



buona



**POLITICA
PER LA QUALITÀ
E PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE**



Società Benefit

Trasformandosi in Società Benefit, **Buona Spa** intende perseguire più finalità di beneficio comune e operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e di tutte le altre parti interessate.

In accordo ai principi della norma **UNI EN ISO 9001:2015** e della norma **UNI EN ISO 22000:2018**, Buona Spa Società Benefit provvede a definire, attuare e mantenere la propria Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare che costituisce il quadro di riferimento per l'operato aziendale.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
CertificationSISTEMA DI GESTIONE PER
LA SICUREZZA ALIMENTARECOY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 22000:2018

La **Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare** si esplica nei seguenti obiettivi primari:

✓ **Coerenza con il contesto dell'organizzazione**

- creazione di una struttura stabile organizzata per processi;
- applicazione dell'approccio risk based thinking all'intera organizzazione;
- costante collaborazione con le parti interessate attraverso il riesame periodico dei loro requisiti e delle loro aspettative;
- definizione e aggiornamento degli obiettivi per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare e individuazione delle relative competenze;
- promozione della corretta alimentazione e diffusione delle buone pratiche di filiera al fine di valorizzare la distintività del marchio "Prodotto in Italia con ingredienti italiani" e del marchio "Bio" per la linea BBmilk;
- definizione e aggiornamento dei requisiti e degli scopi regolamentari per la fornitura di dispositivi medici e assemblati di dispositivi medici e individuazione delle relative competenze;
- sostegno ai ruoli direzionali.

✓ **Soddisfazione del cliente**

- qualità dei prodotti in termini di efficacia, sicurezza, palatabilità e requisiti nutritivi;
- disponibilità del prodotto e rispetto dei termini di consegna;
- consolidamento e miglioramento della propria presenza nelle aree di interesse;
- assistenza per l'utilizzo ottimale dei prodotti;
- dialogo tecnico e commerciale diretto ed attivo.

✓ **Rispetto dei requisiti**

- conformità alle normative e ai regolamenti vigenti in materia di dispositivi medici, cosmetici, prodotti alimentari e mangimi complementari per animali da compagnia;
- conformità della filiera agroalimentare, con particolare attenzione al biologico ed al "Made in Italy", per la linea BBmilk;
- rispetto dei requisiti fissati nel Manuale della Qualità e della Sicurezza Alimentare;
- rispetto dei codici di categoria;
- rispetto delle normative in materia fiscale ed amministrativa;
- conformità alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro mediante applicazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);
- conformità alle direttive in materia di sicurezza sanitaria sul lavoro;
- rispetto del codice etico aziendale e del Manuale 231.





✓ Comunicazione

- diffusione della cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare a tutti i livelli aziendali attraverso una pianificazione della formazione e informazione;
- creazione di corretti canali di informazione sia all'interno che all'esterno dell'azienda;
- comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'azienda, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;
- efficace gestione del sistema di vigilanza e sorveglianza post-vendita;
- condivisione del presente documento in tutta l'organizzazione;
- messa a disposizione del presente documento alle parti interessate, enti, fornitori e chiunque voglia prenderne copia e visione.

✓ Cultura della sicurezza alimentare

- impegno da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti a istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare (produzione e distribuzione di alimenti sicuri);
- impegno da parte della dirigenza a garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- impegno da parte della dirigenza a mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- impegno da parte della dirigenza a verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'azienda, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti.

 **Miglioramento continuo**

- monitoraggio e miglioramento continuo dei prodotti, mediante tracciabilità delle materie prime, del semilavorato e del prodotto finito lungo tutta la filiera, con particolare attenzione alla filiera italiana e biologica per i prodotti della linea BBmilk;
- monitoraggio e miglioramento continuo dei prodotti, mediante un efficace sistema di raccolta delle informazioni di ritorno post-ven-dita;
- riesame periodico del presente documento per conservarne l'a-deguatezza alla propria realtà;
- monitoraggio e miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Qualità;
- monitoraggio e miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;
- monitoraggio e contenimento dei rischi sul lavoro.

Data 24/07/2024

La Direzione

Diletta Cioni



**POLITICA PER LA QUALITÀ
E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**