



Politica della sicurezza alimentare

Presentazione

La Direzione di METHODO CHEMICALS per fornire garanzie di Qualità e di Sicurezza Alimentare ai clienti ha riconosciuto l'opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare dei prodotti realizzati e commercializzati (mangimi complementari, additivi, materie prime e premiscele) che sia conforme alla legislazione italiana e alla regolamentazione vigente europea e rispondente agli standard internazionali GMP+FSA, FAMI-QS e ISO 22000:2018.

La certificazione da parte di un organismo terzo accreditato allo scopo costituisce elemento indispensabile per poter presentare a terzi in modo credibile e trasparente il sistema di gestione della sicurezza alimentare.

La Direzione di METHODO CHEMICALS ha definito le linee strategiche per quanto concerne la Qualità e la Sicurezza Alimentare.

Obiettivi

Missione di METHODO CHEMICALS è fornire ai clienti un prodotto sano e qualitativamente elevato, con ottime prestazioni funzionali e di comunicare al cliente ogni caratteristica del prodotto fornendo assistenza per il corretto ed efficace utilizzo.

Gestione del sistema

Il sistema viene sottoposto a audit interni e a controlli e sorveglianze continue. La direzione si impegna tramite il team HACCP (Sicurezza Alimentare) a riesaminare il sistema almeno una volta l'anno per verificare il raggiungimento delle prestazioni e dei target prefissati in ottica di miglioramento continuo.

Principi Guida

- ⇒ sviluppare linee di prodotti il più possibile naturali che coadiuvino un'alimentazione atta a ridurre l'utilizzo di sostanze medicamentose e al tempo stesso riducano la resistenza agli antibiotici, nel rispetto dell'ambiente
- ⇒ soddisfare la propria clientela in termini di caratteristiche funzionali, qualità del prodotto, sicurezza alimentare, legalità e autenticità, offrendo ad essa la prova tangibile di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente uno standard qualitativo in grado di soddisfare le richieste e le aspettative in termini di prodotto e servizio
- ⇒ ottimizzare il rapporto con i Fornitori/Produttori al fine di conseguire una qualità e salubrità sicura
- ⇒ selezionare fornitori possibilmente certificati secondo standard di sicurezza alimentare riconosciuti dagli standard GMP+FSA e FAMI-QS e, in alternativa, verificare la capacità dello stesso fornitore a identificare i pericoli e a gestire i rischi correlati, tramite valutazione della documentazione del sistema di sicurezza alimentare e audit presso la struttura produttiva o di logistica
- ⇒ coinvolgere attivamente il personale nei flussi produttivi e logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria, aumentandone la propria consapevolezza del ruolo assunto in azienda
- ⇒ migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali con i clienti
- ⇒ garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute dell'animale grazie alla collaborazione dei fornitori, dei trasportatori e dei clienti stessi
- ⇒ porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali, alla tutela dell'ambiente, agli aspetti etici nei rapporti con le parti interessate e alla mitigazione del cambiamento climatico
- ⇒ facilitare il personale nella comunicazione con la direzione nell'ottica del miglioramento continuo
- ⇒ incrementare la cultura sulla qualità e sicurezza alimentare dei lavoratori e collaboratori
- ⇒ monitorare il settore merceologico e informarsi per poter valutare la vulnerabilità alle frodi dei materiali e servizi approvvigionati, definendo un piano di mitigazione
- ⇒ avere sistemi rapidi e testati per la gestione di qualsiasi tipo di emergenza comprese le situazioni di ritiro o richiamo del prodotto

Novellara (RE), il 26/01/2024

La Direzione di METHODO CHEMICALS S.r.l.