



# POLITICA DELLA QUALITÀ PER L'ANNO 2024

Allegato n° 1  
Rif. UNI EN ISO 9001:2015  
Rev. 00 del 01.10.2017

Conegliano, 30/10/2023

L'Industria alimentare Arte Gelato S. r. l. produce e distribuisce semilavorati in polvere e in pasta; commercializza semilavorati, altri alimenti ed accessori per gelaterie artigianali. La Qualità dei prodotti è volta a soddisfare i requisiti impliciti ed espliciti dei clienti italiani ed esteri, in relazione agli obiettivi fissati, attraverso un sistema di gestione che garantisce la sicurezza degli alimenti prodotti.

In considerazione del mercato in cui opera, la direzione ritiene che il controllo dei fattori che influenzano la sicurezza degli alimenti sia un elemento fondamentale per il successo. Pertanto, in linea con le normative relative alla gestione per la sicurezza alimentare, oltre a quelle per la qualità, la direzione si è prefissata di garantire quei requisiti di sicurezza alimentare che soddisfino ed aumentino le aspettative del cliente e di migliorare continuamente gli standard di sicurezza. A tale scopo, la direzione ha implementato da anni un sistema di qualità conforme alla norma ISO 9001:2015.

## IMPEGNI PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Gli impegni della direzione e dell'organizzazione aziendale sono:

Con riferimento alla normativa cogente:

- Conformarsi ai codici ed alle leggi vigenti in materia di igiene e di sicurezza alimentare (Reg. 178/2002, Reg. 852, leggi di settore).
- Mettere in atto procedure per il contenimento e la prevenzione del Covid 19, secondo i DPCM.
- Garantire le migliori condizioni dell'ambiente di lavoro e la conformità alle leggi sulla protezione e prevenzione.

Con riferimento alla normativa volontaria:

- Conformarsi alle regole e agli standard applicati.
- Definire i rischi e mettere in atto tutte le misure per eliminarli o prevenirli.

Con riferimento al prodotto:

- Garantire continuamente la conformità del prodotto alle specifiche richieste.
- Rispettare gli standard qualitativi fissati e migliorarli secondo le esigenze dei clienti.
- Realizzare un prodotto di qualità organolettica elevata.
- Garantire il continuo impegno per la sicurezza e il controllo dei prodotti.

Con riferimento alla qualità:

- Coinvolgere e motivare il personale verso il miglioramento continuo delle prestazioni, attraverso l'aggiornamento e la formazione continua.
- Migliorare costantemente i processi di lavoro in tutti i reparti, al fine di assicurare ed incrementare la qualità e la produttività.



## POLITICA DELLA QUALITÀ PER L'ANNO 2024

Allegato n° 1  
Rif. UNI EN ISO 9001:2015  
Rev. 00 del 01.10.2017

- Assicurare a tutti i livelli che la qualità e la sicurezza alimentare costituiscano parte integrante del processo lavorativo.
- Monitorare la reale soddisfazione dei propri clienti verso il prodotto acquistato ed il servizio offerto.
- Sviluppare una collaborazione e comunicazione di fiducia reciproca con i fornitori, per garantire che i loro prodotti e servizi realizzino le aspettative in termini di qualità e di produttività e per condividere gli obiettivi di sicurezza alimentare e monitorarli.
- Riesaminare periodicamente, ad intervalli stabiliti, la situazione aziendale in materia di qualità e di sicurezza alimentare, verificare l'efficacia delle azioni correttive per conseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dei prodotti.

Al fine del raggiungimento e del mantenimento degli impegni sopra enunciati, Arte Gelato S. r. l.

- Redige annualmente un "piano obiettivi" dettagliato e conforme alla politica per cui sono definiti per ciascun reparto interessato: i responsabili, gli obiettivi specifici e gli indicatori per misurarne il raggiungimento.
- Riesamina periodicamente le procedure ed il sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi ed allo stesso tempo per verificare l'efficacia delle misure adottate.
- Ispeziona periodicamente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti e per evitare non conformità a garanzia di un prodotto sicuro.

Gli obiettivi ed il miglioramento delle prestazioni sono di volta in volta definiti e verificati durante le riunioni per il riesame.

**La Direzione**