

La nostra missione è produrre alta qualità, nel rispetto della tradizione, ad un prezzo equo; selezionare le materia prime all'origine e sottoporle ad accurati controlli; dedicare la stessa attenzione alla sicurezza e qualità dei prodotti finiti.

Molti aspetti di processo che sono entrati a far parte del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e della Qualità dell'azienda sono noti ad ogni collaboratore ed identificabili nella politica aziendale qui riportata.

A tale proposito sono state formalizzate le procedure ed istruzioni operative previste dai regolamenti cogenti in materia di igiene degli alimenti, integrandole con i requisiti dello Standard volontario FSSC 22000 che la ELAH DUFOUR SPA intende seguire.

L'azienda nel perseguire i propri obiettivi ha ritenuto opportuno istituire un Sistema di Gestione Qualità ed HACCP al fine di:

- Garantire la produzione di PRODOTTI SANI, SICURI E SALUBRI PER IL CONSUMATORE e RISPONDENTI ALLE LEGGI;
- COMUNICARE IN TEMPI BREVI con i fornitori, i Clienti e le autorità competenti in caso di emergenze relative alla sicurezza del prodotto;
- Operare affinché sia sempre garantita la SODDISFAZIONE dei Clienti;
- MIGLIORARE LA QUALITA' e la SICUREZZA DEL PRODOTTO, partendo da materie prime adeguate;
- MIGLIORARE LE PRESTAZIONI DEI PROCESSI aziendali individuati;
- Attuare e mantenere un SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ;
- Garantire un ambiente di lavoro salubre e sicuro per i lavoratori, rispettando le normative relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Garantire che la produzione non abbia ripercussioni inquinanti sull'ambiente, rispettando le normative cogenti e scegliendo soluzioni impiantistiche volte al recupero energetico;
- implementare un idoneo sistema per la gestione dei rischi e delle opportunità.

Nel perseguire questi obiettivi l'azienda promuove l'adozione di un approccio per processi e l'applicazione della valutazione del rischio nello sviluppo, attuazione e miglioramento continuo dell'efficacia del proprio Sistema di Gestione.

Nell'applicazione del sistema l'azienda si impegna inoltre a:

- Rispettare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza del prodotto dichiarate nel proprio manuale di autocontrollo aziendale;
- Adeguare le strutture ed impianti ed attrezzature al fine di limitare al massimo la possibilità di contaminazione degli alimenti e rendere sempre più performanti i processi;
- Sensibilizzare il personale sui problemi in materia di igiene alimentare, qualità, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro ed ambiente, anche per rispettare la legislazione vigente in materia;
- Diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare tra i propri dipendenti;
- Adottare i principi di responsabilità sociale al fine di sostenere i valori umani e assumere comportamenti responsabili gestendo le proprie attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative dei propri dipendenti;
- Apportare miglioramenti dell'organizzazione e delle attività a tutela dell'ambiente;
- Identificare e definire le risorse per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) definiti all'Agenda ONU 2030, compreso lo spreco alimentare. Gli obiettivi che l'azienda intende perseguire sono riportati nella tabella indicatori.

La Direzione si impegna a fornire i mezzi e le persone affinché i responsabili della definizione ed applicazione del Sistema possano accompagnare nel suo sviluppo il Sistema stesso, nonché ad assicurare che la politica e gli obiettivi aziendali sopra esposti siano compresi, attuati e sostenuti a tutti i livelli aziendali.

L'AMMINISTRATORE DELEGATO,

