POLITICA PER QUALITA' E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

I fattori di successo della nostra azienda sono stati e saranno:

- Un costante contenimento del prezzo di vendita (allo scopo di facilitare la penetrazione nel mercato e l'accessibilità da parte di tanti clienti);
- Un modo di presentarci sul mercato con Massima attenzione alla Qualità del servizio, con attenzione alla Sicurezza degli alimenti e mangimi (assicurata tramite il rispetto delle regole HACCP, della Qualità e degli standard GMP+)
- Una costante attenzione alle tematiche ambientali e alla possibilità di migliorare il nostro operato per ridurre l'impatto ambientale e le emissioni di Co2 .Il ciclo vitale dei nostri mezzi è di 3 anni, acquistiamo modelli nuovi volti migliorare le prestazioni, i consumi e l'efficienza di guida, inoltre utilizziamo gasolio HVO per la nostra flotta.

Con queste premesse:

- Perseguiamo la soddisfazione del cliente, al fine di garantire la fidelizzazione del mercato nel tempo;
- Puntiamo a rapporti di collaborazione con i sub–vettori fidelizzati (allo scopo di contenere i costi aziendali e per rendere la filiera agroalimentare sempre più sicura);
- Assumiamo la responsabilità di creare un clima interno per garantire la massima consapevolezza dell'importanza della qualità e della sicurezza alimentare a tutto personale coinvolto;
- Nominiamo un "responsabile della qualità e del Sistema GMP", con il compito di garantire la corretta applicazione della Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare, messo a punto in accordo con il sistema di certificazione GMP +. In diretta collaborazione con la Direzione, se necessario, Il Responsabile è autorizzato ad adottare tutte le misure e modalità operativa che quali ogni collaboratore deve rispettare per garantire che siano prevenute carenze o non conformità;
- Coltiviamo la massima professionalità dei nostri dipendenti, al fine di garantire che:
  1. le indicazioni HACCP, qualità e sicurezza alimentare siano rispettate;
  2. sia massimizzata la produttività (ma nel rispetto dei ritmi sostenibili di lavoro del personale), per facilitare il contenimento dei costi e quindi il successo sul mercato;
- Valorizzare il più possibile i dati raccolti in base alla registrazione delle Non Conformità rilevate sul processo, prodotto, servizio e sul Sistema di Gestione Integrato, dei reclami dei clienti e della soddisfazione dei clienti, al fine di ridurre i *Costi della Non Qualità*;
- Analizziamo i dati raccolti per definire opportune Azioni correttive e/o preventive ed assicurare il miglioramento continuo dei processi;
- Analizziamo i dati raccolti per definire un piano di Food Defense, e attuare le misure per garantirne l'efficacia;
- Rispettiamo i requisiti di legge sia nei confronti dell'ambiente (es. non sprecando risorse, utilizzando mezzi euro VI e un carburante sostenibile HVO) sia nei confronti di tutti i nostri collaboratori (sia interni sia fornitori);
- Rispettiamo delle leggi in ambito della sicurezza dei lavoratori (rif. D.lgs. 81/08);
- Garantiamo la massima igiene dell'ambiente di lavoro, per migliorare l'igiene del prodotto e la sua sicurezza alimentare;
- Assicuriamo di divulgare, nel più breve tempo possibile, le informazioni di riferimento agli Enti preposti e applicare le procedure relative al Sistema di Allerta Rapido in ogni caso in cui sussista un rischio potenziale o diretto per la salute umana e/o degli animali collegabile ai prodotti trasportati.

DG annualmente stabilirà in conformità ai su indicati indirizzi generali e ai processi individuati come critici, dal punto di vista sia della qualità sia della sicurezza alimentare, opportuni indicatori di processo, allo scopo di verificarne l'andamento efficiente ed efficace nel tempo.

Sedico, lì 15/07/2026 La Direzione di Buzzatti Trasporti S.r.l.

ALLEGATO 1

CONTROLLO DEI METALLI

Il controllo dei materiali fragili è un requisito molto importante per la nostra organizzazione. Per questo adottiamo determinati accorgimenti al fine di evitare che qualsiasi materiale fragile non abbia impatto negativo sul prodotto che gestiamo.
Si ricorda quindi che la massima attenzione rivota al rispetto delle procedure è un requisito essenziale per lavorare in un'organizzazione come la nostra.

Con queste premesse, al fine di contenere al massimo qualsiasi incidente per la presenza di metalli o materiale fragile nel prodotto, si richiede il rispetto di quanto di seguito descritto:

- Si fa espresso divieto di
  1 – portare da casa qualsiasi attrezzatura, strumento che non sia autorizzato dalla direzione;
  2 – utilizzare coltelli a multilama;
  3 – portare la cucitrice o punti metallici o graffette nell'area di stoccaggio o peggio nelle aree critiche;
  4 – utilizzare penne che possano perdere dei particolari;
  5 – utilizzare aghi o ago di sicurezza o fili metallici che possano accidentalmente essere smarriti e entrare nel flusso di lavoro;
  6 – porre attenzione a qualsiasi eventuale rottura di vetri o altri materiali fragili (si veda anche registro dei materiali fragili);
  7 – fare utilizzo di lame, coltelli o altro che possano essere facilmente deformati;
  8 – non rispettare quanto previsto per quanto riguarda l'abbigliamento consentito.
- Si fa richiesta di porre attenzione a tutto ciò che risultare fragile e che in qualche modo possa essere causa di contaminazione;
- Si fa richiesta di seguire scrupolosamente quanto definito nella PO "Gestione dei materiali Fragili", per quanto non espressamente raccomandato in questa politica.

Sono previsti degli accurati controlli sul rispetto di quanto sopra definito.

DG annualmente analizza eventuali non conformità alle su indicate raccomandazioni generali e ai processi individuati come critici nella PO dei materiali fragili, oltre a opportuni indicatori di processo, allo scopo di verificarne l'andamento efficiente ed efficace nel tempo.

CONTROLLO DEGLI ALLERGENI

Il controllo degli allergeni è un impegno che la Direzione si assume in azienda e ritiene particolarmente critico per garantire la Sicurezza Alimentare dei prodotti che gestisce da parte dei clienti.
Per questo sono state definite diverse procedure al fine di escludere qualsiasi probabilità di cross contamination anche accidentale.

Con queste premesse, al fine di contenere al massimo qualsiasi incidente per la presenza di allergeni non dichiarati nel prodotto, si richiede il rispetto di quanto di seguito descritto:

- Si fa espresso divieto di
  1 avviare una attività critica su prodotti con allergene, solo separatamente (temporalmente e fisicamente) da qualsiasi altro tipo di attività critica su altri prodotti NON allergeni;
  2 Tenere debitamente divise i prodotti nei diversi magazzini, al fine di evitare errori nei prelievi;
  3 Non seguire scrupolosamente quanto definito nella PO "Cross COntamination", per quanto non espressamente raccomandato in questa politica;
  4 Aggiornare costantemente la lista degli allergeni allegata ai manuali HCCP delle due sedi.

Sono previsti degli accurati controlli sul rispetto di quanto sopra definito.

L'Alta Direzione annualmente analizza eventuali non conformità alle su indicate raccomandazioni generali e ai processi individuati come critici nella PO, oltre a opportuni indicatori di processo, allo scopo di verificarne l'andamento efficiente ed efficace nel tempo.

Direzione Generale