

# POLITICA PER LA QUALITÀ

e

## LA SICUREZZA ALIMENTARE

### OP LATIUM

*La politica della qualità e della sicurezza alimentare di OP LATIUM.* è patrimonio dell'Azienda, è evoluta fino ad oggi con la coscienza propria della Direzione nel riconoscere l'importanza del territorio nel quale ci si trova ad operare, dei soci e del personale aziendale. Questi sono i valori che danno alla Cooperativa la capacità di rispondere alle richieste del mercato e dei propri clienti.

*OP LATIUM* nel percorso di miglioramento continuo volto alla soddisfazione dei propri Clienti ha scelto di adeguare il proprio sistema organizzativo e garantire il rispetto di norme e leggi di settore, mantenendo le certificazioni di sistema e certificazioni di prodotto richieste dal mercato:

- a) UNI EN ISO 9001;
- b) BRC;
- c) IFS;
- d) 22005
- e) DTP 125

OP LATIUM si prefigge di diventare un riferimento nell'olivicoltura laziale, a partire dalle produzioni di campo e alla trasformazione del prodotto in olive da mensa e olio.

E' quindi in corso anche il potenziamento della struttura produttiva con investimenti volti all'ampliamento dello stabilimento e un aumento dell'efficacia ed efficienza dei processi di produzione. Sono stati introdotti elementi di salute e sicurezza alimentare volti a migliorare le garanzie igienico sanitarie verso i clienti.

Oggi la Direzione della Cooperativa ritiene necessario porre massima attenzione al mantenimento e allo sviluppo dei seguenti obiettivi:

- a) Garantire sempre la sicurezza alimentare del prodotto in risposta alle norme e leggi e alle specifiche richieste dai propri clienti;
- b) garantire in ogni momento la salute e sicurezza dei lavoratori;
- c) adeguare la propria struttura all'evoluzione del mercato;
- d) mantenere un elevato coinvolgimento di tutto il Personale, diffondendo la cultura della Qualità, la sicurezza alimentare, la sicurezza dei lavoratori e il rispetto delle norme e leggi di settore a tutti i livelli aziendali anche in termini di food safety culture;
- e) porre la dovuta attenzione alle evoluzioni del mercato per quanto riguarda aspetti legati alla responsabilità ambientale e alla sostenibilità delle produzioni, incentivando il risparmio energetico, l'uso di fonti energetiche rinnovabili e tutti gli accorgimenti utili al miglioramento delle prestazioni del sistema di gestione dei rifiuti e all'abbattimento dei consumi energetici;
- f) garantire un'applicazione di elementi di food defence per impedire ogni pericolo di sabotaggio dei prodotti.
- g) L'azienda si impegna a prevenire i possibili pericoli derivanti dalla presenza di allergeni attraverso la formazione del personale in merito al pericolo chimico di introduzione di allergeni e in tema di contaminazione accidentale. Viene reso noto il pericolo anche ai visitatori esterni.

La Direzione Aziendale definisce annualmente gli obiettivi specifici inerenti la Qualità e la sicurezza alimentare con riesami periodici coinvolgendo l'intera organizzazione aziendale e il gruppo di lavoro del sistema di autocontrollo. Assicura la disponibilità delle necessarie risorse. Gli obiettivi sono inseriti nei riesami e rivisti in funzione delle necessità interne.

La Direzione Aziendale si impegna inoltre a verificare in modo sistematico l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità aziendale e della sicurezza alimentare del prodotto, la sua applicazione, il raggiungimento degli obiettivi e a promuovere le azioni preventive e/o migliorative necessarie.

**Allegato Procedure SGQ**

**Per ogni contributo, commento o richiesta potete scrivere a [info@oplatium.it](mailto:info@oplatium.it)**

Data : 16.11.2020

La Direzione: \_\_\_\_\_