

 LOMBARDI CLAUDIO S.r.l.	MANUALE INTEGRATO QUALITÀ – BRC	All 1 Sez 05
		Rev. 04
	POLITICA INTEGRATA DELLA QUALITÀ e DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Data 06/10/2025
		Pag. 1 di 2

La direzione della Lombardi Claudio si impegna a perseguire una politica che pone al centro delle attività il cliente.

La soddisfazione del cliente viene perseguita offrendo e adeguando tutti i processi alle sue particolari esigenze, implicite ed esplicite, rilevate; viene inoltre monitorato il raggiungimento degli obiettivi concordati in fase contrattuale.

La Direzione, intende definire gli obiettivi e gli impegni per la qualità da adottare al fine di:

- Implementare sviluppi di nuovi mercati e prodotti in ottica di migliorare le opportunità aziendali commerciali derivanti anche da nuovi sistemi di certificazioni.
- Garantire la produzione di prodotti sani, sicuri e salubri per il consumatore
- Effettuare una corretta valutazione dei rischi nel processo produttivo al fine di garantire la salubrità dell'alimento
- Comunicare in tempi brevi con autorità competente, clienti e fornitori in caso di emergenze relative alla sicurezza del prodotto
- Migliorare la qualità del prodotto
- Migliorare le prestazioni di processo
- Assicurare, nel contesto del mercato, lo sviluppo delle opportunità di vendita di prodotti perseguendo gli obiettivi di redditività del segmento di business gestito, presentando i nostri prodotti come eccellenti;
- Assicurare la soddisfazione del cliente, delle parti interessate e la valorizzazione delle risorse umane della Azienda;
- Presidiare in maniera compiuta la qualità al fine di assicurare una produzione e consegna di prodotti, vincente, sul fronte della soddisfazione, e competitiva, sul fronte dei costi;
- Conseguire e mantenere la qualità attraverso l'impiego efficiente e pianificato delle risorse umane, tecnologiche e materiali, in un processo continuo di miglioramento della gestione aziendale;
- Sensibilizzazione alla diminuzione del rischio di contaminazione di processo
- Prevenire le non conformità ed i problemi di non qualità e sicurezza attraverso una corretta gestione dei processi di qualità e della sicurezza alimentare
- Responsabilizzare tutto il personale in merito alla qualità e alla sicurezza del proprio lavoro ed alla necessità di perseguire il miglioramento continuo del sistema integrato
- Responsabilizzare i propri addetti affinché assicurino l'applicazione della Politica Aziendale ed il mantenimento continuo del sistema integrato
- Ottimizzare il parco fornitori, attraverso la valutazione delle loro prestazioni e la selezione di prodotti, materiale ed attrezzature con minore impatto igienico ambientale e con la riduzione dei rischi alimentari
- Stimolare fornitori e clienti ad operare, per quanto possibile, in un'ottica di miglioramento continuo
- Realizzare una formazione continua ed integrata del personale;
- Migliorare la gestione della catena dei fornitori;
- Valutare la conformità rispetto alle norme di riferimento e l'efficacia e l'adeguatezza del Sistema di Gestione individuando le opportunità di miglioramento.

LOMBARDI CLAUDIO S.r.l.	MANUALE DELLA QUALITÀ	All. 1 Sez 05
		Rev. 04
	POLITICA INTEGRATA DELLA QUALITÀ' e DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Data 06/10/2025
		Pag.2 di 2

- Garantire l'efficienza delle prestazioni aziendali;
- Assistere il cliente;
- Rispettare gli impegni contrattuali;
- Rispettare l'ambiente e la sicurezza sul luogo di lavoro e la relativa normativa vigente.
- Operare nel rispetto di tutte le leggi, regolamenti e normative applicabili alla specifica attività dell'azienda

Con il raggiungimento degli obiettivi indicati sopra, la società intende focalizzarsi sul cliente, migliorare la sua efficacia sul mercato e utilizzare il proprio sistema di gestione come strumento di differenziazione sul mercato.

Tali obiettivi sono discussi annualmente in sede di riesame, o se ritenuto opportuno tale cadenza può essere anticipata.

In conformità al **Regolamento (UE) 2021/382**, che introduce l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di promuovere una solida **cultura della sicurezza alimentare**, la nostra azienda si impegna attivamente a garantire che i principi fondamentali di sicurezza alimentare siano pienamente compresi, condivisi e attuati a tutti i livelli dell'organizzazione.

La cultura della sicurezza alimentare è considerata parte integrante del nostro **Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**, e si fonda sui seguenti elementi chiave:

- **Impegno della Direzione**
La Direzione aziendale è pienamente impegnata a promuovere comportamenti sicuri e responsabili, mettendo a disposizione risorse adeguate per la formazione, la comunicazione e il miglioramento continuo in materia di sicurezza alimentare.
- **Responsabilità e Leadership**
Tutti i responsabili di funzione e capi reparto agiscono come esempi di riferimento, incoraggiando una cultura basata sulla prevenzione, sulla trasparenza e sulla segnalazione tempestiva di non conformità o rischi.
- **Formazione e Consapevolezza**
Tutto il personale, a partire dai nuovi assunti, riceve una formazione adeguata e continua sui requisiti igienico-sanitari, sulle buone pratiche di produzione (GMP), e sull'importanza del proprio ruolo nel garantire la sicurezza degli alimenti.
- **Comunicazione Aperta ed Efficace**
Viene promosso un ambiente in cui ogni lavoratore è incoraggiato a comunicare apertamente problemi o osservazioni legati alla sicurezza alimentare, senza timore di ritorsioni. I canali di comunicazione interna sono chiari, accessibili e funzionali.
- **Monitoraggio e Miglioramento Continuo**
La cultura della sicurezza alimentare viene valutata periodicamente attraverso audit interni, sondaggi al personale e analisi dei dati non conformi, al fine di identificare aree di miglioramento e rafforzare le pratiche virtuose.

Attraverso queste azioni, l'azienda si impegna a garantire che la sicurezza alimentare non sia solo una responsabilità normativa, ma un valore condiviso, radicato nei comportamenti quotidiani di ciascun collaboratore.