

## Politica per la Garanzia della Sicurezza Alimentare

### Premessa

La **FABIO BAGAGLINI – Trasporti srl**, azienda specializzata nel trasporto conto terzi di alimenti confezionati a temperatura controllata, al fine di perseguire costantemente la soddisfazione e la fidelizzazione degli attuali clienti e nell'obiettivo di acquisire nuove commesse e nuovi committenti, ha sviluppato un sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare conforme allo Standard IFS – Logistics.

L'organizzazione ha sempre operato nel rispetto della legislazione vigente, applicando in modo responsabile il sistema HACCP al fine di poter ottenere le migliori prestazioni in materia di sicurezza alimentare. Il continuo rinnovo del parco mezzi ed una oculata gestione dei consumi permette una costante riduzione delle emissioni in atmosfera; la costante ricerca di sistemi innovativi per la registrazione, il controllo e la gestione delle temperature, garantiscono già buone performance in merito alla qualità del servizio.

I valori che sono alla base dell'impegno profuso quotidianamente dall'organizzazione sono:

- ✓ La sicurezza del prodotto trasportato è un valore imprescindibile per le nostre attività;
- ✓ Il rispetto della normativa e delle norme volontarie rappresenta un dovere per tutti coloro che collaborano con l'organizzazione;
- ✓ Il committente è la nostra ricchezza;
- ✓ I dipendenti sono il nostro patrimonio.

### Obiettivi

La Direzione, alla luce di quanto sopra esposto, ha fissato obiettivi concreti e raggiungibili:

- ✓ Realizzare un servizio di trasporto tempestivo;
- ✓ Comunicare costantemente con il committente;
- ✓ Applicare rigorosamente la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare;
- ✓ Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti trasportati tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la sicurezza alimentare;
- ✓ Realizzare ed erogare il trasporto in conformità alle richieste del committente e a quanto previsto dalle normative regionali, nazionali, comunitarie vigenti e norme tecniche applicabili;
- ✓ Soddisfare le aspettative del Cliente;
- ✓ Ottimizzare il rapporto con i Fornitori al fine di conservare la qualità e la salubrità delle merci trasportate;
- ✓ Istruire, formare ed addestrare il personale, al fine di coinvolgerlo attivamente negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria;
- ✓ Assicurare l'efficienza degli automezzi e relative attrezzature mediante controlli periodici;
- ✓ Assicurare la conformità degli automezzi e delle relative attrezzature alle prescrizioni di leggi e/o regolamenti;
- ✓ Definire programmi di miglioramento elaborati per raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'organizzazione;
- ✓ Applicare correttamente gli adempimenti richiesti dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ✓ Promozione della tutela ambientale e dell'uso oculato delle risorse.

### Gestione del sistema

Il mantenimento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare è assicurato da audit interni periodici e da verifiche effettuate da enti di certificazione esterni accreditati; la sua efficacia è garantita dall'analisi annuale dei dati derivanti dalle prestazioni ottenute dall'organizzazione.

Gli obiettivi e gli impegni assunti dall'Azienda sono costantemente diffusi dal Responsabile IFS (RIFS) attraverso comunicazioni periodiche a tutto il personale operativo.

La Direzione si impegna ad individuare ed assegnare i mezzi e le risorse necessarie affinché tale politica sia adeguatamente diffusa, compresa e applicata, fornendo sempre e a tutti i livelli aziendali il proprio supporto per il raggiungimento di tale obiettivo. La politica aziendale è verificata in fase di riesame della direzione per confermare la coerenza con gli scopi, le prospettive e le strategie della Direzione.