



POLITICA INTEGRATA QUALITÀ-SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTALE

La passione per la qualità è il valore fondante su cui si fonda la mission di Ricci Forniture Alimentari alla base delle strategie aziendali e dei processi aziendali che hanno come fine principale la piena soddisfazione dei clienti.

Per differenziare la propria offerta all'interno di un mercato sempre più competitivo Ricci Alimentari ricerca la massima soddisfazione sia in termini economici e di servizio, sia per garantire il rispetto e la consegna di prodotti igienicamente per garantire nel tempo un'immagine aziendale, interna ed esterna, di serietà e professionalità.

Per tale motivo la Ricci Alimentari rispetta le normative in materia di igiene e sicurezza alimentare, ambientale e di sicurezza.

Per volere della Direzione e di tutta la compagine aziendale la Ricci Forniture Alimentari si è dotata di un proprio **Sistema di Gestione Qualità-Sicurezza-Igiene Alimentare e Ambientale** secondo i requisiti delle seguenti norme:

- **UNI EN ISO 9001** - Sistemi di Gestione Qualità,
- **UNI EN ISO 22005** - Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- **UNI EN ISO 22000** - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- **UNI EN ISO 14001** - Sistemi di Gestione Ambientale
- **UNI 10854** - Applicazione del sistema HACCP secondo le linee guida - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare,
- **SA 8000** - Certificazione Etica
- **Certificazione Biologica** - commercializzazione dei prodotti biologici
- **MSC** - Chain of Custody Standard
- **ASC** - Chain Of Custody Certificate

Ricci Forniture Alimentari ha analizzato la situazione del suo mercato di riferimento (contesto esterno) e della sua organizzazione (contesto interno) per identificare i bisogni delle parti interessate rilevanti per la propria attività sia per quanto riguarda la qualità sia da un lato ambientale.

È propria prerogativa fornire un servizio di commercializzazione e vendita di prodotti alimentari e prodotti per l'igiene che garantisca uno standard adeguato e conforme alle esigenze del cliente, coniugando efficienza, tempestività, alta qualità dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale e delle norme vigenti.

Inoltre ha fatto proprio il metodo di valutazione e analisi dei rischi e opportunità qualità e ambiente connessi ai fattori interni ed esterni e al fine di soddisfare non solo il suo obiettivo di fare impresa ma anche parte fondamentale del contesto e della collettività in cui opera in particolare per ridurre l'impatto ambientale e rispettare l'ambiente.

In base a quanto sopra premesso Ricci Forniture Alimentari si pone i seguenti obiettivi di carattere strategico e prioritario per il successo della propria organizzazione **in ambito specifico di sicurezza- igiene alimentare:**

- a. **Assicurare** il rispetto della sicurezza e igiene alimentare, in particolare ottemperare esigenze cogenti in materia di igiene, autocontrollo e rintracciabilità (Reg. CE 852/04 – Reg.CE 853/04 - Reg.CE 178/02 e norme collegate) per garantire un sistema efficace in grado di identificare valutare e controllare i e i pericoli per la sicurezza alimentare e proteggere direttamente o indirettamente il cliente diretto ed il consumatore finale;
- b. **Comunicare** informazioni appropriate attraverso tutta la filiera alimentare relative agli aspetti della sicurezza correlati ai suoi prodotti;
- c. **Comunicare, Formare ed addestrare** il personale interno ed i fornitori partner in materia di regole di igiene e sicurezza alimentare riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di

- gestione per la sicurezza alimentare lungo tutta l'organizzazione, nella misura necessaria a garantire la sicurezza alimentare richiesta dalle norme nazionali ed internazionali sulla sicurezza alimentare
- d. **Rispettare e far rispettare ai propri fornitori di derrate alimentari tutte le disposizioni in materia di rintracciabilità e di igiene alimentare** richiedendo di fornire tutta la documentazione atta a garantire il rispetto delle norme nazionali e comunitarie relative alla sicurezza e alla rintracciabilità dei prodotti alimentari
 - e. **Procedere ai prelievi e analisi** con periodicità annuale di tamponi ambientali, campioni di alimenti e di acqua condottata.
 - f. **Aggiornare, Valutare e Revisionare** con cadenza periodica e, quando necessario, il sistema di gestione per la sicurezza alimentare per assicurare che il sistema rifletta le attività dell'organizzazione e incorpori le informazioni più recenti sui pericoli per la sicurezza alimentare soggetti a controllo e aggiornamenti previsti dalla legge o dagli Organismi di Vigilanza

Inoltre Ricci Forniture Alimentari si pone i seguenti obiettivi di carattere strategico e prioritario per il successo della propria organizzazione **in ambito di sistema di gestione qualità-ambiente:**

1. **La riduzione gli impatti ambientali** derivanti dalle proprie attività dirette e indirette e prevenire situazioni che possano causare danni all'ambiente ed alla salute delle persone;
2. **La sensibilizzazione e il coinvolgimento dei propri fornitori** verso il miglioramento **ambientale**
3. **La formazione, la sensibilizzazione e il coinvolgimento di tutto il personale** in materia di tutela **ambientale** e qualità.
4. Riduzione **dell'impatto ambientale:**
5. Valutare in via preventiva i potenziali **effetti sull'ambiente** di tutte le nuove attività e di tutti i nuovi prodotti e processi collegati;
6. Adozione di misure necessarie per prevenire gli eventi **incidentali** e ridurre le possibilità di **inquinamento;**
7. Adottare le disposizioni necessarie per ridurre **ogni impatto ambientale e migliorare le prestazioni ambientali dei servizi erogati;**
8. **Consolidare ed aumentare i fatturati** nei mercati in cui opera al fine di essere riconosciuto come una delle aziende leader in Italia di questo settore: Enti Pubblici, Organizzazioni Militari e Clienti privati, con l'intento di garantire stabilità occupazionale.
9. **Rispetto ed applicazione** delle normative cogenti con formazione e addestramento del personale coinvolto
10. **Fornire servizi complementari alla clientela** come, ad esempio, la ricerca di prodotti per esigenze nutrizionali particolari, prodotti bio, prodotti a basso impatto ambientale, prodotti a km zero o con determinate certificazioni (PAT, DOP, ISP, ecc....)
11. **Assicurare il soddisfacimento delle esigenze ed aspettative dei clienti** Implementare la fornitura di prodotti a clienti pubblici e privati all'estero sia mediante la partecipazione a gare d'appalto che allo sviluppo di rapporti commerciali con aziende private e migliorando lo svolgimento del proprio servizio con la collaborazione dei Capi reparto e Responsabili di funzione che hanno la capacità di definire tutte le azioni necessarie ad adempiere ai requisiti contrattuali
12. **Assicurare il soddisfacimento delle esigenze ed aspettative delle risorse interne** con la collaborazione dei Responsabili di Funzione e di tutto il personale operativo coinvolgendolo nell'importanza del rispetto delle normative cogenti e procedure operative aziendali con momenti di formazione
13. **Sensibilizzare le risorse interne** con utilizzo di una forza lavoro stabile e preparata mediante la riduzione del precariato e la continua formazione del personale per creare una cultura aziendale volta alla tutela dell'igiene alimentare e richiedendo da parte di ogni lavoratore la massima collaborazione e partecipazione
14. **Consolidare i rapporti con i fornitori di prodotti e servizi** in termini di acquisto e di gestione (ad es. per i vettori parco mezzi ed attrezzature) e richiedere il rispetto delle normative cogenti previste nei vari settori di riferimento

15. **Investimento continuo in software e tecnologie** atte a garantire il costante mantenimento e monitoraggio della catena del freddo e la corretta gestione e preparazione delle merci nel rispetto delle esigenze del cliente e della normativa sulla sicurezza alimentare.
16. **Perseguire e potenziare la qualità e la sostenibilità ambientale** in conformità alle recenti normative sugli appalti verdi mediante la continua e progressiva riorganizzazione della logistica volta, ove possibile, sia alla riduzione dei giri di consegna favorendo quelli a pieno carico e accorpando merci destinate a strutture collocate sulla stessa area, sia favorendo l'utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale.
17. **Mantenimento della certificazione** ed integrazione di tutti i Sistemi di Gestione certificati da Enti Terzi finalizzati a perseguire la qualità, l'igiene, l'autocontrollo, la sicurezza, la rintracciabilità degli alimenti commercializzati, la sostenibilità ambientale ed i principi etici.

Cesenatico 09/06/2023

La Direzione
Ricci Tiziano

