



VINICOLA
MEDITERRANEA

POLITICA AZIENDALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La **VINICOLA MEDITERRANEA SRL** nel proprio Sito di San Pietro Vernotico in provincia di Brindisi, lavora vini ed effettua l'imbottigliamento.

L'intento della Società è quello di perseguire la costante soddisfazione del Cliente, tralasciando la qualità del prodotto rispondente ai requisiti di legalità e autenticità in conformità a tutte le regole e agli standard della sicurezza alimentare di riferimento.

La Direzione della Vinicola Mediterranea, confermato il proprio orientamento al cliente, stabilisce i seguenti obiettivi:

- Diffondere all'interno dell'azienda la cultura della sicurezza alimentare.
- Mantenere la certificazione di terza parte del Sistema di Gestione e Controllo della Sicurezza Alimentare in accordo ai requisiti dello Standard IFS International Featured Standard.
- Identificare e comprendere le esigenze e le aspettative dei Clienti e delle altre Parti Interessate quali consumatori finali, fornitori, dipendenti.
- Gestire e monitorare gli aspetti e impatti ambientali della società nell'ottica del rispetto delle leggi applicabili, del miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità.
- garantire il rispetto dell'etica sociale necessaria per una gestione che non violi i requisiti sociali che fanno riferimento ai diritti fondamentali dell'uomo e dei lavoratori.
- Formare ed informare costantemente tutto il personale in merito agli aspetti specifici di igiene dei prodotti e della sicurezza alimentare.
- Monitorare e misurare le prestazioni dei processi del Sistema di Gestione e Controllo IFS implementato.
- Migliorare con continuità le prestazioni del suddetto Sistema.

Per raggiungere quanto sopra ha stabilito di:

- Consolidare e migliorare il rapporto di collaborazione e integrazione con i Clienti e le altre Parti Interessate.
- Mettere a disposizione del personale dati ed informazioni, corretti e puntuali, per evitare errate interpretazioni.
- Mantenere al proprio interno un impegno collettivo per la sicurezza igienica dei prodotti realizzati attraverso la formazione, la comunicazione, il coinvolgimento ed il contributo di tutte le risorse umane.
- Definire ed applicare metodi idonei per misurare e tenere sotto controllo quanto implementato al fine di prevenire, ridurre o eliminare i potenziali pericoli che possono influire in termini di sicurezza igienica dei prodotti realizzati.
- Pianificare ed effettuare, per quanto valutato necessario e possibile, adeguati investimenti sia di tipo tecnologico che di tipo organizzativo finalizzati alla sicurezza alimentare.

San Pietro Vernotico, 30 novembre 2024

Il Presidente del C.d.A. _____