




**LA TIRRENICA S.R.L.**, per affermare e mantenere la propria presenza sul mercato, è attivamente impegnata in un processo continuo di miglioramento per il conseguimento di obiettivi di qualità e sicurezza alimentare tali da soddisfare al meglio le esigenze dei Clienti in termini di qualità e sicurezza del prodotto e del servizio offerto. Inoltre, l'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del prodotto nel rispetto degli Standard di Sicurezza Alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario Reg. CE 852/2004 e Reg. UE 382/2021 che introduce la nozione di «Cultura della qualità e sicurezza alimentare» quale principio generale che rafforza il concetto di sicurezza alimentare aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari. Gli obiettivi, tenendo conto della normativa vigente, della propria responsabilità in ambito ambientale, anche in termini di sostenibilità delle proprie produzioni, pongono particolare attenzione alla gestione dei rifiuti, al personale operante in azienda, ai requisiti relativi ai prodotti (in termini di sicurezza e qualità), nel rispetto dell'etica e della morale.

Sulla base di tale politica, l'obiettivo primario della LA TIRRENICA S.R.L. può essere così espresso: ***rafforzare la propria posizione sul mercato, imponendosi come azienda in grado di offrire solide garanzie per prodotti dalle ottime qualità e controllati lungo tutta la filiera.***

*L'azienda ha implementato all'interno della propria organizzazione un Sistema Integrato sviluppato sui requisiti delle norme UNI EN ISO 22000:2018 e 22005:2008.*

Le principali prerogative perseguite dall'azienda sono state identificate all'interno delle seguenti categorie di attributi:

- Mantenere nel tempo un Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare che permetta la produzione di prodotti che garantiscano il soddisfacimento delle necessità sia implicite che esplicite dei propri clienti con particolare attenzione alla Tutela Alimentare per proteggere i propri prodotti da contraffazioni e manomissioni;
- Approvvigionamento di materie prime sicure, acquistate da fornitori affidabili, per immettere sul mercato prodotti sicuri e per offrire al cliente prodotti di alta qualità e sicuri, nel rispetto delle norme nazionali ed internazionali;
- Realizzazione di prodotti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare;
- Mantenimento di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità collaudato;
- Rispetto della normativa vigente (Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, ecc.);
- Rispetto dei requisiti impliciti o richiesti dal cliente ed allargare il proprio parco clienti, ove la qualità del prodotto e la garanzia igienico sanitaria rappresentano requisiti indispensabili;
- Formazione ed informazione continua dei dipendenti aziendali e coinvolgimento delle parti interessate che possono potenzialmente avere impatto sugli obiettivi strategici del SGSA: avvalersi di personale qualificato, coinvolgerlo nel miglioramento continuo ed aggiornarlo, in particolare attraverso interventi di formazione adeguati;
- Monitoraggio costante dei rischi che possono avere un effetto nella capacità del Sistema di raggiungere gli obiettivi attesi.

|  |   |             |            |
|--|---|-------------|------------|
|  | MANUALE GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE |             |            |
|  | <b>POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE</b>  |             |            |
|  | Rev. 01 del 18/07/2023                                      | ALL.01 MGSA | Pag. 2 a 2 |

Per tali scopi, la Direzione ha designato un Responsabile di Gestione per la Sicurezza Alimentare (RSA), al quale demanda la responsabilità di far attuare le prescrizioni del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare e di verificare periodicamente lo stato di attuazione dello stesso, inoltre, pianifica ed attua una continua attività di coinvolgimento, formazione e aggiornamento del personale a tutti i livelli ed in particolare di quello impegnato in attività legate ai processi che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto stesso.

Al personale è richiesto quindi di rispettare, per le attività di propria competenza, quanto prescritto dal Manuale e di effettuare le registrazioni previste dal Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, rispettare le norme comportamentali dell'azienda, nonché di rispettare i comportamenti di una buona pratica professionale.

Il mantenimento dello standard viene tenuto sotto controllo grazie al costante impegno e partecipazione degli addetti nelle attività aziendali.

Si invita tutto il personale, di ogni livello e grado, ad impegnarsi e a prestare la propria collaborazione alla attuazione ed aggiornamento del Sistema. Ciò consentirà a **LA TIRRENICA S.R.L.** di raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati, diventando una azienda che sia nei prossimi anni un punto di riferimento per una clientela sempre più esigente nel richiedere un prodotto dalle qualità organolettiche ottimali e sicuro dal punto di vista igienico sanitario.

*La direzione pertanto, si impegna affinché la politica sia diffusa a tutto il personale interno, affinché sia consapevole del proprio contributo per il raggiungimento degli obiettivi prefissati ed a tutte le parti interessate secondo specifiche modalità.*

La direzione inoltre, si impegna a riesaminare tale politica annualmente al fine di confermarne i contenuti e le modalità necessarie al raggiungimento degli obiettivi: tale politica viene costantemente aggiornata in funzione del mutevole contesto in cui l'organizzazione opera, valutandone di volta in volta tutti i relativi fattori (socio-economici, politici, organizzativi, ambientali e infrastrutturali) che possono influenzare le prestazioni del SGSA.

Marcianise (CE), 18/07/2023

La Direzione

**LA TIRRENICA s.r.l.**  
 Via Pietrabianca, 2  
 80011 ACERENZA (NA)  
 Part. IVA 06549651211