	<p align="center">Politica della Sicurezza Alimentare</p>	<p align="center">Rev.02 del 01/06/15</p>	<p align="center">Redatto da: <i>La Direzione di F.lli Rosciglione srl</i></p>
--	---	---	--

POLITICA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Presentazione

La ditta dei *F.lli Rosciglione* è da sempre famosa per la produzione dei cannoli siciliani. Oggi "*Fratelli Rosciglione srl*" è una realtà che ha espanso il suo raggio produttivo realizzando diversi prodotti di pasticceria, secca, fresca e surgelata; e prodotti gastronomici tipici Siciliani. I suoi clienti sono i consumatori in buono stato di salute che non rientrano in categorie sensibili. A questi, F.lli Rosciglione srl vuole fornire garanzie di Sicurezza Alimentare, e per questo ha riconosciuto l'opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare dei prodotti commercializzati che sia conforme alla legislazione e regolamentazione vigente e agli standard DNV GL. La certificazione da parte di un organismo terzo accreditato allo scopo, costituisce elemento indispensabile per poter presentare a terzi in modo credibile e trasparente il sistema di gestione integrato. Per questo motivo La Direzione ha istituito la presente politica sulla sicurezza alimentare tenendo conto che fosse appropriata ai propri scopi, che sia conforme ai riferimenti legislativi e ai requisiti di sicurezza alimentare mutuamente concordati con i clienti. In particolare l'azienda ha definito come propri obiettivi:

- applicare un sistema di gestione alimentare per la propria produzione di prodotti di pasticceria, secca, fresca e surgelata; e prodotti gastronomici.
- ottenere prodotti alimentari conformi alle normative, ai requisiti sulla sicurezza alimentare mutuamente concordati con i clienti e agli standard DNV GL in modo che l'azienda possa proporsi anche al mercato estero.
- Che tutta l'organizzazione applichi il Sistema di sicurezza;
- Che la politica della sicurezza venga riesaminata costantemente per assicurarsi della sua continua idoneità, adeguatezza ed efficacia;
- Che fornisca informazioni sufficienti per la sicurezza alimentare per tutta la filiera alimentare (fornitori ed appaltatori, clienti o consumatori, autorità legislative e regolamentari e su altre organizzazioni per il sistema di gestione per la sicurezza alimentare e comunicazione interna);
- assicurarsi che gli obiettivi siano perseguiti mediante indicatori misurabili


I Principi Guida della ditta F.lli Rosciglione sono dunque:

1. Soddisfare la propria clientela in termini di qualità del prodotto, di salubrità, di prezzo
2. Ottimizzare il rapporto con i Fornitori/Produttore al fine di conseguire una salubrità sicura
3. Coinvolgere attivamente il personale nei flussi logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria
4. Migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali con i clienti
5. Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei fornitori, dei trasportatori e dei clienti stessi

Indicatori della Gestione del sistema

Il perseguimento degli obiettivi sopra citati sarà controllato nell'anno 2015-2016 mediante il controllo degli indicatori di seguito descritti. Il risultato dei controlli verrà espresso nelle tabelle riportate di

REV.	STATO	ELABORAZIONE	VERIFICA ed APPROVAZIONE
02	Approvata	La Direzione 01/06/2015	LA DIREZIONE 01/06/2015

 F.lli ROSCIGLIONE s.r.l.	Politica della Sicurezza Alimentare	Rev.02 del 01/06/15	Redatto da: La Direzione di F.lli Rosciglione srl
---	--	--------------------------------	--

seguito:

1. Soddisfare la propria clientela in termini di qualità del prodotto, di salubrità, di prezzo:

Indicatore	Obiettivo Prefisso	Risultato Ottenuto	Obiettivo futuro	Frequenza Controllo indicatore
Questionario Soddifacimento Cliente (Modulo 10 in allegato)	Ottenere una media ≥ 5			annuale
N° Reclami Clienti	≤ 10			annuale

2. Ottimizzare il rapporto con i Fornitori/Produttore al fine di conseguire una salubrità sicura

Indicatore	Obiettivo Prefisso	Risultato Ottenuto	Obiettivo futuro	Frequenza Controllo indicatore
N° forniture NC/N° totale delle forniture (relative a ogni fornitore)	$\leq 0,10$			annuale
N. ns Reclami /n° totale forniture	$\leq 0,10$			annuale

3. Coinvolgere attivamente il personale nei flussi logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria

Indicatore	Obiettivo Prefisso	Risultato Ottenuto	Obiettivo futuro	Frequenza Controllo indicatore
N° ore formazione all'anno per addetto	6			annuale
% superamento della formazione	85%			annuale
% superamento di audit relativo al grado di conoscenza delle procedure	85%			annuale

4. Migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali con i clienti

Indicatore	Obiettivo Prefisso	Risultato Ottenuto	Obiettivo futuro	Frequenza Controllo indicatore
N° incremento clienti	4 unità			annuale
Aumento fatturato	2%			annuale

5. Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei fornitori, dei trasportatori e dei clienti stessi

Indicatore	Obiettivo Prefisso	Risultato Ottenuto	Obiettivo futuro	Frequenza Controllo indicatore
% parametri NC su superfici	5%			annuale
% parametri NC su materie prime	3%			annuale
% parametri NC su prodotti finiti	2%			annuale
N° Questionari fornitori ricevuti/N° fornitori	0,95			annuale
N° Autorizzazioni trasportatori/N° Trasportatori	0,95			annuale

*La Direzione di
F.lli Rosciglione srl*

REV.	STATO	ELABORAZIONE	VERIFICA ed APPROVAZIONE
02	Approvata	La Direzione 01/06/2015	LA DIREZIONE 01/06/2015