

Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

SERUM ITALIA ritiene che la cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare possa essere raggiunta e mantenuta solo seguendo pratiche e procedure sviluppate attraverso l'analisi dei rischi, la formazione del personale e la condivisione di buone pratiche igieniche.

In questo senso è stato adottato un sistema di gestione idoneo a garantire la soddisfazione del cliente, basato sul rispetto delle normative e sull'esperienza *Know How* aziendale. Fondamentale, inoltre, è la valutazione della riduzione dei rischi e dei pericoli associati sia alla produzione che alla gestione dei semilavorati liquidi ed in polvere.

Per perseguire l'efficacia e l'efficienza aziendale, il miglioramento continuo, la soddisfazione del Cliente, **SERUM ITALIA** si basa sui propri punti di forza per il conseguimento di macro-obiettivi, quali:

1	<p><i>Massimo impegno nel garantire la qualità e sicurezza alimentare del prodotto finito attraverso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La definizione di una serie di PRP, OPRP e CCP stabiliti in seguito ad un'attenta analisi dei pericoli.</i> • <i>L'accurata registrazione e gestione dei risultati di monitoraggio;</i> • <i>La competenza e la continua formazione documentata del personale addetto;</i> • <i>Il coinvolgimento del personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte per aumentare la consapevolezza del proprio ruolo, dei propri compiti e delle conseguenze in caso di inosservanza delle regole stabilite per la sicurezza alimentare e per la qualità.</i> • <i>Un'accurata selezione e costante controllo delle materie prime utilizzate;</i> • <i>La valutazione e qualifica dei fornitori di prodotti e/o servizi ritenuti strategici per la qualità e critici per la sicurezza alimentare, impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca fiducia e collaborazione;</i> • <i>Infrastrutture e strumentazione di misura sempre all'avanguardia;</i> • <i>L'impegno volto al miglioramento continuo;</i> • <i>L'accrescimento della soddisfazione del cliente migliorando i canali di comunicazione con gli stessi al fine di fidelizzarli nel tempo;</i> • <i>L'analisi del contesto e dei bisogni e delle aspettative delle parti interessate;</i>
2	<p><i>Impegno nella conformità nei confronti di tutta la normativa applicabile al prodotto e al processo sia Nazionale che Comunitaria, attraverso</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Verifiche periodiche e consulenza di professionisti esterni;</i> • <i>La certificazione del proprio sistema di gestione;</i> • <i>L'approccio gestionale «Risk Based Thinking»;</i> • <i>La promozione di attività di formazione e addestramento riguardante i requisiti applicabili alla norma UNI EN ISO 9001:2015, allo standard FSSC 22000 (UNI EN ISO 22000:2018), assicurando la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione dei sistemi di gestione integrati in materia di Sicurezza Alimentare e Qualità;</i>
3	<p><i>Strategia di impresa volta ad un mercato internazionale, tramite uno studio accurato delle normative vigenti nei paesi di esportazione.</i></p>

Per la realizzazione, lo sviluppo e il mantenimento di un sistema di gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare la Direzione si impegna ad attribuire all'intera organizzazione adeguate risorse e deleghe di responsabilità attuando inoltre la prevenzione ed il controllo dell'efficacia formativa e organizzativa.

SERUM ITALIA, in un'ottica di miglioramento continuo, utilizza come modello di riferimento la norma UNI EN ISO 9001:2015 e FSSC 22000 (UNI EN ISO 22000:2018).

La presente politica viene portata a conoscenza di tutto il personale, mediante esposizione in bacheca.

Viene inoltre resa disponibile alle parti interessate mediante pubblicazione sul sito Internet.

La presente politica viene riesaminata annualmente durante il Riesame della Direzione.

