Società Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola	**Politica per la qualità e la sicurezza alimentare**	Aprile 2022

La Società Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola nasce con lo scopo di riunire i produttori di latte della zona e di creare una struttura altamente efficiente in grado di lavorare una quantità rilevante di latte e di produrre diversi tipi di formaggio adatti a soddisfare i gusti e le esigenze dei consumatori. Nel far ciò, segue, da sempre, una filosofia ben precisa che trova riscontro negli obiettivi sanciti all'interno dello statuto della medesima.

La Cooperativa si prefigge i seguenti obiettivi fondamentali:

- coniugare i valori della tradizione contadina con impianti e processi moderni e attenti alla sicurezza alimentare nel rispetto del Codex Alimentarius, della normativa e delle buone pratiche odierne;
- garantire una struttura flessibile in grado di venire incontro alle specifiche esigenze di quanti si rivolgono alla stessa per il soddisfacimento delle proprie richieste;
- implementare un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare in grado di presidiare tutti i processi, dal ricevimento del latte all'ottenimento del prodotto lavorato (pecorino di varia stagionatura e ricotta), al fine di garantire l'ottenimento di un prodotto sicuro e di qualità;
- sviluppare e sostenere iniziative che garantiscano una costante crescita aziendale e del sistema di gestione adottato;
- diffondere e condividere i principi della presente Politica con tutte le parti interessate
- curare la qualificazione e la formazione di quanti con il loro operato perseguono il raggiungimento degli obiettivi sopra stabiliti;
- promuovere un approccio alla cultura della sicurezza alimentare attraverso la comunicazione delle proprie politiche e delle responsabilità in materia di sicurezza alimentare, attività di formazione, l'ascolto ed il confronto con i dipendenti, la misurazione delle prestazioni.

In linea con i principi generali, sono definiti degli obiettivi specifici per ogni area di attività:

<u>Direzione:</u>
- la Direzione approva la politica, il manuale e la documentazione collegata*;*
- la Direzione cura direttamente la diffusione della presente politica a tutti i livelli aziendali e verso le parti interessate;
- la Direzione opera per prima nel rispetto delle leggi inerenti alla sicurezza alimentare e di quanto stabilito nel sistema di gestione;
- la Direzione assiste i soci in tutto ciò che può giovare all'incremento della produzione ed al migliore allevamento delle pecore;
- la Direzione realizza iniziative di carattere tecnico e sociale (istruzioni tecniche, visite ad aziende, prove ed esperienze) capaci di determinare un perfezionamento dell'attività agricola lattiero casearia, e di far sentire i vantaggi di un'azione comune nell'interesse dei singoli soci;
- la Direzione promuove lo sviluppo e l'ammodernamento aziendale mediante formulazione di programmi di sviluppo pluriennale;
- la Direzione migliora la trasmissione di comunicazioni ed informazioni sugli argomenti riguardanti la sicurezza lungo tutta la filiera alimentare

<u>Personale:</u>
- la Cooperativa si avvale di personale qualificato e opportunamente inquadrato attraverso la descrizione della struttura organizzativa e l'assegnazione dei compiti a tutti i livelli della stessa;
- tutto il personale è addestrato sulla normativa e sulle buone pratiche di settore;
- i contenuti del sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare sono oggetto di formazione e di confronto in riunioni dedicate;
- la Cooperativa promuove la costante crescita professionale e la consapevolezza dell'importanza del proprio lavoro e, in particolare, la cultura per la sicurezza alimentare e l'importanza di adottare comportamenti che contribuiscano a salvaguardare il prodotto da contaminazioni e adulterazioni interne ed esterne;
- le attività formative sono opportunamente documentate.

Processi:

- valutazione dei rischi: tutti i processi sono sottoposti a valutazione; per i rischi individuati e valutati secondo metodologie definite, sono stabilite opportune azioni di prevenzione/gestione;
- modalità e criteri operativi sono, pertanto, oggetto di specifiche procedure e istruzioni;
- in particolare, sono stabiliti controlli per ogni processo al fine di garantire la qualità e la sicurezza del prodotto offerto;
- le attività di pianificazione, registrazione e controllo sono opportunamente documentate.

Attrezzature e impianti:

- la Cooperativa ha messo a disposizione attrezzature ed impianti idonei a garantire la qualità e la sicurezza del prodotto;
- sono previste attività di controllo volte a garantire la pulizia e il buon funzionamento di tutte le attrezzature utilizzate;
- ove necessarie, sono pianificate oltre alle attività di manutenzione anche attività di taratura.

Fornitori:

- sono individuati i prodotti (materia prima, ingredienti, additivi, materiale di confezionamento, etichette, …) ed i servizi (trasporto, analisi, consulenze, …) che risultano significativi per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto;
- sono valutati i rischi per la sicurezza alimentare per i fornitori di tali prodotti e servizi;
- i fornitori di tali prodotti e servizi sono qualificati e monitorati con cadenze stabilite;
- le attività sopra descritte sono opportunamente documentate e supportate da report, dichiarazioni e certificati.

Sistema di Gestione:

- è documentato un sistema di gestione del quale la presente Politica rappresenta il documento principale;
- il sistema di gestione è costituito da un manuale generale del sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare, da procedure e da istruzioni, in linea con gli standard di certificazioni adottati dalla Cooperativa (IFS, ISO 9001);
- il sistema di gestione si conforma ai requisiti dello standard IFS per rispondere alle richieste del mercato; a tal proposito, la Cooperativa integra i requisiti del proprio sistema di gestione al
  - focus sui clienti (soddisfazione e comunicazione con la clientela)
  - responsabilità e sostenibilità ambientale, mediante la conoscenza a tutti i livelli, l'impegno e l'osservanza di azioni coscienti degli impatti ambientali arrecati delle proprie attività;
  - etica e responsabilità nei confronti del personale (gestione risorse umane)
  - requisiti relativi ai prodotti
- il sistema è oggetto di attività di controllo a vario livello e attività di audit al fine di verificarne efficacia, efficienza e conformità ai requisiti legali e a quelli concordati con i clienti;
- il sistema prevede strumenti e meccanismi di gestione delle non conformità e per la gestione di azioni correttive e di miglioramento;
- il sistema è oggetto di attività di riesame con cadenza almeno annuale.

La presente Politica è a disposizione di tutti i soggetti interessati attraverso la sua pubblicazione sul sito internet aziendale.

il Presidente