



Ghinzelli Srl  
CE IT 544 M

ALL-MQ 04A  
POLITICA PER LA QUALITÀ

Rev. 06  
Data: 03/02/2023  
Pagina 1 di 1

La Ghinzelli S.r.l. con la scelta di dotarsi di un Sistema di gestione per la Qualità, che risponde anche ai requisiti stabiliti dal BRC Global Standard, si impegna a garantire una corretta conduzione aziendale, puntando ad continuo miglioramento dell'efficienza dei processi e delle strutture.

In tale ottica la Direzione si impegna a:

- ❖ Mettere a disposizione le risorse umane e finanziarie necessarie all'attuazione del sistema.
- ❖ Garantire la realizzazione di prodotti sani e sicuri nei confronti del consumatore.
- ❖ Individuare le aree di miglioramento ed attivarsi per conseguire il miglioramento stesso.
- ❖ Stabilire canali di comunicazione biunivoca tra la Direzione stessa e i responsabili di funzione per verificare lo stato di applicazione e l'efficacia del sistema di gestione della qualità.
- ❖ Definire chiari obiettivi di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti attraverso attività di monitoraggio.
- ❖ Sostenere il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e riesaminandone lo stato di raggiungimento.
- ❖ Assicurare che le attività relative alla movimentazione, stabulazione, stordimento e abbattimento degli animali vengano effettuate non solamente in conformità alla normativa vigente, ma nell'ottica del miglioramento continuo delle condizioni del benessere animale, tenendo come riferimento le cd "Cinque libertà".
- ❖ Limitare, per quanto possibile, l'impatto ambientale che le attività aziendali possono avere.
- ❖ Rispettare i principi etici nei confronti di tutte le parti interessate, siano esse per esempio i consumatori e i lavoratori.
- ❖ Effettuare interventi per il miglioramento delle condizioni di sicurezza e di igiene nei luoghi di lavoro, in aggiunta a quelli minimi previsti dalla normativa in materia.

In collegamento con questi principi generali la Direzione si impegna a perseguire l'obiettivo della rintracciabilità ed affidabilità della produzione monitorando la realizzazione del prodotto lungo tutta la filiera alimentare che ci vede coinvolti, partendo dall'allevamento del suino per arrivare al prodotto finito.

La Direzione coinvolge le proprie risorse umane a tutti i livelli, per la loro parte di competenza, al raggiungimento della consapevolezza di quanto il proprio ruolo incida sulla realizzazione di prodotti sani e sicuri, nel rispetto di tutti i requisiti legali a cui la Ghinzelli deve fare riferimento.

Obiettivo della Direzione è scegliere ed utilizzare in modo razionale le attrezzature, le risorse e le materie prime tenendo in considerazione il loro impatto sull'ambiente ed il loro potenziale rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Periodicamente la Direzione riesamina i risultati raggiunti dal sistema di gestione per la qualità per verificarne l'efficacia, valutando le informazioni derivate dalla sua applicazione in relazione ai principi enunciati in questa politica.

Concludendo, è possibile affermare che tutte le decisioni strategiche adottate dalla Direzione Generale derivano da informazioni quantificabili, tenendo in debito conto la loro sostenibilità al fine di confermare il posizionamento di Ghinzelli ai vertici del settore.

**La Direzione**