

L'impegno per la sicurezza alimentare di ALMI Italia è finalizzato ad offrire ai propri clienti alimenti sicuri e conformi alle normative vigenti applicabili. La sicurezza alimentare è garantita dall'applicazione della metodologia HACCP per la gestione dei potenziali pericoli, dal sistema di rintracciabilità e dall'implementazione e certificazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare conforme alla norma ISO 22000:2018 con il seguente

Scopo e campo di applicazione: *miscelazione, confezionamento e commercializzazione di erbe, spezie, ingredienti e additivi per l'industria alimentare.*

*Commercializzazione di salse, condimenti e prodotti funzionali per l'industria alimentare.*

ALMI Italia cura attentamente i rapporti di collaborazione e la comunicazione con i clienti ed i fornitori, al fine di offrire un catalogo di prodotti adatto a tutte le esigenze e sicuro per il consumatore, rispondendo tempestivamente a tutte le richieste di informazioni sui prodotti alimentari.

Gli obiettivi di ALMI Italia in merito al Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA) sono:

- rispettare le norme sulla sicurezza alimentare;
- disporre di personale attento, motivato e consapevole rispetto alla sicurezza alimentare;
- soddisfare le richieste del mercato sul tema della sicurezza alimentare;
- monitorare le innovazioni tecniche e le best practice per migliorare la sicurezza alimentare;
- ottimizzare la comunicazione con i clienti mantenendo al contempo la loro soddisfazione;
- dare al mercato informazioni complete e corrette sugli alimenti forniti;
- soddisfare le aspettative degli enti preposti ai controlli cogenti e su base volontaria.

Per garantire raggiungimento e miglioramento degli obiettivi sopra enunciati, ALMI Italia:

- applica tutte le buone prassi settoriali per garantire igiene e sicurezza dei prodotti (PRP/GMP);
- valuta i pericoli per la sicurezza degli alimenti e mette in atto azioni e misure di controllo per eliminarli o ridurli ad un livello accettabile (CCP e oPRP);
- analizza i rischi collegati ai processi per mitigarne gli impatti e per massimizzare le opportunità;
- esamina il contesto in cui opera per adeguare ad esso il proprio SGSA;
- individua le parti interessate rilevanti al fine di soddisfarne le esigenze;
- stabilisce un piano di miglioramento continuo e ne monitora l'avanzamento;
- stabilisce e monitora obiettivi e indicatori che siano compatibili con la Politica qui documentata;
- riesamina regolarmente l'efficacia del SGSA, la politica, il piano di miglioramento e gli obiettivi;
- applica e testa periodicamente un sistema di rintracciabilità e richiamo conforme alle normative;
- verifica periodicamente le procedure ed il piano HACCP al fine di prevenire rischi nella gestione dei pericoli e per verificare l'efficacia delle misure adottate;
- gestisce prontamente ogni potenziale difetto, non conformità o reclamo;
- programma attentamente la formazione del personale e ne verifica l'efficacia;
- ispeziona regolarmente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti.

La Direzione assicura che la Politica qui documentata sia resa nota al personale operativo ed alle parti interessate rilevanti.

L'Amministratore Delegato

