

POLITICA PER LA QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE

*La Direzione di **Ambra Chocolate S.r.l.**, con l'emissione del presente documento stabilisce la Politica per la Qualità aziendale esponendo gli obiettivi e l'impegno derivante.*

Il consolidamento e lo sviluppo della posizione competitiva è obiettivo dell'Azienda, che deve basare tale azione sul continuo miglioramento di qualità, affidabilità e sicurezza dei propri prodotti e servizi, che devono sempre più rispondere ai bisogni espliciti ed impliciti dei Clienti ed agli standard fissati per tutti i mercati di riferimento.

Per ottenere tali traguardi è necessario sempre più, oltre ai miglioramenti tecnici, favorire e sostenere attività di formazione del Personale e definirne chiaramente compiti e responsabilità, a tutti i livelli, affinché tutti possano agire consapevolmente nell'interesse comune.

La Direzione, conscia dell'importanza delle scelte e delle linee individuate, dichiara il proprio impegno per il mantenimento del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare secondo le prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e degli standard:

FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)

RSPO (Supply Chain certification)

RA (Rainforest Alliance)

*Con il mantenimento di un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare certificato, le **Ambra Chocolate S.r.l.** ritiene di poter raggiungere gli obiettivi individuati mediante una maggior efficienza dei processi, delle comunicazioni e della professionalità in Azienda, nonché attraverso una maggiore motivazione e il coinvolgimento di tutto il Personale.*

*Ciò significa, per **AMBRA CHOCOLATE S.r.l.**:*

- ⇒ considerare il proprio **PERSONALE** come una risorsa strategica, garantendo il rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'etica, e promuovendone lo sviluppo professionale e personale;*
- ⇒ promuovere tutte le migliori pratiche aziendali per il rispetto dell'**IGIENE**, a livello di formazione e sensibilizzazione del personale, di comportamenti, di attrezzature, di infrastrutture e di metodi;*
- ⇒ assicurare, in tutte le fasi produttive, la produzione di **PRODOTTI LEGALI, SICURI** e di **QUALITÀ CONFORME**, attraverso una risposta responsabile alle richieste del cliente e alle richieste di legge e assicurando la protezione del prodotto e del sito di produzione da qualsiasi atto di sabotaggio, vandalismo e contaminazione intenzionale;*

- ⇒ *promuovere l'impegno di tutto il personale al riesame degli esiti delle loro attività ed al **CONTINUO MIGLIORAMENTO**, in particolar modo per gli aspetti della qualità, della sicurezza alimentare dei prodotti e della sicurezza sui luoghi di lavoro;*
- ⇒ *considerare i propri **FORNITORI** come partner, non solo per la realizzazione delle attività produttive, ma anche per quanto riguarda la vendita di prodotti sicuri e rispettosi della legge privilegiando i fornitori che condividono le stesse idee di sostenibilità ambientale e sviluppo sociale a tal fine l'azienda si impegna in una politica di sviluppo sostenibile aderendo all'Organizzazione Internazionale Rainforest Alliance RA, per il tracciamento del cacao e dei suoi derivati, dalla piantagione al prodotto finito, al fine di garantire il rispetto dell'ecosistema e lo sviluppo sociale delle popolazioni dei paesi produttori ;*
- ⇒ *minimizzare il proprio impatto nei confronti dell'**AMBIENTE**, consci del fatto che la crescita della produttività o la riduzione dei costi aziendali non deve mai prescindere dalla salvaguardia dell'ambiente, fattore essenziale per il mantenimento di una qualità della vita dignitosa e sostenibile; a tal fine l'azienda si impegna in una politica di sviluppo sostenibile aderendo all'Organizzazione Internazionale RSPO per il tracciamento dell'olio di palma dal campo al prodotto finito, al fine di garantire l'ecosistema dei paesi produttori.*
- ⇒ *considerare i propri **CLIENTI** come elemento fondamentale del successo dell'azienda, lavorando per la loro soddisfazione e mantenendo il più elevato livello di responsabilità e sicurezza nei loro confronti, nel rispetto totale della legge in materia di prodotti alimentari;*
- ⇒ *Favorire la **COMUNICAZIONE** sia all'interno sia all'esterno dell'azienda, al fine di recepire le esigenze dei lavoratori, di clienti e fornitori al fine di poter collaborare con tutte le Parti interessate al miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare;*
- ⇒ *garantire il **RISPETTO DEI REQUISITI** indicati negli standard, nonché il rispetto delle **LEGGI** nazionali, delle altre leggi vigenti e degli impegni altrimenti sottoscritti dall'azienda;*
- ⇒ *garantire il **COSTANTE MONITORAGGIO e MIGLIORAMENTO** del proprio Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, definendo, nell'ambito delle riunioni di Riesame della Direzione, obiettivi specifici di miglioramento e verificandone il raggiungimento (gli obiettivi della qualità, a breve, medio e lungo termine, verranno oggettivati ogni anno nel corso del Riesame della Direzione e resi noti, per la parte di interesse, all'organizzazione attraverso pubblicazione in bacheca o comunicazione specifica).*
- ⇒ *Favorire un piano di **COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE** per lo sviluppo e il miglioramento continuo della cultura, sicurezza e della qualità alimentare. Il piano comprende le misure necessarie per realizzare un cambiamento culturale positivo come attività definite che coinvolgono tutte le sezioni del sito e che hanno un impatto sulla sicurezza del prodotto progettate attorno alla comunicazione chiara e aperta, alla formazione, feedback dei dipendenti e comportamenti necessari per mantenere e migliorare i processi di sicurezza dei prodotti.*

- ⇒ *Garantire la conformità alle leggi standard applicabili in materia di **DIRITTI UMANI, DIRITTI E CONDIZIONI DEI LAVORATORI** in particolare rispettando i principi di: uguaglianza, equità, riservatezza, tutela della persona e dell'ambiente, onestà, imparzialità e trasparenza*
- ⇒ *Garantire la conformità alle leggi – standard applicabili in materia di **PROTEZIONE AMBIENTALE** (deforestazione, biodiversità, gestione dei rifiuti e delle acque reflue).*

Tutto il personale della società è tenuto al rispetto ed all'applicazione di tutto quanto enunciato dalla documentazione del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare deve contribuire al miglioramento di tutte le attività concernenti in collaborazione con il rappresentante della Direzione.

*In particolare, la Direzione, assume in prima persona l'autorità e la responsabilità per coordinare ed indirizzare lo svolgimento di tutte le attività del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare,, coerentemente con questa Politica, le strategie e gli obiettivi di Qualità propri delle **AMBRA CHOCOLATE S.r.l.***

Corso Bra, 105 Alba (CN), rev. 1 del 18/03/2024

La Direzione



AMBRACHOCOLATE S.r.l.
SWEET FACILITIES
Corso Bra, 105 - 12051 Alba, Cuneo
Tel. +39 0173 1950611 - Fax +39 0173 1950612
P.IVA / C.F. 04028630046