	MANUALE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	Rev. 04 del 15/01/2024	ALL.01 MGSA	

La CAMPANIA ALIMENTARE Srl, per affermare e mantenere la propria presenza sul mercato, è attivamente impegnata in un processo continuo di miglioramento per il conseguimento di obiettivi di qualità tali da soddisfare al meglio le esigenze dei Clienti in termini di qualità del prodotto e del servizio offerto. Inoltre, l'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del prodotto nel rispetto degli Standard di Sicurezza Alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario Reg. CE 852/2004 e Reg. UE 382/2021 che introduce la nozione di «Cultura della qualità e sicurezza alimentare» quale principio generale che rafforza il concetto di sicurezza alimentare aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari. Gli obiettivi, tenendo conto della normativa vigente, della propria responsabilità in ambito ambientale, anche in termini di sostenibilità delle proprie produzioni, pongono particolare attenzione alla gestione dei rifiuti, al personale operante in azienda, ai requisiti relativi ai prodotti (in termini di sicurezza e qualità), nel rispetto dell'etica e della morale.


Sulla base di tale politica, l'obiettivo primario della CAMPANIA ALIMENTARE s.r.l. può essere così espresso: ***rafforzare la propria posizione sul mercato, imponendosi come azienda in grado di offrire solide garanzie per prodotti dalle ottime qualità e controllati lungo tutta la filiera.***

L'azienda si trova ad operare in un contesto dove il mercato della carne è in diminuzione e dove i competitors sono aziende grandi che riescono a offrire prezzi più competitivi.

L'azienda ha implementato all'interno della propria organizzazione un Sistema Integrato sviluppato sui requisiti delle norme UNI EN ISO 9001:2015, 22005:2005 e 22000:2018.

Le principali prerogative perseguite dall'azienda sono state identificate all'interno delle seguenti categorie di attributi:

- Mantenere nel tempo un Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare che permetta la produzione di prodotti che garantiscano il soddisfacimento delle necessità sia implicite che esplicite dei propri clienti con particolare attenzione alla Tutela Alimentare per proteggere i propri prodotti da contraffazioni e manomissioni;
- Approvvigionamento di materie prime sicure, acquistate da fornitori affidabili, per immettere sul mercato prodotti sicuri e per offrire al cliente prodotti di alta qualità e sicuri, nel rispetto delle norme nazionali ed internazionali;
- Realizzazione di prodotti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare;
- Mantenimento di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità collaudato;
- Rispetto della normativa vigente (Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, ecc.);
- Rispetto dei requisiti impliciti o richiesti dal cliente ed allargare il proprio parco clienti, ove la qualità del prodotto e la garanzia igienico sanitaria rappresentano requisiti indispensabili;

	MANUALE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	Rev. 04 del 15/01/2024	ALL.01 MGSA	

- Formazione ed informazione continua dei dipendenti aziendali e coinvolgimento delle parti interessate che possono potenzialmente avere impatto sugli obiettivi strategici del SGSA: avvalersi di personale qualificato, coinvolgerlo nel miglioramento continuo ed aggiornarlo, in particolare attraverso interventi di formazione adeguati;
- Monitoraggio costante dei rischi che possono avere un effetto nella capacità del Sistema di raggiungere gli obiettivi attesi.


Per tali scopi, la Direzione ha designato un Responsabile di Gestione per la Sicurezza Alimentare (RSA), al quale demanda la responsabilità di far attuare le prescrizioni del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare e di verificare periodicamente lo stato di attuazione dello stesso, inoltre, pianifica ed attua una continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli ed in particolare di quello impegnato in attività legate ai processi che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto stesso.

Al personale è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale e di effettuare le registrazioni previste dal Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, rispettare le norme comportamentali dell'azienda, nonché di rispettare i comportamenti di una buona pratica professionale.

Il mantenimento dello standard viene tenuto sotto controllo grazie al costante impegno e partecipazione degli addetti nelle attività aziendali.

Il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare aziendale, alla luce degli obiettivi individuati dalla Direzione, prevede:

- La definizione della struttura organizzativa e delle responsabilità effettuata in modo razionale, così da ridurre al minimo l'impatto dovuto alla mancanza di un addetto prevedendo degli opportuni sostituti.
- L'approvazione ed il controllo di tutti i fornitori, in particolare di quelli che possono influenzare la sicurezza del prodotto finito.
- La pianificazione, la standardizzazione ed il controllo dei processi produttivi ed aziendali, attraverso controlli dei processi e verifiche interne.
- L'individuazione delle opportune azioni correttive e preventive atte a migliorare gli standard di processo ed il Sistema.
- L'impegno per il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito.
- L'addestramento continuo del personale, a tutti i livelli.
- Il continuo aggiornamento su tutte le leggi vigenti relative alla sicurezza alimentare.

	MANUALE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE		
	Rev. 04 del 15/01/2024	ALL.01 MGSA	

- Il rispetto dei propri obblighi nei confronti della sostenibilità, del personale, dell'ambiente, dell'igiene e dell'etica.

Si invita tutto il personale, di ogni livello e grado, ad impegnarsi e a prestare la propria collaborazione alla attuazione ed aggiornamento del Sistema. Ciò consentirà alla **CAMPANIA ALIMENTARE S.R.L.** di raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati, diventando una azienda che sia nei prossimi anni un punto di riferimento per una clientela sempre più esigente nel richiedere un prodotto dalle qualità organolettiche ottimali e sicuro dal punto di vista igienico sanitario.

La direzione pertanto, si impegna affinché la politica sia diffusa a tutto il personale interno, affinché sia consapevole del proprio contributo per il raggiungimento degli obiettivi prefissati ed a tutte le parti interessate secondo specifiche modalità.

La direzione inoltre, si impegna a riesaminare tale politica annualmente al fine di confermarne i contenuti e le modalità necessarie al raggiungimento degli obiettivi: tale politica viene costantemente aggiornata in funzione del mutevole contesto in cui l'organizzazione opera, valutandone di volta in volta tutti i relativi fattori (socio-economici, politici, organizzativi, ambientali e infrastrutturali) che possono influenzare le prestazioni del SGSA.

OBIETTIVI PER REPARTO	RESPONSABILITÀ	TEMPI DI ATTUAZIONE
Mantenimento certificazioni per le norme ISO	DG, RGQ e tutto il personale	Annuale
Rispetto legislazione nazionale ed internazionale	RGQ e DG	Continuativo
Avvalersi di fornitori sempre più qualificati	RGQ e DG	Continuativo
Massima soddisfazione del cliente ed ampliamento del parco clienti	RCOMM	Continuativo
Avvalersi di personale qualificato	DG e RGQ	Continuativo
Addestramento del personale e diffusione della cultura della sicurezza alimentare	DG e RGQ	Annuale

Napoli (NA), 15/01/2024

La Direzione