	DOCUMENTO	PQ	Ed. 1	Rev. 4
	<b>POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>		10.09.2024	
			Pagina 1 di 2	

Agrilogistica S.r.l. è una piattaforma logistica che utilizzando processi tecnologicamente avanzati ed avvalendosi di oltre 30 anni di esperienze, competenze e conoscenze offre un servizio innovativo ai propri clienti in linea con la costante evoluzione del mercato internazionale. Lo sviluppo di software proprietari in uno con la diretta ed approfondita conoscenza del mercato americano da parte delle altre aziende del gruppo permette ad Agrilogistica Srl di posizionarsi sul mercato internazionale come partner ideale per la gestione della supply chain. Agrilogistica Srl mediante i propri programmi software è in grado di controllare tutti gli aspetti logistici e di replenishment di merci prodotte in Italia e presenti nella Grande Distribuzione Americana. La possibilità di consolidare, grazie alla piattaforma logistica di Nola, nello stesso container più merci destinate allo stesso distributore rappresenta un ulteriore valore aggiunto all'offerta di Agrilogistica Srl.

In questo senso la Qualità del servizio e la garanzia di standard di sicurezza alimentare costituiscono un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di eccellenza nel settore e rappresentano anche una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli.

L'azienda è all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del servizio 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).

La presenza di personale competente e specializzato, la manutenzione delle attrezzature e delle infrastrutture, la tenuta sotto controllo degli strumenti di misura, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione, i piani di controllo degli infestanti (affidati a ditte esterne specializzate), assicurano che il prodotto abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, che rappresenta un preciso impegno della Direzione.

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del prodotto mediante un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei Clienti ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare conforme allo standard internazionale FSSC 22000.

La Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione; le verifiche ispettive interne, orientate al monitoraggio dell'efficacia delle prestazioni di qualità e sicurezza alimentare, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.

La Direzione garantisce il successo dell'attuazione della politica, attraverso l'impegno che la stessa pone e continuerà a porre nello sviluppare e rendere efficacemente operante il proprio Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in un'ottica di miglioramento continuo, nonché nell'essere conforme alla legislazione e regolamentazione cogente, applicabile alle proprie attività.

La politica integrata adottata da Agrilogistica S.r.l. è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet mentre agli operatori, mediante affissione nelle bacheche dei reparti o invio alla mail personale; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità.


Il riconoscimento del ruolo e della posizione dell'organizzazione nell'ambito della filiera alimentare è essenziale per assicurare una comunicazione interattiva efficace in tutta la filiera al fine di distribuire prodotti alimentari sicuri al consumatore finale. In tal senso Agrilogistica S.r.l. si colloca all'interno della filiera come azienda di distribuzione dei prodotti alimentari, essenzialmente quelli della dieta mediterranea.

Per contribuire alla garanzia che la sicurezza alimentare sia assicurata lungo tutta la filiera alimentare, Agrilogistica S.r.l. ha sviluppato adeguati canali di comunicazione che permettono un continuo interscambio di informazioni con:

- i clienti, in particolare in relazione alle informazioni di prodotto, alle indagini, ai contratti o alla gestione degli ordini, comprese le modifiche e le informazioni di ritorno dei clienti e i reclami;
- i fornitori, con riferimento agli standard di servizio;
- le autorità legislative e regolamentari;
- altre organizzazioni che hanno un impatto sull'efficacia o l'aggiornamento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare o sono da esse influenzate.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo dei servizi, l'azienda ha formalizzato una serie di obiettivi realistici e misurabili, che riguardano, in generale:

- miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti, con particolare riferimento alla puntualità nei tempi di consegna;
- fidelizzazione dei fornitori attraverso monitoraggio delle prestazioni e delle forniture;

	DOCUMENTO	PQ	Ed. 1	Rev. 4
	<b>POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>		10.09.2024	
			Pagina 2 di 2	

- mantenimento di un livello di conformità dei prodotti stoccati e consegnati rispetto agli standard di legge e ai requisiti del cliente;
- mantenere la consapevolezza del personale circa le tematiche di sicurezza alimentare mediante i piani di Food Safety Culture;
- minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto, misurati nei periodici audit di sito;
- miglioramento del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio correlato;
- mantenimento di un alto livello di rintracciabilità dei prodotti;
- ridurre gli sprechi alimentari attraverso l’allocazione del prodotto non vendibile anche in termini di interventi umanitari.

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni di Riesame della Direzione; gli stessi sono analizzati periodicamente attraverso opportuni indicatori, e sono attivate eventuali azioni di miglioramento.

Gli obiettivi, in accordo al progresso scientifico e tecnologico, si applicheranno secondo logiche di mercato, a tutte le attività ed i processi aziendali.

La Direzione è direttamente impegnata nell’opera di sensibilizzazione, organizzazione e coordinamento di quelle funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità del servizio. In questo senso si impegna a mettere a disposizione le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati.

Per questo si assume i seguenti impegni:

- formare e sensibilizzare il personale alle tematiche di qualità e sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano per la formazione e l’aggiornamento costante del personale;
- monitorare costantemente lo stato delle prestazioni dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati, al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento;
- mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti;
- monitorare costantemente il piano HACCP allo scopo di minimizzare i rischi per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare;
- innovare e investire in impianti e risorse umane.

L’azienda consapevole del dovere di rispettare i principi che sono alla base dell’etica del lavoro e che costituiscono quella che si definisce la “Responsabilità Sociale” dell’azienda, si assume i seguenti impegni:

- non impiego di lavoro infantile e di lavoro minorile;
- non ricorso né sostegno ad alcuna forma di “lavoro obbligato”, cioè di costrizione dei dipendenti a lavorare con ricatti di qualunque tipo;
- garanzia della salute e della sicurezza dei propri lavoratori e pieno rispetto delle norme di legge relative;
- garanzia della libertà delle associazioni sindacali e dei propri aderenti;
- assenza di discriminazioni di qualunque tipo dei lavoratori e fra i lavoratori;
- applicazione di procedure disciplinari nel pieno rispetto delle norme di legge;
- orario di lavoro rispondente ai requisiti di legge e agli accordi nazionali e locali;
- retribuzione rispondente al contratto nazionale e a quello integrativo aziendale;

Nei confronti dei propri dipendenti, l’azienda si impegna a migliorare con continuità le condizioni di lavoro e la sicurezza e la salute dei lavoratori. La Direzione ha designato un proprio Rappresentante per il coordinamento e la gestione operativa del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.

Si richiede a tutto il personale aziendale di partecipare alla definizione, applicazione e sviluppo dei documenti del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che regolano le attività di competenza e di segnalare ogni suggerimento migliorativo.

Nola, 10.09.2024

**La Direzione**  
Sergio Massa