

	Politica Aziendale della Qualità, della Sicurezza Alimentare e della Sicurezza negli ambienti di lavoro	Allegato 2 al Cap 1
		Rev.1
		Pag. 1/2

A Tutti,

la missione della Assisi Salumi S.r.l. è stabilire solidi e duraturi rapporti commerciali di collaborazione con i propri Clienti, puntando al costante rispetto delle normative cogenti e volontarie sulla sicurezza alimentare.

Assisi Salumi S.r.l. è un'azienda a conduzione familiare, nata nel 1989, moderna ed efficiente che opera nel rispetto delle tradizioni della norcineria Umbra, utilizzando impianti e strutture moderne ed efficienti, nei due stabilimenti di Via A. Canini e Via Traversa del comune di Assisi, che garantiscono una standardizzazione del prodotto e il rispetto della severa normativa applicabile in materia di igiene della produzione oltreché in termini di salute e sicurezza sul lavoro. La combinazione di questi fattori ha permesso ad Assisi Salumi di crescere rapidamente in termini di fatturato e soprattutto di fiducia presso la clientela, oggi soprattutto situata nelle regioni del centro Italia.

I prodotti di Assisi Salumi sono il risultato dell'utilizzo di selezionate materie prime, soprattutto per quanto riguarda le carni, di sapienti combinazioni di ingredienti e di tecniche di stagionatura che, utilizzando strumenti e macchinari sempre più moderni uniti all'esperienza e al rispetto delle tradizioni, sono stati l'elemento di successo che ha garantito lo sviluppo e il raggiungimento degli obiettivi a cui mirava.

Per la produzione sono applicati i principi dell'autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP, che si avvale di accurati controlli microbiologici e organolettici, garantendo al contempo una costante attenzione al pieno rispetto e tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Assisi Salumi intende fornire ai propri Clienti un prodotto di elevata qualità, conforme ai requisiti normativi e contrattuali e alle loro aspettative, realizzato in condizioni di massima igiene e sicurezza da personale ad alto livello di professionalità, in linea con le aspettative di un mercato sempre più esigente.

Infatti l'obiettivo principale di Assisi Salumi è quello di soddisfare le esigenze dei propri clienti, in termini di qualità e standard del prodotto, consapevole del fatto che la fidelizzazione del cliente è fondamentale per la propria crescita aziendale.

Altro obiettivo è il rispetto dell'ambiente, operato con una corretta gestione dei rifiuti, degli scarichi, un attento uso delle risorse idriche ed energetiche, e l'utilizzo di energia solare per coprire parte del fabbisogno energetico aziendale.

Essere riconosciuti e certificati in base agli standard BRCGS e IFS è motivo di perseguire in modo sistematico il miglioramento delle metodologie allo scopo di garantire e salvaguardare il Know How aziendale (soprattutto in termini di rispetto dei requisiti contrattuali e di garanzia degli aspetti di qualità, sicurezza e legalità del prodotto).

Nel contempo Assisi Salumi, sentendo l'esigenza di migliorare la propria gestione della sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei propri lavoratori, continua a rinnovare la certificazione alla norma UNI ISO 45001:2018, con lo scopo di aumentare le proprie performance in materia di salute e sicurezza.

Assisi Salumi S.r.l. si prefigge di raggiungere e mantenere una posizione competitiva sul mercato, che garantisca prospettive di lungo termine all'organizzazione e al suo personale.

La Direzione considera punti fondamentali:

- ✚ individuare con chiarezza le esigenze e le aspettative del Cliente, divulgarle all'interno dell'organizzazione e di conseguenza adattare il modo di lavorare con requisiti tecnici ed impegni professionali precisi;
- ✚ assicurare al Cliente che le proprie esigenze sono state comprese e saranno perseguite
- ✚ sviluppare un'azione continua di miglioramento dei processi interni supportati da un coscienzioso Sistema di Autocontrollo in grado di prevenire e ridurre eventuali anomalie (Non Conformità) e sprechi, grazie al supporto di tutto il personale di Assisi Salumi.
- ✚ migliorare il rapporto e la comunicazione con le parti terze coinvolte, sui temi della salubrità e sicurezza alimentare;
- ✚ assicurare la conformità alle prescrizioni legali e alle altre prescrizioni sottoscritte (applicabili al settore alimentare) valutandone periodicamente il rispetto;
- ✚ assicurare che le proprie attività, riferite ai rischi individuati nel manuale HACCP, siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge in materia della sicurezza alimentare;
- ✚ definire obiettivi per la tutela e salubrità delle proprie trasformazioni alimentari;
- ✚ disporre di uno strumento di salvaguardia delle proprietà del cliente, e di supporto nella gestione delle modifiche e dei cambiamenti tecnologici, orientato al miglioramento sistematico degli standard igienico sanitari;
- ✚ facilitare il processo di informazione, formazione e addestramento delle risorse umane per assicurare una efficiente ed efficace applicazione del Sistema Qualità e della Sicurezza Alimentare e Autocontrollo HACCP;
- ✚ motivare ed assicurare che il personale sia sempre messo in condizioni di svolgere i compiti per cui è qualificato, coinvolgendolo circa il loro ruolo e le loro responsabilità nel campo della sicurezza e salubrità degli alimenti;
- ✚ diffondere i principi della Cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare, in modo tale da rendere il personale consapevole e competente circa le mansioni da svolgere;

	Politica Aziendale della Qualità, della Sicurezza Alimentare e della Sicurezza negli ambienti di lavoro	Allegato 2 al Cap 1
		Rev.1
		Pag. 2/2

- ✚ mantenere gli ambienti di lavoro salubri e sicuri per i lavoratori, garantendo postazioni di lavoro sicure ed ergonomiche ed adeguati spazi di ristoro e servizi per il personale;
- ✚ privilegiare la prevenzione e le indagini interne a tutela della salubrità alimentare in modo da ridurre significativamente le probabilità di accadimento di incidenti e potenziali situazioni di emergenza in merito alla qualità, sicurezza e legalità;
- ✚ identificare specifici indicatori di sicurezza, usati sia come strumento gestionale che di valutazione dell'efficacia delle azioni volte a prevenire e ridurre gli impatti sull'ambiente ed i rischi, infortuni e malattie professionali legate all'attività aziendale mettendo in atto direttamente e facendo rispettare a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale ed ai collaboratori esterni quanto prescritto nel manuale di gestione integrato, nelle procedure e nelle istruzioni operative;
- ✚ monitorare costantemente la gestione degli aspetti legati alla sicurezza, attraverso il controllo di impatti, al fine di evitare quando possibile o ridurre lo sviluppo di incidenti e infortuni;
- ✚ assicurare il pieno rispetto dei diritti dei lavoratori, sia interni ad Assisi Salumi che esterni come i propri fornitori di servizi, osservando i requisiti definiti dalle leggi in materia di lavoro, le altre leggi vigenti, il CCNL applicato e altri accordi sottoscritti dall'azienda stessa quando più favorevoli per i lavoratori;
- ✚ svolgere tutte le attività di realizzazione impianti in modo da assicurarne la compatibilità con la tutela dell'ambiente e della sicurezza e salute dei lavoratori;
- ✚ minimizzare il rischio di incidenti rilevanti e non, cercando di assicurare che l'entità del rischio sia compatibile con la sicurezza dei lavoratori, della popolazione e dell'ambiente circostante
- ✚ pianificare in maniera opportuna l'emergenza che può accadere all'interno dell'azienda e nelle sedi di installazione anche attraverso il miglioramento degli ambienti e condizioni di lavoro
- ✚ privilegiare la prevenzione e le indagini interne a tutela dell'ambiente;
- ✚ impegnarsi a diffondere la cultura della qualità della sicurezza alimentare;
- ✚ Assicurarsi un'affidabilità sempre maggiore dei propri fornitori; questo obiettivo primario è perseguito attraverso la creazione di un'etica comportamentale di partnership nei confronti dei fornitori principali per una o più tipologie di prodotto e ad un attento monitoraggio nella valutazione continua di questi ultimi, al fine di raggiungere una continuità negli acquisti effettuati sulla base delle specifiche richieste dalla Assisi Salumi S.r.l.

Inoltre, a fianco degli obiettivi generali, sopra elencati, saranno definiti annualmente obiettivi specifici che saranno diffusi a tutto il personale attraverso il documento di Riesame della Direzione e verificati nell'attuazione in occasione dei successivi riesami.

Tutto il personale è impegnato a perseguire il continuo miglioramento della qualità e della sicurezza nello sviluppo delle proprie attività, nel quadro della politica aziendale.

Al Responsabile del Sistema, è attribuita l'autorità e le risorse per assicurare che il Sistema di Gestione sia applicato e mantenuto attivo in conformità alla Norma di riferimento, ed è affidato il compito di riferire alla Direzione sull'andamento del Sistema Qualità, in modo da consentire l'efficace riesame ed indirizzarne il miglioramento.

Annualmente la Direzione aziendale definisce obiettivi misurabili e quantificabili per le diverse aree aziendali, i cui stati di avanzamento sono monitorati trimestralmente e in sede di Riesame del sistema di gestione.

Tutto il personale della Assisi Salumi è tenuto ad attuare il Sistema di Gestione, a diffonderne la conoscenza ed a monitorare sistematicamente le attività operative rispettando le modalità operative definite nella documentazione prescrittiva del sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare.

La Direzione, inoltre, torna a garantire verso l'interno e verso l'esterno dell'organizzazione che questa politica sia compresa, attuata e sostenuta da tutti i livelli aziendali disponendo che sia resa disponibile ai Clienti che la richiede e sia comunicata a tutte le persone che lavorano per l'Organizzazione o per conto della stessa.

Come Direzione, nel mettere a disposizione sin d'ora tutte quelle risorse, umane, tecniche, tecnologiche e finanziarie atte al raggiungimento degli obiettivi di cui sopra, propongo questa politica e la lascio nelle mani di tutti.

Data
09/01/2026

La Direzione

ASSISI SALUMI s.r.l.
[Handwritten signature]