

Politica della sicurezza alimentare

La Direzione di **Ricotto srl** 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 Sicurezza Alimentare dei prodotti trasportati che sia conforme alla legislazione.

La Direzione di **Ricotto srl** ha definito le linee strategiche per quanto concerne la Qualità e la Sicurezza Alimentare.

Obiettivo principale della **Ricotto srl** è fornire ai clienti un servizio che garantisca la qualità originaria del prodotto trasportato.

Il sistema viene sottoposto a audit interni e a controlli e sorveglianze continue.

La direzione si impegna tramite il responsabile del sistema SQAS a riesaminare il sistema almeno una volta l'anno per verificare il raggiungimento delle prestazioni qualitative.

Principi Guida:

- Soddisfare la propria clientela in termini di qualità, puntualità ed efficienza del servizio;
- Richiedere gli stessi standard aziendali della Ricotto ai fornitori che a vario titolo collaborano con essa;
- Coinvolgere attivamente il personale sugli obiettivi aziendali e sugli standard di igiene definiti dalle procedure aziendali interne;
- 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 trasportati tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche del processo;
- Porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali, alla tutela dell'ambiente, alla sicurezza degli operatori e agli aspetti etici.

La Politica viene affissa negli uffici della sede e resa disponibile al pubblico.

Villafranca Piemonte, lì 18 settembre 2019

La Direzione Generale

