

FRIULCHEM è consapevole dell'importanza di poter offrire al mercato rivolto alla salute dell'animale prodotti legali e sicuri in termini di Sicurezza Alimentare, e per questo motivo applica un Sistema di Gestione FSSC 22000 documentato e verificato periodicamente dall'Organismo Certiquality. In data 8/6/2021 l'azienda ha ottenuto la Certificazione FSSC 22000 Certificato N. 28555 e in data 11/5/2021 la Certificazione FAMI QS Certificato N. P4639

L'applicazione puntuale del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, in risposta al Manuale HACCP e rispondente agli schemi FSSC 22000 e FAMI-QS, garantisce al mercato e al consumatore la sicurezza un monitoraggio e un controllo esauriente dei componenti, del processo di produzione e dei prodotti finiti, sin dall'attività di sviluppo, assicurando la loro qualità e un'adeguata tracciabilità, che consenta una possibile indagine dall'origine fino alla destinazione.

Attraverso la presente politica l'azienda istituisce e garantisce **un'adeguata cultura della sicurezza** alimentare e fornisce pertanto prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:

- Ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;
- Consapevolezza da parte di tutto il personale coinvolto dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene dei prodotti
- Comunicazione aperta e chiara tra tutti il personale, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;
- Disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica dei prodotti
- Verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- Adattare permanentemente il Sistema di Gestione agli sviluppi legislativi cogenti, ai requisiti e ai suggerimenti dei clienti.
- Identificare, valutare e controllare i pericoli relativi alla Sicurezza Alimentare sulla base delle metodologie definite e riportate nella documentazione di SGSA FSSC 22000 - FAMI-QS
- Promuovere le azioni di formazione, sensibilizzazione, consapevolezza e conoscenze necessarie del personale per elaborare prodotti sicuri nell'attività quotidiana, in modo tale da garantire la loro conformità con il livello di qualità, igiene e sicurezza previsto. In tale processo di formazione e sensibilizzazione è inclusa la rete di vendita e l'intera filiera coinvolta.
- Adottare tutte le misure necessarie per garantire la Sicurezza Alimentare, sia in termini di dotazione materiale e di un ambiente lavorativo adeguato, in ottemperanza alle normative vigenti, sia nella disposizione di un programma di manutenzione, adeguato, per apparecchiature e impianti.
- Effettuare analisi dei rischi dedicati al Threat Assessment Alimentare (Feed defense - Biovigilanza - Bioterrorismo - Fraud prevention- Business Continuity) con la garanzia delle opportune azioni di mitigazione
- Definire e aggiornare i procedimenti da seguire e le misure da adottare qualora si verificasse l'inadempimento della Politica di Sicurezza Alimentare, allo scopo di informare immediatamente i clienti e/o le autorità competenti circa qualsiasi irregolarità riguardante la sicurezza del prodotto.
- Disporre di un apposito Team per la gestione del Crisis Management
- Eliminare o ridurre, nel limite del possibile, il numero di non conformità o rimostranze, fornendo al contempo ai nostri clienti un sistema formalizzato di trattamento dei possibili reclami. Le informazioni riguardanti detti reclami verranno utilizzate per applicare le azioni correttive necessarie in modo diligente ed efficace, evitando così il ripetersi di tali inconvenienti.
- Definire i canali di comunicazione appropriati e necessari, sia interni che esterni, che assicurino che il personale di FRIULCHEM, i clienti e le altre parti interessate partecipino ai principi stabiliti nella nostra Politica di Sicurezza Alimentare.

La Direzione Generale è, in ultima istanza, responsabile dell'applicazione di questa Politica di Sicurezza Alimentare, pertanto fornirà le risorse imprescindibili per soddisfare gli obiettivi dichiarati. La presente Politica sarà adattata, quando necessario, e revisionata periodicamente.

La presente Politica è inoltre fondamentale in risposta alle aspettative degli stakeholder, analizzate negli aspetti di rischi ed opportunità attraverso il Sistema di Gestione Qualità ISO 9001, nonché del Sistema ISO 14001 e ISO 45001, certificati da Certiquality

La Politica viene condivisa tramite circolare interna ed affissione in bacheca.

Vivaro, 21 maggio 2021      Disma Giovanni Mazzola