

Premessa

Alla Direzione aziendale è assegnata la responsabilità e l'autorità per la definizione della politica, degli obiettivi ed impegni per la qualità e la sicurezza dei prodotti realizzati e commercializzati da Agribologna nei suoi stabilimenti di Bologna e San Pietro in Casale.

Entrambi gli stabilimenti sono impegnati nel garantire l'implementazione e il mantenimento di un **Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario** in base ai principi del Sistema HACCP, in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente sull'igiene dei prodotti alimentari.

La Direzione del **Consorzio AGRIBOLOGNA Società Cooperativa Agricola**, ha stabilito, in aggiunta alla normativa cogente, di operare nel rispetto di sistemi di gestione volontari per la qualità e la sicurezza degli alimenti in conformità ai requisiti espressi nella norma **ISO 9001** applicata allo stabilimento di Bologna in Via delle Viti, 7 in cui si commercializzano prodotti ortofrutticoli freschi e di V° GAMMA e di un **Sistema di Sicurezza Alimentare** nel rispetto dei requisiti degli Standard IFS FOOD e BRC Global Standard nello stabilimento di San Pietro in Casale (BO) in cui si producono e commercializzano prodotti ortofrutticoli di IV° GAMMA, tenendo in considerazione tutti gli aspetti che investono la salubrità, legalità/autenticità rintracciabilità e sicurezza dei prodotti.

Tale decisione è complementare alle prospettive di sviluppo aziendale che prevedono la sempre maggior attenzione alle esigenze dei clienti, dei consumatori ed alle aspettative di tutte le parti interessate.

OBIETTIVI

Il **Consorzio AGRIBOLOGNA Società Cooperativa Agricola** si propone attraverso il proprio sistema di qualità di sensibilizzare e formare tutte le funzioni aziendali sia nei confronti dei problemi dell'igiene dei propri prodotti, per garantire alla propria clientela un'elevata qualità e sicurezza dei prodotti commercializzati, sia per quanto riguarda la qualità della propria organizzazione, al fine di soddisfare le aspettative e i bisogni impliciti ed espliciti dei propri clienti e di tutte le parti interessate che costituiscono il contesto operativo del consorzio.

La missione aziendale si può riassumere nella volontà del **Consorzio Agribologna Società Cooperativa Agricola**, di valorizzare oltre al puro e semplice prodotto, tutti i servizi al cliente ad esso collegati, fino a verificare la soddisfazione del consumatore finale dai vari punti di vista: dalla garanzia di salubrità del prodotto, alla garanzia di rintracciabilità del prodotto, alla continuità del servizio, alla puntualità delle consegne e, non ultimo, alla ricettività rispetto alle mutazioni delle aspettative del mercato.

Per perseguire tale politica la Direzione del **Consorzio Agribologna Società Cooperativa Agricola**, periodicamente, definisce gli obiettivi da raggiungere e individua le risorse e le funzioni coinvolte nel raggiungimento. Tutte le funzioni interessate al raggiungimento degli obiettivi sono messi a conoscenza di quest'ultimi attraverso apposite comunicazioni / riunioni.

Al tempo stesso il **Consorzio Agribologna Società Cooperativa Agricola**, si impegna ad operare nel rispetto dell'ambiente e dei principi di Responsabilità Etica nei confronti del personale.

IMPEGNI

Per concretizzare tale linea di condotta la Direzione si impegna a:

- Stabilire e attuare un piano per aumentare la diffusione della cultura per la sicurezza alimentare tra tutti gli operatori impegnati, soprattutto per le produzioni più critiche svolte nello stabilimento di San Pietro in Casale.
- stabilire e mantenere l'organizzazione per il Sistema Qualità, e cioè definire e documentare responsabilità, autorità e rapporti reciproci del personale, mezzi e risorse umane per le attività di direzione, esecuzione del lavoro e verifica,
- stabilire e mantenere le regole e le responsabilità concernenti l'attività di riesame da parte della Direzione sulla politica (obiettivi ed impegni) e sul Sistema.
- garantire la sicurezza, legalità, qualità dei prodotti in particolare per quanto riguarda l'approvvigionamento e ricevimento merci, lo stoccaggio, la preparazione ordini, le spedizioni, attraverso la predisposizione e implementazione di opportune procedure e controlli.

Tutte le funzioni coinvolte sono tenute ad eseguire rigorosamente quanto descritto nel Manuale e nelle Procedure aziendali e a suggerire possibili miglioramenti a garanzia della qualità e della sicurezza igienica dei prodotti.

Bologna, 05/02/2020

IL PRESIDENTE

