

POLITICA DELLA QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE

L'Azienda Salumificio Pedrazzoli S.p.A. offre al mercato italiano e mondiale prodotti e servizi in grado di soddisfare le maggiori esigenze dei clienti attraverso l'attuazione di una ragionata politica della qualità.

La sicurezza alimentare, la tutela dell'ambiente e del consumatore, l'adozione di comportamenti deontologicamente etici sono alcuni dei principali capisaldi della Società.

Questo fa della Pedrazzoli un'azienda leader nel proprio settore, non meramente per quanto attiene all'indiscussa bontà dei propri prodotti quanto più per la propria *mission* di attenzione alla persona a tutto tondo.

Pertanto, in questa logica di miglioramento continuo, il Consiglio di Amministrazione ha elaborato i seguenti obiettivi:

- Tutela della salute del consumatore attraverso l'ottemperanza delle norme legislative Italiane, Comunitarie e di Paesi Terzi in un atteggiamento di reale apertura e collaborazione con le Autorità preposte alla Vigilanza.
- Garanzia di salubrità dei prodotti finiti e veridicità delle informazioni fornite ai clienti.
- Implementazione nel piano qualità della procedura di Food Defence, al fine di tutelare in maniera più attenta i prodotti da eventuali manomissioni o sabotaggi di origine volontaria sia da fonti esterne che da fonti interne.
- Attenzione alla persona attraverso la non discriminazione, la formazione del personale e la sicurezza degli operatori nel proprio ambiente di lavoro.
- Gestione responsabile del creato grazie a un attento sguardo volto all'ecologia e alle fonti rinnovabili. La salvaguardia dell'ambiente ha incentivato l'Azienda nel realizzare un grande impianto fotovoltaico e un imponente sistema di pannelli solari, oltre all'utilizzo di carta e legno certificati FSC accanto a materiali eco-compatibili in sostituzione dei normali imballaggi. Tutto questo al fine di conciliare il risparmio energetico con il rispetto per l'ambiente. In quest'ottica l'azienda approccerà a un sistema di certificazione ISO 14001:2015 al fine di avere una gestione ambientale più completa e controllata.
- Certificazione del proprio Sistema di Gestione in conformità ai requisiti dettati dallo standard **IFS v.8** nell'ottica di una costante apertura ai mercati internazionali e al miglioramento continuo.
- Realizzazione di prodotti destinati anche a categorie particolari di clientela quali i soggetti celiaci con l'inserimento dell'azienda nel sistema AIC.
- Sviluppo di una linea dedicata esclusivamente al biologico e gestione completa della filiera del suino pesante italiano dall'allevamento al prodotto finito.
- Adesione ai circuiti delle produzioni tutelate quali le DOP e le IGP come ulteriore garanzia di controllo dei generi di salumeria commercializzati.
- Riscoperta e valorizzazione di prodotti di nicchia quali i tipici dell'antica tradizione mantovana anche attraverso la collaborazione con centri di ricerca ufficiali.
- Informazione e formazione sempre più attenta al consumatore finale tramite l'utilizzo di social network e manifestazioni fieristiche nonché all'elaborazione di vesti grafiche sempre più precise e dettagliate e alla creazione di un portale e-commerce per poter pubblicizzare e distribuire i prodotti biologici anche ai privati.
- Diffusione e sviluppo della cultura per la sicurezza alimentare (Food Safety Culture) ad ogni livello aziendale attraverso il coinvolgimento, la formazione e la valutazione diretta del personale che incide sulla sicurezza, qualità, legalità e autenticità del prodotto, tramite l'aggiornamento normativo, la comunicazione degli obiettivi aziendali e gli indici di performance, al fine di garantire che ci siano le competenze necessarie, in base al ruolo ricoperto.**
- Impegno nella lotta alle frodi attraverso un attenta selezione del fornitore, la formazione del personale, controllo sulle materie prime acquistate e ulteriori attività di prevenzione e mitigazione.

S. Giovanni del Dosso (MN) li, 11.12.23

PRESIDENTE

SALUMIFICIO PEDRAZZOLI S.p.A.

