



Politica per la qualità e la sicurezza del prodotto

La Direzione di Casa Olearia Taggiasca s.r.l., consapevole della necessità di offrire ai propri Clienti prodotti alimentari a base di olio e condimenti destinati a soddisfare le loro attese ha istituito, mantiene attivo e applica un **Sistema integrato per la Gestione Della Qualità e Della Sicurezza Alimentare** impostato secondo i principi delle Norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 22000**, al fine di rinforzare i meccanismi di prevenzione e controllo dei difetti per una garanzia di totale sicurezza del consumatore e per la gestione conforme della normativa in termini di igiene del prodotto alimentare e HACCP.

La Direzione di Casa Olearia Taggiasca s.r.l. considera la Qualità e la Sicurezza dell'alimento un elemento cardine della propria strategia e promuove per la qualità a tutti i livelli dell'organizzazione; il personale e i collaboratori sono tenuti a rispettare, nell'esecuzione della propria attività, quanto prescritto nel manuale della Qualità Aziendale e dalle procedure da esso richiamate e di raggiungere gli obiettivi assegnati.

La nostra Azienda si pone i seguenti **obiettivi**:

- **anticipare le esigenze** del mercato, in un'ottica di massima garanzia di qualità e sicurezza al cliente;
- **soddisfare i requisiti cogenti applicabili e quelli concordati** con i Clienti in materia di sicurezza alimentare, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali quali HACCP e Pacchetto Igiene della UE;
- **tendere verso una gestione attiva dell'evoluzione dello scenario normativo**, attraverso un attento e continuo monitoraggio sulle novità regolamentari e l'adeguamento quanto più anticipato possibile alle norme in vigore.
- **coinvolgere tutto il personale** nella massima attenzione ai requisiti di igiene e controllo del prodotto, eseguendo interventi di **formazione** mirati a accrescere la loro **consapevolezza**;
- **migliorare di continuo le nostre prestazioni**, con attenzione alla prevenzione e grazie al coinvolgimento sempre più stretto dei **fornitori**, tramite l'esecuzione di analisi in contraddittorio e audit on site/a distanza;
- **tendere costantemente alla riduzione delle non conformità e dei reclami**, eseguendo un approccio metodologico sulla raccolta sistematica degli stessi e sulla loro puntuale analisi, alla fine di individuarne le cause e le azioni da adottarsi per evitarne il ripetersi;
- **garantire le necessarie competenze** per la sicurezza alimentare attraverso attività e programmi di formazione continua dei nostri collaboratori;
- **assicurare i corretti flussi di comunicazione interni ed esterni in materia di sicurezza alimentare: Enti di controllo e regolamentazione, Organismi di certificazione, Pubblica Amministrazione, Clienti, etc.**

Per garantire il raggiungimento degli obiettivi e dei traguardi fissati, la Direzione di Casa Olearia Taggiasca si impegna a rendere disponibili risorse e mezzi adeguati in termini di competenze, attrezzature, informazioni, risorse economiche e a monitorarne costantemente l'adeguatezza.

Questo documento viene inserito e aggiornato sul sito web aziendale: www.casaoleariataggiasca.it

Arma di Taggia, 12 Maggio 2022

La Direzione

CASA OLEARIA TAGGIASCA s.r.l.
Regione Prati e Pescine - Argine Sinistro
18018 ARMA DI TAGGIA (Imperia) - Italia
Tel. 0184.486044 2 linee Fax 0184.487497
P.IVA - C.F. - R.F. 01130060088
e-mail: info@casaoleariataggiasca.it