

La **Alma srl** è un'Azienda, che si occupa della produzione di cibi pronti surgelati presenti sul mercato con il marchio **FrozenEat** e private label, prodotti freschi commercializzati a marchio del cliente e della produzione di pasti pronti per la ristorazione collettiva sanitaria movimentati in regime caldo-freddo, è consapevole dell'importanza di migliorare costantemente gli standard qualitativi dei propri prodotti, tenendo conto dei valori aziendali, del rispetto della persona e del suo lavoro, della qualità e sicurezza delle materie prime, dei costi, della necessità di preservare e migliorare l'ambiente in cui viviamo e lavoriamo e degli animali che in esso vivono.

A seguito dell'analisi delle esigenze, del gusto della propria clientela, di tutte le parti interessate alla qualità del proprio prodotto e dei fattori interni ed esterni che sono in grado di influenzarla, ha stabilito di applicare un sistema di gestione conforme alla **UNI EN ISO 9001:2015** e allo standard **BRC Issue 9: August 2022**

In particolare, si applica alla progettazione e produzione di:

- **prodotti di pasticceria e panificazione**
- **prodotti surgelati a base di carne (certificate BIO e convenzionale), pesce (certificato MSC e non), verdura e cereali**
- **prodotti freschi pronti al consumo**
- **pasti pronti al consumo e veicolati in regime caldo freddo.**

A tal fine utilizza i processi di surgelazione, cottura, impanatura, lievitazione, miscelazione e composizione.

Inoltre, si potrebbe avvalere di fornitori esterni per la produzione a marchio proprio di prodotti di pasticceria e a marchio del cliente con materie prime proprie.

La direzione si impegna a:

- Mantenere attivo il sistema di gestione della propria attività in conformità alla UNI EN ISO 9001:2015 e mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche, allo scopo di conseguire il livello qualitativo prescritto e di mantenerlo e migliorarlo nel tempo
- Perseguire il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e qualità del sito
- Adeguare il proprio standard di produzione allo standard internazionale BRC Issue 9: August 2022 e ad altri standard eventualmente richiesti dal cliente, al fine di ricercare la piena soddisfazione del cliente fornendo prodotti conformi agli standard contrattuali;
- Applicare tutte le pratiche del Codex Alimentarius in maniera ragionevole in base ai propri processi ed in particolare alle richieste dal sistema HACCP;
- Garantire la conformità alle Leggi e le Normative vigenti sulla sicurezza alimentare, sulla salute e la sicurezza dei lavoratori e sull'ambiente.
- Garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- Verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata, integrando i controlli e le verifiche nelle fasi del processo produttivo per prevenire situazioni di non conformità;
- Garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- 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.
- Garantire una continua attenzione alla sostenibilità della propria produzione, in particolare valutare i consumi energetici e di risorse naturali legati alla produzione dei propri prodotti
- Garantire una continua attenzione alla sicurezza e salute dei propri lavoratori e di quelli presenti in azienda, anche grazie alla consapevolezza dei rischi per se stessi e per i propri collaboratori.
- trattare tutto il personale con dignità e rispetto, non utilizzando né sostenendo pratiche disciplinari quali abusi verbali, coercizione fisica o mentale, promovendo, inoltre, modalità di segnalazione di tali pratiche in modo sicuro e anonimo;
- Redigere e far rispettare un rigoroso codice etico ispirato ai principi di questa politica e alla vision aziendale che includa, tra l'altro, l'assenza di lavoro minorile, se non per scopi di formazione, e di lavoro forzato o illegale, nonché l'incoraggiamento di un comportamento anticorruzione e antidiscriminazione e contro le molestie e abusi sui lavoratori

Tale obiettivo è raggiungibile soltanto con il coinvolgimento di tutti e con una giusta definizione di ruoli che comprenda sia la direzione che il personale operativo.

È essenziale, per il mantenimento di un costruttivo e duraturo rapporto di lavoro, che chiunque collabori con l'Alma operi in maniera coerente e compatibile con il codice etico redatto e le politiche di qui riportate.

Tutto il personale, a cominciare dalla Direzione, è responsabile per l'implementazione dei documenti del Sistema Qualità e per il raggiungimento degli obiettivi aziendali per le aree di propria competenza.