



La Mission di **OLIO FERRARI** è il confezionamento di olio e la commercializzazione di prodotti sott'olio e prodotti di origine artigianale, nel rispetto del contesto aziendale in termini di tutela dalla salute del consumatore, nonché nella salvaguardia dei principi di salute e sicurezza dei nostri collaboratori e dell'ambiente.

La Direzione della **OLIO FERRARI**, individua nella Politica integrata, lo strumento principale per gestire il proprio Sistema di gestione Qualità, Alimentare e Ambiente nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni.

Di seguito elenchiamo i principi della Politica Aziendale.

PRINCIPI DELL'ORGANIZZAZIONE

1. Operare nel pieno **rispetto della legislazione e ordinamento vigente e nel rispetto del contesto sociale**.
2. Mantenimento della dinamicità imprenditoriale nell'ottica di un aggiornamento costante secondo le richieste del mercato e in linea con i **principi di sostenibilità**.
3. Attuazione di **percorsi formativi mirati**, per il mantenimento e miglioramento delle competenze del personale aziendale.
4. **Coinvolgimento e responsabilizzazione del personale** nel clima di costante applicazione del Sistema di gestione integrato.
5. Creazione di un ambiente di lavoro che consenta ai propri dipendenti di contribuire con soddisfazione al **raggiungimento degli obiettivi Aziendali** e di riconoscere e sviluppare proficuamente le proprie capacità professionali.
6. Attenzione della direzione alla conformità dei contratti con gli addetti operanti presso l'organizzazione anche sotto il profilo etico e morale.
7. **Responsabilità e soddisfacimento dei requisiti e delle attese dei clienti**:
 - a. Continuità del rapporto con il cliente dando **un'assistenza puntuale** mediante il sistema commerciale.
 - b. Recepimento le segnalazioni e i reclami da parte dei clienti con valutazione critica da parte dei commerciali o delle persone che ricevono tali segnalazioni per valutare opportunità di miglioramento dei prodotti o dei servizi offerti.
 - c. **Monitoraggio della sua soddisfazione** e dei consigli da parte del cliente
 - d. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto.
8. **Mantenimento di alti di standard di pulizia e controllo dello stabilimento e delle aree aziendali**.
9. Sviluppare nei fornitori una **maggiore consapevolezza** rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità, legalità, assenza di organismi geneticamente modificati dei prodotti forniti;

PRINCIPI DI TUTELA AMBIENTALE

1. **Riduzione impatti ambientali. Minimizzare gli impatti ambientali**, diretti e indiretti, dell'attività aziendale, per preservare l'ambiente naturale.
2. Ridurre l'utilizzo delle risorse ambientali attraverso il **contenimento dello sviluppo dei consumi**, la riduzione delle perdite e la copertura dei fabbisogni con soluzioni tecnologiche a minore impatto ambientale.
3. Promuovere processi **sempre più compatibili con l'ambiente** e caratterizzati da una sempre maggiore **attenzione alla sicurezza e salute dei dipendenti e dei terzi**.
4. Valutare gli investimenti e le modifiche agli impianti, in funzione oltre agli aspetti economici finanziari anche agli **aspetti ambientali e di sicurezza**.
5. **Prevenire incidenti, infortuni e malattie professionali** anche attraverso l'attiva partecipazione di dipendenti e collaboratori interni ed esterni per migliorare i processi interni e gli ambienti di lavoro

PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE

1. **Attuazione e monitoraggio di misure di sicurezza alimentare**, a partire dall'ingresso delle materie prime, alla lavorazione interna, fino alla fornitura finale, in ottica di realizzazione di prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità dichiarati.
2. **Sviluppo di prodotti e/o piani produttivi** in funzione alle analisi di supporto (microbiologiche, fisiche, chimiche...).
3. **Adozione di Piani di autocontrollo specifici** basati sull'Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e definizione di misure di controllo idonee a garantire al consumatore finale la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti.
4. **Implementazione del sistema di rintracciabilità** dei prodotti in relazione alle materie prime ed ai materiali di confezionamento.
5. **Promozione della cultura della sicurezza alimentare** mediante la promozione della formazione e della consapevolezza propria e del proprio personale.

La Direzione nel definire ed approvare tale politica aziendale, assicura che essa sia: appropriata agli scopi dell'organizzazione;

- comunicata, compresa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione; la diffusione a tutta la struttura aziendale è garantita attraverso la sua disponibilità ed alla continua sensibilizzazione del personale;
- riesaminata periodicamente al fine di verificarne la coerenza con i comportamenti aziendali, l'attualità e la continua idoneità agli schemi certificativi richiamati;
- supportata da obiettivi misurabili.

OLIO FERRARI MARIANO srl
Via Savigliano 60
12082 RORETO di CHERASCO
P.IVA: 01127000048
Codice univoco: WP7SE2Q
Tel. 0172 740454 - info@olioferrari.it

Cherasco 24/10/2022