettative tecniche e commerciali dei clienti;
- la valorizzazione del dialogo come strumento conoscitivo e formativo per il gruppo di lavoro;
- l'importanza delle verifiche periodiche pianificate sul Sistema e del riesame aziendale per la definizione di nuovi obiettivi comuni.

La strategia di crescita aziendale non può prescindere dalla tutela e protezione dei lavoratori e dell'ambiente. Annoni possiede da anni un consolidato "Sistema di Gestione Ambiente e Sicurezza sul Lavoro" e mantiene aggiornata e condivisa, anche sul proprio sito aziendale, una "Politica Ambiente e Sicurezza".

La Direzione è consapevole che la tutela dell'ambiente può essere promossa solo scegliendo investimenti eticamente sostenibili, per un utilizzo controllato delle risorse disponibili e per ridurre gli impatti ambientali diretti e indiretti sul territorio.

Annoni SpA si impegna a prevenire i rischi di frode alimentare (Food Fraud) e di atti dolosi intenzionali (Food Defense) attraverso analisi periodiche delle vulnerabilità, controlli sui fornitori, sistemi di tracciabilità avanzata e misure di protezione fisica e organizzativa del sito produttivo.

La sostenibilità economica è altrettanto fondamentale per la solidità e affidabilità aziendale, ossia per continuare a rispettare gli impegni e le garanzie di fornitura promossi nella presente Politica.

L'azienda ha pertanto intrapreso un processo di analisi degli impatti economici, sociali e ambientali della sua attività, nonché le aspettative dei propri stakeholder.



# POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

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 affinchè 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. rafforzare e migliorare gli 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;
3. rafforzare e migliorare i sistemi di efficienza e risparmio energetico compatibili con i principi della sostenibilità ambientale e dell’efficienza operativa;
4. garantire il rispetto degli standard di biosicurezza e benessere animale, dall’allevamento selezionato fino 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:

- soddisfacimento delle aspettative dei clienti;
- rispetto dei requisiti contrattuali ad integrazione della normativa cogente;
- mantenimento di una primaria reputazione per la sicurezza del prodotto e la qualità del servizio offerto;
- una 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 all’autenticità delle materie prime;
- migliorare il sistema di tracciabilità intraziendale in tutte le fasi produttive;
- 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.