

La Ferraroni s.p.a ha come obiettivo quello di sviluppare la qualità del proprio prodotto e servizio, evolvendo nella ricerca del soddisfacimento delle esigenze dei suoi clienti, mettendo al primo posto il bisogno primario di consumare alimenti sicuri e sani.

In questo senso l'Azienda ha sviluppato un sistema di gestione della sicurezza alimentare che, basandosi sulla bibliografia scientifica costantemente aggiornata, dia la più ampia garanzia di fronteggiare ogni possibile pericolo presente o futuro che possa minare la sicurezza dei consumatori.

A questo scopo, sono stati definiti obiettivi generali e specifici. I primi gettano i fondamenti della politica aziendale per la sicurezza alimentare, i secondi sono invece più puntiformi e misurabili attraverso specifici indicatori che restituiscono una chiara fotografia della adeguatezza delle azioni messe in campo per mantenere gli impegni presi.

Obiettivi della politica del sistema di gestione della sicurezza alimentare

- ✓ produrre mangimi salubri, gestendo le attività produttive nel rispetto della normativa del settore di interesse e attraverso la realizzazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sui principi dell'HACCP;
- ✓ pianificare gestire efficacemente la rintracciabilità dei prodotti finiti, delle materie prime, degli ingredienti, e di tutti gli altri elementi costituenti il prodotto finito
- ✓ gestire le situazioni di emergenza, i ritiri e i richiami dal mercato in modo efficace e tempestivo
- ✓ garantire un'adeguata diffusione lungo tutta la filiera delle informazioni relative alla sicurezza alimentare
- ✓ gestire efficacemente la comunicazione interna relativa ad argomenti che hanno impatto sulla sicurezza alimentare
- ✓ avere a disposizione personale competente, consapevole e adeguatamente formato in merito alle attività relative alla sicurezza alimentare
- ✓ ridurre al minimo il rischio che i pericoli individuati dal piano HACCP possano causare danno al consumatore, implementando sistemi di prevenzione e controllo commisurati al rischio individuato
- ✓ definire piani di campionamento e verifica analitica efficaci ma anche efficienti, concentrando le risorse sui prodotti più a rischio
- ✓ gestire adeguatamente i prodotti non sicuri per evitare che possano involontariamente essere immessi nel canale distributivo
- ✓ individuare le aree di miglioramento ed aggiornare il sistema di gestione della sicurezza alimentare, tempestivamente
- ✓ mantenere la certificazione del sistema di sicurezza alimentare (ISO 22000)

La Direzione si impegna ad utilizzare le risorse umane, finanziarie e tecnologiche ben organizzate, necessarie per assicurare che la politica della sicurezza alimentare venga compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali. La Direzione, attraverso lo sviluppo ed il costante affinamento degli indicatori, verifica costantemente i risultati aziendali e rivede periodicamente la politica per garantire che questa sia sempre adeguata alle nuove esigenze.

La realizzazione degli obiettivi di carattere generale è strettamente dipendente dal raggiungimento degli specifici obiettivi definiti per singoli aspetti del SGSA. Gli obiettivi specifici individuati sono misurati da indicatori numerici e il valore di ciascuno è definito dall'Alta Direzione e calcolato in occasione del Riesame annuale.