

Politica integrata per la Qualità, sicurezza alimentare, sicurezza lavoro e ambiente

La **Francone srl** è un'azienda che realizza prodotti da forno surgelati per il mercato italiano ed estero. Le attività svolte dall'organizzazione, più nello specifico, consistono in:

Sviluppo, produzione e commercializzazione a marchio proprio di prodotti da forno pane, focacce, pizze e prodotti da forno surgelati.

Francone srl ha deliberato di adottare una politica integrata, in modo tale da indirizzare in maniera univoca la scelta delle strategie e delle attività conseguenti

La sicurezza alimentare è di responsabilità di tutti i dipendenti e fornitori che influiscano direttamente sugli ingredienti, il confezionamento, la produzione, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti.

Nella definizione della propria politica la **Francone srl** ha considerato:

- ☑ La continua ricerca del pieno soddisfacimento dei requisiti espliciti ed impliciti del cliente, di quelli cogenti nonché di quelli stabiliti autonomamente dall'azienda stessa.
- ☑ Il continuo miglioramento dei propri processi mediante attività basate sull'individuazione e sulla misurazione degli stessi.
- ☑ L'analisi dei rischi e delle opportunità.
- ☑ L'analisi del contesto.
- ☑ Il livello di soddisfazione atteso e desiderato dal cliente.
- ☑ Esigenze ed aspettative della proprietà.
- ☑ I contributi potenziali dei fornitori.
- ☑ Un attenta gestione dei processi per la continua riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari
- ☑ La Prevenzione e riduzione degli impatti ambientali della propria attività, attivando un attento controllo dei consumi energetici al fine di cogliere tutte le opportunità per la loro riduzione

L'impegno prioritario della **Francone srl** è quello di fornire **prodotti conformi alle specifiche e qualitativamente elevati**, realizzati con **materie prime selezionate**, ricercando l'ottimizzazione nell'utilizzo di conservanti ed additivi, perseguendo una politica di assoluto **rifiuto di prodotti O.G.M.** (Organismi geneticamente modificati) nonché di **massima attenzione nella gestione dei prodotti allergizzanti**.

Utilizzare, tecnologie volte al miglioramento continuo della qualità del prodotto, della tutela ambientale e della sicurezza.

Garantire la cultura della sicurezza alimentare **a tutte le parti interessate.**

Tutto ciò mantenendo costante un'assoluta **salubrità e sicurezza dei prodotti** in ottemperanza alle prescrizioni di legge.

Promuovere il coinvolgimento dei fornitori e attuare sistemi di sensibilizzazione/monitoraggio al fine di verificare il rispetto dei requisiti di sicurezza e salute dei lavoratori, ambiente e qualità del prodotto.

Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, agli appaltatori, ai clienti e ai consumatori stabilendo specifiche per gli ingredienti, lo stoccaggio dei prodotti, il confezionamento e il trasporto.

Garantire una prestazione sostenibile in materia di qualità e di sicurezza alimentare mediante l'attuazione e la certificazione di efficaci sistemi di gestione della qualità conformi alle norme ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 e successive modifiche.

Francone srl si impegna a progettare e sviluppare prodotti nuovi, in linea con il market e le evoluzioni ed innovazioni di mercato.

Francone srl riconosce l'importanza del cambiamento climatico come fattore che può influenzare sia il proprio business sia il contesto in cui opera. L'azienda valuta periodicamente i rischi e le opportunità legati al cambiamento climatico, considerando l'impatto che questo potrebbe avere sulle catene di approvvigionamento e sulla disponibilità delle materie prime.

Inoltre **Francone srl** si impegna a mettere in atto delle politiche di sensibilizzazione, sia interne che per tutti gli stakeholder, per contrastare il cambiamento climatico e le sue conseguenze nel rispetto di quanto promosso dall'Agenda 2030 con l' Obiettivo 13

Tutto questo soddisferà il mercato, in quanto i clienti troveranno nell'organizzazione un partner all'altezza delle loro aspettative.

L'azienda controlla il livello di soddisfazione dei propri clienti, al fine di mantenere elevato lo standard e l'attenzione al cliente.

Francone srl adotta politiche aziendali orientate alla tutela dei diritti umani fondamentali, garantisce un ambiente di lavoro sicuro e dignitoso, rispetta l'ambiente al fine di prevenire/minimizzare l'inquinamento nonché possibili rischi ambientali.

A fronte di quanto enunciato, **Francone srl** si è dotata di un codice etico che definisce le modalità per il monitoraggio delle attività in ambito responsabilità sociale ed ambiente.

Inoltre, si impegna a mantenere una politica di trasparenza, anche attraverso il proprio sito internet che permette alle parti interessate di visualizzare le caratteristiche tecniche e di sicurezza dei prodotti.

In quest'ottica l'azienda si impegna a **selezionare i propri fornitori** in grado di garantire prodotti di qualità elevata, condizioni igieniche sicure e la conformità alle normative cogenti, ed incoraggiare, i fornitori, subappaltatori e collaboratori a promuovere e ad investire a loro volta nell'adozione di un comportamento socialmente responsabile e del rispetto dell'ambiente.

L'azienda si propone il consolidamento del patrimonio sociale, quindi la "ricchezza" al fine di garantire la remuneratività del capitale investito nonché di introdurre tecnologie innovative che mantengano l'azienda ai vertici del mercato in cui opera, a tal fine sta vagliando l'ipotesi di investire nelle proprie infrastrutture.

L'azienda si impegna ad analizzare i rischi e le opportunità cui è sottoposta, oltre al mercato in cui opera ed i competitor, in modo tale da gestire al meglio le possibili interferenze e problematiche, prima che le stesse si presentino.

Francone srl punta ad ampliare la propria clientela attraverso l'utilizzo di nuove strategie commerciali, a tal fine sta vagliando nuovi prodotti destinati ad un target specifico di clienti.

Francone srl si impegna a condividere con i propri collaboratori e dipendenti le fasi e la struttura della gestione della qualità e sicurezza alimentare, per rendere partecipi e informati sulle procedure e benefici portati dall'attuazione di questo sistema. Tramite riunioni informative verranno divulgate i risultati ottenuti ed i punti critici da migliorare, così da aumentare la collaborazione del personale interno ed esterno per migliorare ed incrementare la qualità aziendale.

La Direzione Generale, sulla base dei dati forniti dal Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare, periodicamente riesamina e tiene aggiornati la propria politica, gli obiettivi ed indicatori correlati, per far sì che questi preservino la loro efficacia.

Gli indici necessari al monitoraggio degli obiettivi stabiliti e per la misurazione dei processi aziendali sono definiti e gestiti tramite AP 05.1.3 "Processi ed indicatori aziendali".

La politica appena enunciata, e relativi obiettivi, vengono comunicati a tutti gli operatori mediante affissione di copia del documento nei locali aziendali, nonché la condivisione degli obiettivi attraverso riunioni periodiche con le diverse funzioni.

La comunicazione verso l'esterno avviene costantemente attraverso le funzioni aziendali e aggiornando il sito internet dove viene pubblicata la presente Politica.

Inoltre, la politica viene diffusa attraverso il sito internet e messa a disposizione di tutti gli stakeholder che ne fanno richiesta.

Data 02/12/2024

Francone Elisabetta
Direzione Generale