



Policy Aziendale **per la qualità, la sicurezza del prodotto e la food safety culture**

La Direzione di Casa Olearia Taggiasca s.r.l., consapevole della necessità di offrire ai propri Clienti prodotti alimentari a base di olio e condimenti destinati a soddisfare le loro attese ha istituito, mantiene attivo e applica un **Sistema integrato per la Gestione Della Qualità e Della Sicurezza Alimentare (Food Safety Management System - FSMS)** impostato secondo i principi delle Norme **UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000 e allo Standard FSSC 22000 rev. 6**, al fine di rinforzare i meccanismi di prevenzione e controllo dei difetti per una garanzia di totale sicurezza del consumatore e per la gestione conforme della normativa in termini di igiene del prodotto alimentare.

La Direzione di Casa Olearia Taggiasca s.r.l. considera la Qualità e la Sicurezza dell'alimento un elemento cardine della propria strategia e promuove per la qualità a tutti i livelli dell'organizzazione; il personale e i collaboratori sono tenuti a rispettare, nell'esecuzione della propria attività, quanto prescritto nel manuale della Qualità Aziendale e dalle procedure da esso richiamate e di raggiungere gli obiettivi assegnati.

La nostra Azienda si pone i seguenti **obiettivi**:

1. **anticipare le esigenze** del mercato, in un'ottica di massima garanzia di qualità e sicurezza al cliente.
2. **Soddisfare i requisiti cogenti applicabili e quelli concordati** con i Clienti in materia di sicurezza alimentare, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali quali HACCP e Pacchetto Igiene della UE.
3. **Tendere verso una gestione attiva dell'evoluzione dello scenario normativo**, attraverso un attento e continuo monitoraggio sulle novità regolamentari e l'adeguamento quanto più anticipato possibile alle norme in vigore.
4. **Coinvolgere tutto il personale** nella massima attenzione ai requisiti di igiene e controllo del prodotto, eseguendo interventi di **formazione** mirati a accrescere la loro **consapevolezza**.
5. **Migliorare di continuo le nostre prestazioni**, con attenzione alla prevenzione e grazie al coinvolgimento sempre più stretto dei **fornitori**, tramite l'esecuzione di analisi in contraddittorio e audit on site/a distanza.
6. **tendere costantemente alla riduzione delle non conformità e dei reclami**, eseguendo un approccio metodologico sulla raccolta sistematica degli stessi e sulla loro puntuale analisi, alla fine di individuarne le cause e le azioni da adottarsi per evitarne il ripetersi.
7. **Garantire le necessarie competenze** per la sicurezza alimentare attraverso attività e programmi di formazione continua dei nostri collaboratori.
8. **Assicurare i corretti flussi di comunicazione interni ed esterni in materia di sicurezza alimentare: Enti di controllo e regolamentazione, Organismi di certificazione, Pubblica Amministrazione, Clienti, etc.**
9. 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.
10. **Certificazione** del proprio Sistema di Gestione in conformità ai requisiti dettati dallo standard **FSSC 22000 rev. 6** nell'ottica di una costante apertura ai mercati internazionali e al miglioramento continuo.



Policy Aziendale **per la qualità, la sicurezza del prodotto e la food safety culture**

11. **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.
12. **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.
13. **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.
14. **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.

Per garantire il raggiungimento degli obiettivi e dei traguardi fissati, la Direzione di Casa Olearia Taggiasca si impegna a rendere disponibili risorse e mezzi adeguati in termini di competenze, attrezzature, informazioni, risorse economiche e a monitorarne costantemente l'adeguatezza.

Questo documento viene inserito e aggiornato sul sito web aziendale: www.casaoleariataggiasca.it

Arma di Taggia, 14 Aprile 2025

La Direzione

(Sig. Giuseppe Ghu)

CASA OLEARIA TAGGIASCA s.r.l.
Regione Prati e Pescine - Argine Sinistro
18018 ARMA DI TAGGIA (Imperia) - Italia
Tel. 0184-486044 2 linee Fax 0184 487497
P.IVA - C.F. - R.F. 01130060088
e-mail: info@casaoleariataggiasca.it