

 	<b>Sistema di Gestione per la qualità IFS FOOD</b>	File: <b>ID_03</b>
	<i>Informazione documentata</i>	Rev. 03 del 15.01.2024
	<b>POLITICA DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Pagina 1 di 2

Akellas srl è specializzata nella **produzione di caramelle dure con zucchero e senza zucchero incartate, imbustate ed incartionate**. La produzione avviene in conformità del sistema di Gestione dell'Autocontrollo (HACCP), operando nel rispetto degli **standard IFS**. Un impegno serio, per garantire la sicurezza dei prodotti e per sostenere l'immagine dell'azienda nei mercati nazionali ed internazionali.

***QUALITÀ, SICUREZZA, LEGALITÀ, AUTENTICITÀ, INNOVAZIONE, CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, ATTENZIONE AL CLIENTE E SOSTENIBILITÀ***

**Gli obiettivi di Akellas Srl sono:**

- ✓ **Soddisfare i propri clienti** in termini di prodotto e fornitura, migliorare continuamente la qualità dei propri prodotti e dei propri processi partendo dalle loro eventuali proposte di miglioramento;
- ✓ **Ottimizzare il rapporto con i Fornitori**. Ciò al fine di costituire un sistema di fornitura che assicuri un servizio affidabile nel tempo sia per la continuità delle caratteristiche richieste alle forniture, sia per il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna e più in generale in grado di conseguire gli obiettivi qualitativi e di sviluppo aziendali;
- ✓ **Diffondere la “cultura della sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti”**: coinvolgere attivamente il secondo principi di etica, il personale nella realizzazione della politica per la sicurezza alimentare, diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori ed i programmi con cui intende raggiungere tali obiettivi. Perseguirne la crescita costante della competenza e dell'efficienza ed efficacia del suo operato;
- ✓ **Consolidare e migliorare la propria posizione sul mercato** per permettere una costante crescita ed innovazione dell'azienda con un incremento degli utili;
- ✓ **Essere sempre informata su nuovi sviluppi scientifici** e tecnici anche consultando codici etici di settore;
- ✓ **Fornire ai propri clienti prodotti con caratteristiche microbiologiche migliorative rispetto ai limiti di legge**, dove presenti, garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche del processo di produzione, assicurare l'adempimento di tutti gli obblighi inerenti i requisiti di sicurezza e di legalità dei prodotti, nonché la sua responsabilità verso la salute del consumatore;
- ✓ **Essere inserita nel tessuto sociale** in cui si trova creando sempre nuove opportunità di occupazione e sforzandosi al massimo (con l'adozione di nuove tecniche ed evitando gli sprechi) di rispettare l'ambiente e la natura, rendendosi sempre più responsabile nei confronti dei problemi ambientali. L'integrazione nel tessuto sociale si attua anche dando importanza agli aspetti ed impatti etici della propria attività nonché a quelli igienico-sanitario e mettendo in atto una politica contro il sabotaggio e la manomissione degli alimenti;

 	<b>Sistema di Gestione per la qualità IFS FOOD</b>	File: <b>ID_03</b>
	<i>Informazione documentata</i>	Rev. 03 del 15.01.2024
	<b>POLITICA DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Pagina 2 di 2

- ✓ **Sviluppare un piano di valutazione della Vulnerabilità** e definire procedure di mitigazione attraverso piani di Food Fraud e Food Defence basati sulla valutazione del rischio;
- ✓ **Sviluppare e condividere con tutte le funzioni aziendali un Piano di Condivisione della Cultura della Sicurezza Alimentare.** La Direzione di Akellas Srl in collaborazione con l'ufficio qualità intende promuovere e divulgare le azioni svolte o da intraprendere per diffondere la cultura della qualità in ambito di sicurezza alimentare, miglioramento dell'ambiente lavorativo e soddisfazione del personale. Il progetto vede il coinvolgimento di tutti gli operatori addetti alla produzione, sanificazione e manutenzione nella gestione della sicurezza alimentare;
- ✓ **Promuovere e migliorare nel tempo l'aspetto legato alla Sostenibilità,** mirando ad un utilizzo efficiente di energia, materie prime e risorse idriche.

Il perseguimento di tali obiettivi non può che avvenire in un contesto di Qualità Totale, ecco perché Akellas srl ha deciso di implementare un **Sistema di Gestione Qualità Alimentare conforme allo standard IFS FOOD nel rispetto dei requisiti legislativi, dell'ambiente e dell'etica, garantendo** ai propri clienti il rispetto dei requisiti del prodotto adottando **l'analisi del rischio igienico sanitario, il controllo dei punti critici e le Buone Pratiche di Produzione (GMP) e/o programmi di Prerequisiti.**

Inoltre, Akellas Srl persegue una strategia di produzione e gestione dei prodotti secondo criteri di qualità tali da garantire al consumatore il requisito **NON OGM** e attraverso l'utilizzo di materie prime idonee ed autentiche, **svolgendo un'attenta selezione dei fornitori.**

**La Direzione si impegna a:**

- ✓ Sostenere e divulgare la politica della qualità alimentare in ogni reparto/struttura aziendale;
- ✓ Favorire una comunicazione interattiva: elemento che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno che verso l'esterno dell'Organizzazione, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio;
- ✓ Definire obiettivi specifici per settore e indicatori di raggiungimento
- ✓ Effettuare periodico monitoraggio dei risultati;
- ✓ Individuare opportunità di miglioramento dei prodotti e dei servizi.

**Cerro Maggiore (MI)**

Data approvazione e divulgazione 10-09-2024

La Direzione 