



POLITICA DELLA QUALITA'

Politica 24 1.doc

LA VISION

La Rosina nasce negli anni 60 dall'idea del Sig. Russo Giovanni per diffondere i prodotti tipici in ambito nazionale e internazionale senza mai venir meno alla qualità che lo caratterizzava. Nel tempo, della qualità di questi prodotti, l'azienda ne ha fatto la sua missione.

Al fine di realizzare questa sua volontà, ha attribuito specifiche deleghe per il raggiungimento degli obiettivi di Sicurezza Alimentare introdotti dalle Normative volontarie internazionali UNI 9001, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium), KOSHER, dotando il proprio Ufficio Qualità di specifiche autonomie sia finanziarie che in merito alla gestione del personale

I VALORI DELL'AZIENDA

La gestione dell'azienda è ispirata ai seguenti criteri:

- ◆ Attenzione focalizzata sul cliente e le parti interessate nel pieno rispetto dei requisiti legislative e delle richieste dei clienti;
- ◆ Credere e rispettare la professionalità delle persone che lavorano con noi e per noi garantendo un ambiente di lavoro sicuro oltre al rispetto dei diritti dei lavoratori;
- ◆ Credere nella qualità dei nostri prodotti;
- ◆ Credere nella collaborazione con i nostri fornitori che rappresentano, a tutti gli effetti, dei partner della nostra azienda;
- ◆ Rispettare e soddisfare, oltre a tutta la normativa cogente generale e specifica di settore: (convenzioni e raccomandazioni ILO; ISO 9001, linee guida INAIL etc)
- ◆ Credere nel rispetto delle regole e pertanto promuovere la consapevolezza dei nostri collaboratori al rispetto della normativa vigente.

LA MISSION

La mission dell'azienda è offrire prodotti di alta qualità ai clienti ottimizzando le risorse, le infrastrutture e gli impianti nonché collaborare con i fornitori al fine di ottenere un prodotto di eccellenza e di tutte le parti interessate. Nella visione del futuro ovvero "essere un'impresa capace di svilupparsi in ambito nazionale ed internazionale, puntando sulla qualità delle proprie produzioni" i punti fermi sono:

- Contribuire alla divulgazione interna ed esterna di una maggior consapevolezza di qualità, di sicurezza e di legalità tramite lo sviluppo e la promozione di un sistema strutturato con specifiche procedure, in grado di garantire un pronto adeguamento alle esigenze dei clienti e delle altre parti interessate
- Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate, attraverso una sensibilizzazione alle loro esigenze, nel rispetto delle culture e delle religioni, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
- A non utilizzare materie prime, ingredienti e additivi consistenti, derivanti e/o contenenti OGM attuando specifiche misure di prevenzione e controllo nei confronti dei propri fornitori prevenendone l'utilizzo accidentale
- Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni identificando ed applicando i principi essenziali d'igiene alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, con particolare riferimento alle proprie



POLITICA DELLA QUALITA'

Politica 24 1.doc

attività e prodotti, gestire e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP e Reg CE 852/04, anche per la valutazione e gestione del rischio "allergeni";

- Rispetto della dignità umana, tutela della salute umana e dell'ambiente;
- l'impegno costante all'innovazione tecnologica e di processo;
- l'attenzione nella selezione delle materie prime, in ottica di sicurezza alimentare e in termini di qualità sensoriale e nutrizionale dei prodotti finiti;
- l'intraprendenza nel continuare a fare con sobrietà e serietà il proprio mestiere e la tensione continua alla crescita delle proprie competenze e conoscenze;
- Attuare un piano di miglioramento della cultura della qualità e sicurezza alimentare per tutte le attività e le persone che hanno un impatto sulla sicurezza del prodotto, definendo le azioni da intraprendere e revisionando l'efficacia delle attività completate.
- Attuare i programmi di "Food Defense", e in particolare la messa in sicurezza del prodotto, del personale e delle strutture in caso di situazioni di emergenza di natura sia accidentale che intenzionale.
- ◆ Valuta e tratta i rischi associati ai processi, sfruttando le opportunità individuate al fine di un miglioramento continuo;

L'obiettivo principe dell'azienda è il miglioramento continuo del proprio sistema di gestione aziendale che rappresenta per la Direzione aziendale una guida per l'organizzazione e la gestione dei processi accanto all'adeguamento alla norma UNI EN ISO 9001; BRC, IFS.

Gli obiettivi riportati vengono monitorati e rivalutati periodicamente al fine di garantire il miglioramento continuo delle prestazioni del Sistema di Gestione aziendale.

E' preciso impegno della Direzione rendere disponibile e diffondere i principi sopra enunciati a tutte le parti interessate, sia all'interno dell'azienda che agli appaltatori, al pubblico e alle Autorità interessate.

Sant'Antonio Abate 29 Luglio 2024

La Direzione