



POLITICA DELLA FOOD SAFETY E DELLA QUALITÀ

Novè Alpi crede che il successo della propria azienda si debba basare sulla realizzazione di prodotti, sicuri, di alta qualità e che incontrino le aspettative dei consumatori. Per tale motivo la politica della sicurezza e della qualità alimentare è obiettivo prioritario.

Con questo documento, la Direzione intende definire e comunicare a tutto il personale gli obiettivi che intende perseguire per raggiungere elevati livelli di Qualità e Sicurezza Alimentare.

Novè Alpi desidera un incremento della reputazione dei propri brands ed ha, a tal fine, sviluppato ed implementato un Sistema di Qualità e Sicurezza Alimentare certificato secondo lo schema FSSC 22000, che è continuamente misurato, valutato e validato.

La responsabilità della sicurezza alimentare è di tutte le persone che hanno una influenza diretta sugli ingredienti, gli imballi, il processo produttivo, lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti.

Si riportano di seguito i principali criteri per il raggiungimento della sicurezza e della qualità del prodotto:

- realizzare prodotti che incontrino elevati standard di qualità e sicurezza ovvero:
 - prodotti senza glutine con un contenuto di glutine per i prodotti senza glutine inferiore a 10 ppm;
 - prodotti a basso contenuto proteico con un contenuto di proteine inferiore all'1% per i prodotti apteici ed inferiore al 2% per i prodotti ipoproteici;
 - prevenire la contaminazione degli alimenti senza glutine da tutte le fonti di glutine;
 - gestire in maniera oculata tutti gli allergeni presenti all'interno degli stabilimenti;
 - prevenire la contaminazione dei prodotti da corpi estranei e comunque i pericoli di natura chimica, fisica e (micro)biologica.
 - utilizzare materie prime prive di OGM.
- conformità dei prodotti ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- assicurare la qualità e la sicurezza del prodotto attraverso un sistema di gestione certificato FSSC 22000 che prevede di:
 - verificare la validità del proprio sistema di qualità e sicurezza alimentare tramite audit interni;
 - incrementare le capacità e la consapevolezza dei propri collaboratori;
 - effettuare una attenta e puntuale gestione del rischio, dalle materie prime alla consegna al Cliente del prodotto finito;
 - rivedere, almeno annualmente, la politica della qualità e della sicurezza alimentare, i propri standard e tutte le procedure al fine di gestire al meglio il rischio derivante da eventuali cambiamenti di prodotti, processi e tecnologie;
 - includere negli obiettivi annuali le strategie per la sicurezza e la qualità alimentare;
 - assicurarsi, anche tramite ispezioni, che i fornitori garantiscano a loro volta un alto livello di qualità e sicurezza alimentare;
 - comunicare ai Clienti, rivenditori e consumatori finali, le strategie di Novè Alpi per il raggiungimento di alti livelli di qualità e sicurezza alimentare.
 - ridurre i costi di esercizio tramite il contenimento degli sprechi e delle inattività, l'ottimizzazione dei tempi di tutti i processi aziendali e la migliore selezione delle materie prime acquistate, tutto questo con la consapevole partecipazione del personale;

- promuovere l'innovazione tramite la creazione costante di nuovi prodotti in risposta alle esigenze di mercato.
- Promuovendo la cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'organizzazione Nove Alpi Srl al fine di aumentare la consapevolezza dei dipendenti e migliorandone i comportamenti. La **cultura per la sicurezza alimentare** è l'insieme dei valori, opinioni comuni, e norme condivise, che influenzano il comportamento e la mentalità nei confronti della sicurezza alimentare, all'interno ed all'esterno dell'organizzazione. L'organizzazione Nove Alpi Srl promuove la cultura della sicurezza alimentare attraverso:
 - L'**impegno** da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti; per impegno da parte dei dipendenti si intende la percezione del grado di impegno e di coinvolgimento nell'ambito della sicurezza alimentare di tutti i dipendenti dell'organizzazione;
 - Il **ruolo guida** nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare; per ruolo guida si intende la percezione della misura in cui i dirigenti dell'organizzazione sono in grado di coinvolgere il personale nelle prestazioni e nella conformità in materia di sicurezza alimentare per soddisfare i requisiti in materia di sicurezza degli alimenti e garantire una reazione adeguata ai rischi, alle anomalie e alle circostanze mutevoli;
 - La **consapevolezza**, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e della sua importanza; la consapevolezza è la percezione della misura in cui tutto il personale dell'organizzazione è a conoscenza dei rischi relativi alla sicurezza alimentare nell'ambito dei propri compiti e li tiene sotto controllo;
 - La **comunicazione** aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative; la comunicazione si riferisce alla percezione del grado di trasferimento o diffusione delle informazioni relative alla sicurezza alimentare all'interno dell'organizzazione;
 - La **disponibilità di risorse sufficienti** per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti; per risorse sufficienti si intende la percezione della misura in cui l'organizzazione dispone di mezzi materiali e immateriali necessari per operare in modo da garantire la sicurezza alimentare (ad esempio tempo, personale, infrastrutture, istruzione/formazione e procedure).

Al fine di garantire la diffusione della cultura della sicurezza alimentare la **direzione della organizzazione Nove Alpi Srl si impegna**: a comunicare chiaramente ruoli e responsabilità all'interno della organizzazione; a mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche; a verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata; a garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate; a garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi; a incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

La presente Politica della Food safety e della Qualità, sarà resa nota a tutti i dipendenti aziendali, ai collaboratori e sarà diffusa attraverso le consuete forme di comunicazione.

Pistoia, 30 Gennaio 2025

Amministratore unico
Dott. Marco Morrone

