



POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE FSSC22000

L'AZIENDA FORCHIR DI BIANCHINI GIANFRANCO & C. SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA è un'Azienda che da anni produce vini.

Cresciuta negli anni, è ora diventata una delle più importanti realtà vitivinicole friulane con una buona presenza sul mercato sia nazionale che estero.

La presente Politica esplicita i presupposti sui quali si fondano le attuali strategie e le scelte aziendali che sono:

- ▣ soddisfare le esigenze dei Clienti, creando o mantenendo con loro un rapporto di collaborazione reciproca basato sulla professionalità, correttezza e trasparenza nel rispetto dei requisiti contrattuali;
- ▣ migliorare di continuo l'immagine aziendale sul mercato, mediante un'azione commerciale mirata;
- ▣ aumentare il fatturato e la produttività attraverso la razionalizzazione dei processi organizzativi e la riduzione dei costi aziendali;
- ▣ coinvolgere il personale negli obiettivi aziendali e nella gestione di procedure di sicurezza alimentare, evidenziando le capacità di ognuno e promuovendo lo sviluppo della professionalità e competenza dei singoli e del collettivo;
- ▣ mantenere dei rapporti di proficua collaborazione con tutti i fornitori storici e ricercare nuove cooperazioni.
- ▣ Puntare sempre più a coltivazioni e produzioni sostenibili attraverso la continua ricerca e selezione di vitigni resistenti che non necessitano di trattamenti fitosanitari .
- ▣ Avere una attenzione alla sicurezza alimentare mantenendo il sistema di gestione alimentare conforme allo standard FSSC22000 e ISO22000 e alle norme e regolamenti nazionali e internazionali e ai requisiti di sicurezza alimentare dettati dai clienti e puntando ad un miglioramento progressivo
- ▣ Adottare un approccio di prevenzione di non conformità nel sistema di gestione alimentare e di monitoraggio attento ai vari processi implementati per garantire la sicurezza alimentare
- ▣ Comunicare tale politica sia all'interno sia all'esterno dell'azienda (stakeholders)

Per quanto sopra Forchir si è resa conto della necessità di disporre tra gli strumenti della propria organizzazione aziendale di un Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare certificato, di un team interno per la sicurezza alimentare , anche per dimostrare ai Clienti che il credo della sicurezza alimentare è una delle componenti essenziali della sua mission.

Tale strumento vuole essere utilizzato nella gestione aziendale al fine di migliorare e razionalizzare l'organizzazione e di perseguire uno sviluppo volto al conseguimento di risultati attesi dalla Direzione e con piena soddisfazione del Cliente.

L'Azienda crede fortemente nel valore e nell'utilità di un sistema organizzato secondo i requisiti della Sicurezza alimentare .



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Si ritengono pertanto di primaria importanza lo sviluppo e il miglioramento della gestione di tutti i processi che l'organizzazione sviluppa e che sono necessari alla realizzazione dei lavori e servizi da fornire ai Clienti.

Tale Politica fornisce un costante quadro di riferimento per definire e riesaminare gli obiettivi specifici per la sicurezza alimentare, opportunamente documentati all'interno del Sistema di Gestione adottato.

La presente Politica viene diffusa all'interno dell'organizzazione affinché tutte le funzioni aziendali siano sensibilizzate e motivate al raggiungimento degli obiettivi enunciati.

Camino al Tagliamento, li 25/06/2019

Il Legale Rappresentante