	Cantina dei Colli Romagnoli Società Cooperativa Agricola	
	MANUALE SICUREZZA ALIMENTARE ALL. 1: POLITICA PER LA QUALITÀ	Rev. 14 del 01/02/2019

I CLIENTI CHIEDONO ALLA NOSTRA AZIENDA


- Prodotti che per salubrità e caratteristiche soddisfino completamente i requisiti legali, contrattuali e le aspettative;
- Miglioramento continuo della qualità dei prodotti attraverso l'introduzione di tecnologie moderne;
- Attenzione alle tipologie di vitigni più richiesti o di cui si prevede un trend in crescita;
- Sensibilità crescente verso le problematiche di tutela ambientale (ad es. produzioni in lotta integrata), di risparmio energetico e di tutela delle risorse idriche.

COME DIREZIONE CI IMPEGNIAMO QUINDI A

- Definire, tenendo conto delle dimensioni aziendali e del contesto in cui operiamo, gli impegni e gli obiettivi necessari a migliorare la qualità richiesta;
- Pianificare, mettere in atto e continuamente migliorare un Sistema per la Sicurezza Alimentare conforme alla norma FSSC 22000 al fine di garantire il controllo dei pericoli per la sicurezza alimentare;
- Qualificare e coinvolgere i soci conferenti uva nell'impegno per il miglioramento continuo;
- Vinificare preservando la qualità e la specificità delle uve conferite per valorizzare adeguatamente le uve con maggiori potenzialità e accedere a superiori fasce di mercato;
- Fornire risorse economiche per supportare il miglioramento, compatibilmente con i benefici previsti;
- Monitorare la soddisfazione dei clienti;
- Mettere in atto procedure adeguate per comunicare le informazioni sugli aspetti della sicurezza alimentare dei nostri prodotti che possono essere pertinenti per altre organizzazioni della filiera.

INOLTRE CI IMPEGNIAMO A

- Spiegare mediante interventi formativi ai soci ed ai collaboratori le esigenze dei clienti, la cultura della qualità e la sua gestione attraverso la conoscenza degli obiettivi e degli strumenti ad essa collegati;
- Sensibilizzare i soci ed i dipendenti ad una razionalizzazione delle risorse energetiche al fine di ottimizzarne i consumi;
- Definire obiettivi annuali di risparmio e miglioramento dell'efficienza idrica dell'azienda;
- Attuare misure adeguate per la sicurezza dei nostri stabilimenti a tutela dell'integrità dei prodotti;
- Attuare le misure per ridurre il più possibile il rischio di frodi alimentari che possano danneggiare i consumatori dei prodotti nella cui filiera siamo coinvolti;

	Cantina dei Colli Romagnoli Società Cooperativa Agricola	
	MANUALE SICUREZZA ALIMENTARE ALL. 1: POLITICA PER LA QUALITÀ	Rev. 14 del 01/02/2019

A VOI COLLABORATORI CHIEDIAMO

- Una collaborazione fattiva, puntuale e professionalmente riconosciuta dai clienti;
- Una partecipazione attiva alla risoluzione delle problematiche che dovessero manifestarsi e nelle proposte di miglioramento.

Infine, dato che la qualità percepita dai clienti per i nostri prodotti non è statica ma dinamica

INSIEME

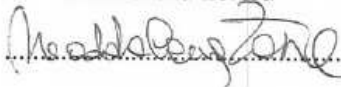
- Effettueremo riesami continui di quanto applicato e della Politica per la Qualità al fine di verificarne l'idoneità e l'adeguatezza misurandone nel contempo l'efficacia definendo le azioni di miglioramento.

Imola

01/02/2019

La Presidente

Maddalena Zortea



Obiettivi ed impegni di dettaglio sono riportati nei programmi sviluppati periodicamente.