



Considerate le esigenze dei Clienti, che intendiamo soddisfare SEMPRE e COMPLETAMENTE, e il crescente livello competitivo nel mercato dei molluschi bivalvi vivi e gasteropodi, vogliamo consolidare e sviluppare la nostra posizione perseguendo un continuo miglioramento **delle prestazioni**. Poiché la misura del **successo** è data dalla misura della soddisfazione dei nostri Clienti, **interni ed esterni**, vogliamo mantenere un modo di lavorare efficace ed efficiente orientato alla loro soddisfazione.



Considerato, inoltre, che la **garanzia della Sicurezza Alimentare** è un obiettivo dichiarato dell'Unione Europea e che essa dev'essere intesa come una responsabilità condivisa da tutti coloro che intervengono nella filiera alimentare, fissiamo come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di Sicurezza Alimentare dei nostri prodotti.



Considerato che disponiamo di prodotti di provata **qualità merceologica, nutrizionale e sensoriale**, strettamente legata alla qualità dell'ambiente marino in cui operiamo e che i controlli messi in atto lungo l'intera filiera sono in grado di garantire nel tempo le proprietà distintive dei nostri prodotti rispetto a quelli presenti sul mercato intendiamo orientarci per la promozione del nostro prodotto certificato: **"Cozze allevate nel Golfo di Oristano aventi caratteristiche prestabilite"** che in quanto tale offre al nostro cliente quanto di più esclusivo e garantito viene prodotto nella nostra azienda.



Considerata, la tutela dell'ambiente, essenziale per la qualità di vita delle generazioni presenti e future, e la difficoltà di combinare tale tutela con le esigenze di un'economia in continua crescita, poiché le nostre attività interagiscono con l'ambiente, monitoriamo costantemente i nostri consumi delle risorse idriche ed energetiche e adottiamo una gestione di impianti, tecnologie e processi ed una selezione dei fornitori e costruttori orientate verso la protezione ambientale.



Considerato, infine, che CPA pianifica i propri processi con approccio e risk based thinking al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare rischi associati ai processi, sfruttare e rinforzare le opportunità identificate e che promuove a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi.

Il nostro modo di lavorare è documentato nei Sistemi di Gestione Aziendali che sono certificati come conformi ai requisiti volontari **UNI EN ISO 9001:2015, e UNI EN ISO 22000:2005**.

Per quanto riguarda la filiera delle **"Cozze allevate nel Golfo di Oristano aventi caratteristiche prestabilite"** applichiamo per filo e per segno quanto stabilito nel **DT 72 validato dalla Commissione Tecnica Certiquality**.

Con questa dichiarazione, Tutta la CPA, promuove il suo impegno ed i suoi obiettivi e li rende noti a tutti i Clienti (interni ed esterni) con cui lavora a stretto contatto, nella filiera alimentare.

Noi CPA definiamo:

- **Qualità** come conformità del prodotto alle esigenze ed attese dei Clienti e consumatori, nonché agli standard fissati,
- **Sicurezza igienico-sanitaria** come garanzia per i Clienti e consumatori che il prodotto è sicuro per il consumo umano e che tutti i pericoli ragionevolmente prevedibili sono da noi gestiti, in ogni fase di processo, con: l'applicazione di un appropriato ed efficace sistema di autocontrollo e di verifica del prodotto, la possibilità di rintracciare le materie prime e gli imballi primari utilizzati per la sua realizzazione, l'adeguata determinazione e gestione dei CCP, dei PRP e dei PRP operativi, la trasparenza delle attività produttive, l'attivazione di efficaci procedure d'emergenza nel caso in cui esista il sospetto che il prodotto CPA non sia sicuro.
- **Salvaguardia Ambientale** come soddisfacimento dei requisiti legislativi e impegno alla collaborazione con l'autorità Pubblica nell'intento di minimizzare gli effetti che l'attività da noi svolta può recare all'ambiente circostante, eliminando o attenuando dove economicamente sostenibile l'incidenza tramite l'adozione di soluzioni che consentono la prevenzione dell'inquinamento e/o il risparmio di risorse naturali.

	POLITICA DI GESTIONE INTEGRATA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE Ed. 13 del 18/06/2018	DOC Q 1
--	--	----------------

- **Caratteristiche distintive dei nostri prodotti** attraverso l'adozione di un sistema gestione prodotto finalizzato a controllare l'intera filiera produttiva e il mantenimento nel tempo delle caratteristiche valorizzanti di tipo merceologico, nutrizionale, sensoriale, chimico-fisico e microbiologico.

Intendiamo perseguire gli obiettivi che ci siamo fissati con il controllo:

- Delle NC e delle loro cause, rilevate rispetto ai sistemi di gestione Aziendali,
- Dei processi commerciali e di sviluppo dei prodotti/servizi, definendo le caratteristiche igienico-sanitarie, qualitative, di tracciabilità del prodotto e del servizio atteso dal Cliente e garantendone la piena fattibilità,
- Dei processi produttivi, realizzando il prodotto in modo tracciato e conforme alle caratteristiche definite, con risorse umane e attrezzature atte a rispettare e mantenere i parametri igienico-sanitari, qualitativi e di costo fissati,
- Degli ambienti di lavoro, che debbono essere tali da garantire la sicurezza alimentare e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali,
- Del sistema, sia mettendo a disposizione adeguate prescrizioni sia osservando le norme, le procedure, le istruzioni operative, gli standard volontari che ci siamo dati ed i metodi previsti (approccio per processi e risk based thinking)

Poiché anche il livello delle forniture condiziona la qualità e sicurezza dei nostri prodotti, **i fornitori devono essere Competenti ed in grado di marciare con noi nelle direzioni indicate**, mettendoci a disposizione i dati e i prodotti necessari e impegnandosi a operare nell'ottica della tutela dell'ambiente che ci circonda, della Sicurezza Alimentare e della Qualità. L'intento della CPA è quello di sottoporci ad una formazione adeguata, mettendo a disposizione risorse interne ed esterne, per orientare la consapevolezza, la competenza e l'azione di ogni persona verso gli obiettivi fissati nei propri sistemi di gestione Aziendali.

La "Non Qualità" determina dei costi aggiuntivi e sprechi che tutti paghiamo e che, quindi, devono essere minimizzati con azioni adeguate e tempestive. È pertanto fondamentale l'ottenimento ed il mantenimento dei livelli attesi, attraverso continue azioni di previsione dei rischi ma anche adeguamento e miglioramento.

L'efficace attuazione dei punti precedenti é garantita in modo pianificato e sistematico dai Sistemi di gestione e dalle documentazioni, che rappresentano gli strumenti operativi per la loro applicazione a tutti i livelli aziendali.

Gli obiettivi strategici che verranno misurati, monitorati e per cui annualmente verranno fissati i traguardi, sono stabiliti in sede di Riesame dalla Direzione, durante il quale è stata anche scritta la presente Politica Aziendale.

Questa dichiarazione è un IMPEGNO di tutto il personale!!!


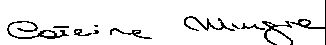
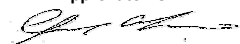
Viene riesaminata sistematicamente per verificarne la continua adeguatezza.

E' affissa in bacheca e nei vari locali CPA e distribuita ad ogni addetto neo-assunto.

Viene commentata, ove del caso, nel corso degli incontri di formazione in merito alle norme UNI EN ISO di riferimento e di certificazione volontaria di prodotto.

Viene addirittura condivisa con tutti i clienti e i consumatori NIEDDITTAŞ sul sito internet:

www.nieddittas.it

Redatto RGI 	Verificato DIR AMM 	Approvato PCDA 	Data 18.06.2018
--	---	--	--------------------



Considerate le esigenze dei Clienti, che intendiamo soddisfare SEMPRE e COMPLETAMENTE, e il crescente livello competitivo nel mercato dei molluschi bivalvi vivi e gasteropodi, vogliamo consolidare e sviluppare la nostra posizione perseguendo un continuo miglioramento **delle prestazioni**. Poiché la misura del **successo** è data dalla misura della soddisfazione dei nostri Clienti, **interni ed esterni**, vogliamo mantenere un modo di lavorare efficace ed efficiente orientato alla loro soddisfazione.



Considerato, inoltre, che la **garanzia della Sicurezza Alimentare** è un obiettivo dichiarato dell'Unione Europea e che essa dev'essere intesa come una responsabilità condivisa da tutti coloro che intervengono nella filiera alimentare, fissiamo come priorità strategica il raggiungimento degli standard più elevati possibili di Sicurezza Alimentare dei nostri prodotti.



Considerato che disponiamo di prodotti di provata **qualità merceologica, nutrizionale e sensoriale**, strettamente legata alla qualità dell'ambiente marino in cui operiamo e che i controlli messi in atto lungo l'intera filiera sono in grado di garantire nel tempo le proprietà distintive dei nostri prodotti rispetto a quelli presenti sul mercato intendiamo orientarci per la promozione del nostro prodotto certificato: **"Cozze allevate nel Golfo di Oristano aventi caratteristiche prestabilite"** che in quanto tale offre al nostro cliente quanto di più esclusivo e garantito viene prodotto nella nostra azienda.



Considerata, la tutela dell'ambiente, essenziale per la qualità di vita delle generazioni presenti e future, e la difficoltà di combinare tale tutela con le esigenze di un'economia in continua crescita, poiché le nostre attività interagiscono con l'ambiente, monitoriamo costantemente i nostri consumi delle risorse idriche ed energetiche e adottiamo una gestione di impianti, tecnologie e processi ed una selezione dei fornitori e costruttori orientate verso la protezione ambientale.



Considerato, infine, che CPA pianifica i propri processi con approccio e risk based thinking al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare rischi associati ai processi, sfruttare e rinforzare le opportunità identificate e che promuove a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi.

Il nostro modo di lavorare è documentato nei Sistemi di Gestione Aziendali che sono certificati come conformi ai requisiti volontari **UNI EN ISO 9001:2015, e UNI EN ISO 22000:2005**.

Per quanto riguarda la filiera delle **"Cozze allevate nel Golfo di Oristano aventi caratteristiche prestabilite"** applichiamo per filo e per segno quanto stabilito nel **DT 72 validato dalla Commissione Tecnica Certiquality**.

Con questa dichiarazione, Tutta la CPA, promuove il suo impegno ed i suoi obiettivi e li rende noti a tutti i Clienti (interni ed esterni) con cui lavora a stretto contatto, nella filiera alimentare.

Noi CPA definiamo:

- **Qualità** come conformità del prodotto alle esigenze ed attese dei Clienti e consumatori, nonché agli standard fissati,
- **Sicurezza igienico-sanitaria** come garanzia per i Clienti e consumatori che il prodotto è sicuro per il consumo umano e che tutti i pericoli ragionevolmente prevedibili sono da noi gestiti, in ogni fase di processo, con: l'applicazione di un appropriato ed efficace sistema di autocontrollo e di verifica del prodotto, la possibilità di rintracciare le materie prime e gli imballi primari utilizzati per la sua realizzazione, l'adeguata determinazione e gestione dei CCP, dei PRP e dei PRP operativi, la trasparenza delle attività produttive, l'attivazione di efficaci procedure d'emergenza nel caso in cui esista il sospetto che il prodotto CPA non sia sicuro.
- **Salvaguardia Ambientale** come soddisfacimento dei requisiti legislativi e impegno alla collaborazione con l'autorità Pubblica nell'intento di minimizzare gli effetti che l'attività da noi svolta può recare all'ambiente circostante, eliminando o attenuando dove economicamente sostenibile l'incidenza tramite l'adozione di soluzioni che consentono la prevenzione dell'inquinamento e/o il risparmio di risorse naturali.

	POLITICA DI GESTIONE INTEGRATA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE Ed. 13 del 18/06/2018	DOC Q 1
--	--	----------------

- **Caratteristiche distintive dei nostri prodotti** attraverso l'adozione di un sistema gestione prodotto finalizzato a controllare l'intera filiera produttiva e il mantenimento nel tempo delle caratteristiche valorizzanti di tipo merceologico, nutrizionale, sensoriale, chimico-fisico e microbiologico.

Intendiamo perseguire gli obiettivi che ci siamo fissati con il controllo:

- Delle NC e delle loro cause, rilevate rispetto ai sistemi di gestione Aziendali,
- Dei processi commerciali e di sviluppo dei prodotti/servizi, definendo le caratteristiche igienico-sanitarie, qualitative, di tracciabilità del prodotto e del servizio atteso dal Cliente e garantendone la piena fattibilità,
- Dei processi produttivi, realizzando il prodotto in modo tracciato e conforme alle caratteristiche definite, con risorse umane e attrezzature atte a rispettare e mantenere i parametri igienico-sanitari, qualitativi e di costo fissati,
- Degli ambienti di lavoro, che debbono essere tali da garantire la sicurezza alimentare e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali,
- Del sistema, sia mettendo a disposizione adeguate prescrizioni sia osservando le norme, le procedure, le istruzioni operative, gli standard volontari che ci siamo dati ed i metodi previsti (approccio per processi e risk based thinking)

Poiché anche il livello delle forniture condiziona la qualità e sicurezza dei nostri prodotti, **i fornitori devono essere Competenti ed in grado di marciare con noi nelle direzioni indicate**, mettendoci a disposizione i dati e i prodotti necessari e impegnandosi a operare nell'ottica della tutela dell'ambiente che ci circonda, della Sicurezza Alimentare e della Qualità. L'intento della CPA è quello di sottoporci ad una formazione adeguata, mettendo a disposizione risorse interne ed esterne, per orientare la consapevolezza, la competenza e l'azione di ogni persona verso gli obiettivi fissati nei propri sistemi di gestione Aziendali.

La "Non Qualità" determina dei costi aggiuntivi e sprechi che tutti paghiamo e che, quindi, devono essere minimizzati con azioni adeguate e tempestive. È pertanto fondamentale l'ottenimento ed il mantenimento dei livelli attesi, attraverso continue azioni di previsione dei rischi ma anche adeguamento e miglioramento.

L'efficace attuazione dei punti precedenti è garantita in modo pianificato e sistematico dai Sistemi di gestione e dalle documentazioni, che rappresentano gli strumenti operativi per la loro applicazione a tutti i livelli aziendali.

Gli obiettivi strategici che verranno misurati, monitorati e per cui annualmente verranno fissati i traguardi, sono stabiliti in sede di Riesame dalla Direzione, durante il quale è stata anche scritta la presente Politica Aziendale.

Questa dichiarazione è un IMPEGNO di tutto il personale!!!


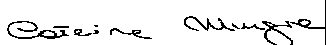
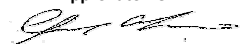
Viene riesaminata sistematicamente per verificarne la continua adeguatezza.

E' affissa in bacheca e nei vari locali CPA e distribuita ad ogni addetto neo-assunto.

Viene commentata, ove del caso, nel corso degli incontri di formazione in merito alle norme UNI EN ISO di riferimento e di certificazione volontaria di prodotto.

Viene addirittura condivisa con tutti i clienti e i consumatori NIEDDITTAŞ sul sito internet:

www.nieddittas.it!!!

Redatto RGI 	Verificato DIR AMM 	Approvato PCDA 	Data 18.06.2018
--	---	--	--------------------