ITALIANA MENSE

POLITICA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Codice Documento: / - Rev.01 del 19/03/2024

ITALIANA MENSE S.r.l. segue i più rigorosi regolamenti e specifiche UE, USDA, USDC e AMS, nel processo di ispezione sulle spedizioni a destinazione. Questo permette di fornire solo i prodotti alimentari più freschi, indipendentemente dallo stato di refrigerazione (congelati, refrigerati, secchi e pronti per il mercato locale LMR, frutta e verdura fresca FF&V), che possono essere acquistati da qualsiasi fornitore mondiale. Questi standard dell'industria alimentare sono supportati a tutti i livelli, dal Management fino a ciascuno dei nostri dipendenti in loco.

VALORIAZIENDALI

Sulla base di questo profondo convincimento, ITALIANAMENSES.r.l. si impegna a:

- implementare un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare con l'obiettivo di immagazzinare e fornire prodotti sicuri e di qualità che soddisfino le aspettative e le esigenze dei clienti;
- rispettare gli obblighi di legge e proteggere i consumatori con prodotti alimentari sicuri attraverso l'applicazione di buone pratiche igieniche e principi HACCP;
- garantire che tutti i dipendenti addetti alla manipolazione degli alimenti ricevano una formazione adeguata in materia di sicurezza e manipolazione degli alimenti;
- garantire che le comunicazioni interne ed esterne in materia di Sicurezza Alimentare siano pienamente affrontate;
- ad analizzare le attività che possono influenzare o essere influenzate dal cambiamento climatico, per valutare e ridurre i relativi impatti sulle prestazioni dei processi di Salute e Sicurezza;
- analizzare le attività che possono influenzare o essere influenzate dal cambiamento climatico, per valutare e ridurre i relativi impatti sulle prestazioni dei processi di Sicurezza Alimentare;
- riesaminare annualmente il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare in caso di eventuali modifiche o individuazione di miglioramenti.

COMPORTAMENTO ATTESO

La Direzione di ITALIANAMENSE S.r.l. è responsabile dell'attuazione di questa Politica nei rispettivi settori di competenza e si impegna a:

- Garantire l'uso di prodotti e materiali provenienti da fonti approvate o fornitori qualificati;
- Garantire che tutte le specifiche alimentari non devono essere modificate senza l'approvazione della Direzione e dei Clienti;
- Garantire la corretta gestione e il monitoraggio dei processi di controllo critico previsti dall'HACCP;
- Assicurare che tutto il personale sia formato/informato/addestrato al fine di garantire gli standard igienici, conformemente alle norme internazionali e locali di riferimento.

I lavoratori e gli appaltatori si impegnano a:

- osservare tutte le norme e procedure previste dal Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;
- rispettare i requisiti di igiene personale definiti nel Codice di pratiche igieniche;
- se necessario, proteggere il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare da eventuali interferenze esterne o da manipolazioni.

Tutto il personale è chiamato a condividere tale Politica e a uniformarsi ad essa nel lavoro di ogni giorno.

LA DIREZIONE AZIENDALE

Pasquale Lasala