



## Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Rev.4 del 29/04/2021

**Pastificio Fabianelli S.p.A.** è un pastificio di Castiglion Fiorentino nato nel 1860 per mano dei Maestri Pastai della famiglia Fabianelli, il cui obiettivo primario è la soddisfazione dei propri clienti producendo e vendendo prodotti conformi alle normative applicabili, sicuri dal punto di vista igienico sanitario e della qualità specificata. Completano e arricchiscono il Gruppo Fabianelli i brand: Fabianelli, Maltagliati e Pasta Toscana.

**Pastificio Fabianelli S.p.A.** si impegna quindi a garantire ai propri consumatori e clienti la fornitura di prodotti con le seguenti caratteristiche:

- prodotti sicuri dal punto di vista microbiologico;
- prodotti sicuri dal punto di vista chimico e fisico;
- prodotti conformi all'etichettatura prevista dalla normativa;
- prodotti conformi alla classificazione merceologica di riferimento;
- prodotti corrispondente alla qualità organolettica specifica.

La Direzione ritiene infine fondamentale il rispetto dei tempi di consegna e delle condizioni concordate con il cliente.

L'azienda si propone di mantenere la certificazione secondo la norma UNI EN ISO9001:2015 del proprio Sistema di Gestione per la Qualità da parte di un Organismo di terza parte, nonché secondo lo standard GSFS Versione 8. Si impegna pertanto ad assicurare che vengano rispettati i requisiti:

- Previsti dalle norme di riferimento
- Cogenti applicabili
- Determinati dalle esigenze della clientela
- Stabiliti internamente

In maniera altrettanto significativa è verso il personale interno che si orienta l'impegno della direzione, con lo scopo di conseguire ed incrementare il benessere e la soddisfazione dei propri dipendenti ed ottenere il massimo coinvolgimento da parte loro.

Si impegna perciò a garantire le migliori condizioni di lavoro, nel pieno rispetto delle disposizioni normative in materia di sicurezza, ed individua le esigenze e le aspettative in termini di riconoscimenti, soddisfazione professionale e sviluppo individuale.

Ciascun dipendente di **Pastificio Fabianelli S.p.A.** deve partecipare attivamente alla crescita della Qualità in Azienda, collaborando con la Direzione Aziendale alla definizione delle procedure gestionali e impegnandosi sia nella rilevazione che nella pronta rimozione di non conformità rispetto alle linee definite dalla documentazione della Qualità, per un continuo miglioramento delle attività di tutte le funzioni aziendali.



## Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Rev.4 del 29/04/2021

La Direzione, con l'apporto del Sistema di Gestione per la Qualità, si auspica infatti di mantenere all'interno dell'azienda una mentalità costruttiva, che consenta di procedere regolarmente nel raggiungimento degli obiettivi prefissati e di migliorare continuamente le prestazioni aziendali.

Nell'ottica di tale miglioramento, vengono definiti periodicamente gli obiettivi che l'azienda si propone di raggiungere a partire dagli intenti generali espressi nel presente documento e viene attivato un processo di aggiornamento continuo di tali obiettivi e della stessa Politica per la Qualità, in modo da adeguarli continuamente alle sempre nuove esigenze.

La Direzione Aziendale promuove sistematicamente la cultura della consapevolezza della sicurezza alimentare e la cultura della Qualità ed assicura le risorse necessarie nella convinzione che la qualità delle realizzazioni dell'Azienda sia raggiungibile solo grazie all'impegno di tutti coloro che operano nell'azienda e per l'azienda.

**Pastificio Fabianelli S.p.A.** si adopera quindi affinché la Politica per la Qualità sia diffusa e compresa a tutti i livelli all'interno dell'azienda e richiama tutto il personale al perseguimento della stessa ed alla completa osservanza dei contenuti del Manuale, delle procedure e delle istruzioni nell'ambito delle rispettive competenze e responsabilità.

La Direzione si augura di ottenere, da tutto il personale, il massimo contributo per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

La Direzione