



CENTUMBRIE

## Politica per la Qualità 9001\_22000\_IFS\_BRC

Rev. 01  
Pag. 1di2

La Direzione di CM Centumbrie Srl assume come punto centrale della sua politica per la qualità e sicurezza alimentare, la piena e completa soddisfazione del cliente, del consumatore e delle principali Parti Interessate, attraverso la definizione di tutti i requisiti di conformità, espressione di esigenze ed aspettative di natura cogente e non, in merito ai propri prodotti e servizi in un'ottica di miglioramento continuo dell'efficacia e dell'efficienza del proprio Sistema di Gestione Integrato.

A questo la direzione aziendale sottoscrive anche l'impegno ad un approccio sempre più "sostenibile" delle proprie attività (per esempio nella gestione corretta dei rifiuti, della risorsa idrica, dei trasporti) nonché ad una Responsabilità sociale/etica dell'azienda nei confronti di tutte le Parti Interessate (comportamento leale, onesto, responsabile, ecc.) specie per i propri dipendenti.

Le linee guida della Politica per la cultura della Qualità di CM Centumbrie Srl sono direttamente ispirate agli 8 principi di gestione per la Qualità, oltreché agli standard globali di riferimento per la garanzia della sicurezza alimentare: GSFS (BRC Food), IFS Food, ISO 22000 e ISO 9001. Tali principi rappresentano il quadro strutturale su cui la Direzione aziendale formulerà i propri obiettivi:

1. **L'orientamento al cliente:** Il cliente è la ragion d'essere dell'azienda. Impegno primario di CM è individuare le esigenze del cliente e del consumatore, e corrispondervi con prodotti di qualità, distribuiti in modo puntuale, professionale, costante e continuativo, conformemente alle prescrizioni normative (tecniche e cogenti), in modo da soddisfare i requisiti del cliente - oltre le sue stesse aspettative - in particolare relativamente a:

- Salubrità (principio cardine della CM Centumbrie Srl)
- qualità organolettica;
- garanzia della massima shelf-life (durata nel tempo della qualità del prodotto);
- garanzia del migliore assortimento dei prodotti (in referenze e formati);
- garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali;
- assicurare chiarezza e serietà commerciale

2. **Leadership:** la Direzione di CM Centumbrie Srl si impegna costantemente nel definire e trasmettere a tutti i livelli aziendali intenti ed indirizzi armonici che possano essere condivisi da tutti i collaboratori al fine di stabilire unità di intenti e di indirizzo dell'organizzazione;

3. **Impegno delle persone:** ovvero coinvolgimento di tutto il personale nella comprensione e nel soddisfacimento dei requisiti del cliente per il perseguimento dei propri Obiettivi di Qualità. In CM tutto il personale a qualsiasi livello opera come una parte fondamentale di un unico meccanismo, che valorizza le capacità, le motivazioni e la consapevolezza di ciascuno per aumentare le potenzialità di tutti. Ogni operatore viene posto nelle condizioni di lavorare per gli Obiettivi comuni, in un ambiente di lavoro adeguato e sicuro e con risorse materiali idonee;

4. **Approccio per processi:** per ottenere risultati efficaci, le relative attività e risorse vengono gestite come processi, che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita definiti e misurabili;

5. **Approccio sistemico per la gestione:** ogni processo aziendale, viene gestito come parte di un sistema unico, dove ogni attività e risorsa interagisce per perseguire gli obiettivi finali;

6. **Miglioramento:** non esiste nulla che non sia perfezionabile, a patto che non ci si limiti a correggere le anomalie e a cercare le cause per prevenirne il ripetersi, ma si analizzino costantemente le prestazioni e i loro effetti per cercare soluzioni che incrementino i risultati e il rapporto tra risultati e risorse. Il



CENTUMBRIE

## Politica per la Qualità 9001\_22000\_IFS\_BRC

Rev. 01  
Pag. 2di2

miglioramento continuo porta alla riduzione dei “costi della non qualità” che gravano sull’azienda e su tutte le parti interessate;

**7. Decisioni basate sull’evidenza:** le decisioni, affinché siano efficaci, non possono essere affidate al caso o all’intuizione, ma devono essere precedute da una puntuale ricerca e analisi di dati e informazioni;

**8. Gestione delle relazioni:** ovvero la ricerca di un rapporto di reciproco beneficio con i fornitori al fine di potenziare le reciproche capacità di creare valore. CM Centumbrie è costantemente tesa nella ricerca di un rapporto di efficace collaborazione con i fornitori che razionalizzi le reciproche risorse, consentendo a tutte le Parti Interessate di operare con sempre maggiore efficacia ed efficienza.

Il Frantoio CM Centumbrie Srl non è solo un luogo nel quale lavorare, ma è anche un luogo per apprendere e accrescere le proprie competenze; in quest’ottica, i dipendenti sono costantemente formati in merito a nuovi aggiornamenti normativi e delle norme volontarie a cui il Frantoio ha aderito.

La direzione del frantoio CM Centumbrie Srl è fermamente convinto che la cultura della sicurezza alimentare di un’organizzazione sia dimostrabile solo attraverso l’impegno dei suoi dipendenti e del Management tutto a rendere gli alimenti sicuri per il consumo. In questa affermazione è contenuta l’idea in cui. La Direzione, fermamente convinta dell’idea che ogni operatore che interagisce con la sicurezza alimentare ne è parte in causa, si impegna direttamente nell’opera di sensibilizzazione, organizzazione, coordinamento, guida, supporto e sostegno di tutte le funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità del prodotto del sistema di gestione della sicurezza alimentare.

In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati, assicurando la loro competenza, riconoscendo tale essenziale necessità in ottica di miglioramento continuo. Si assume inoltre i seguenti ulteriori impegni:

- ✓ monitorare costantemente lo stato 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, il piano di controllo dei pericoli e il programma dei prerequisiti allo scopo di prevenire e ridurre i pericoli per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare.
- ✓ innovare e investire in impianti e risorse umane allo scopo di aumentare l’efficienza aziendale.
- ✓ Comunicare a tutti i livelli dell’organizzazione l’importanza di una gestione efficace della sicurezza alimentare e della conformità ai requisiti legislativi, ai requisiti di sicurezza alimentare e ai requisiti concordati con i clienti.

Tale politica viene diffusa e sostenuta dalla Direzione all’interno dell’azienda attraverso i mezzi più opportuni (affissione di copia del documento nei locali aziendali, riunioni periodiche, pubblicazioni, ecc.) affinché tutto il personale la conosca, la comprenda e la attui.

Inoltre la politica viene diffusa attraverso il sito internet e messa a disposizione di tutti gli stakeholder che ne fanno richiesta.

Periodicamente viene riesaminata dalla Direzione per verificarne l’attuazione e la continua idoneità.

Agello, 07 Giugno 2021