

La società Cantine Scolari S.r.l. si pone sul mercato come un'azienda capace di fornire prodotti di Qualità, mostrando vicinanza a tutte le parti interessate, mediante la volontà di creare con loro dei rapporti di fiducia costanti nel tempo ed adottando come valori fondanti efficienza, correttezza e trasparenza.

La Direzione della società Cantine Scolari S.r.l. attraverso il presente documento, intende definire e comunicare a tutto il personale gli obiettivi, garantendo il controllo, nell'ambito della filiera di appartenenza, di tutti i potenziali pericoli per la sicurezza alimentare inerenti ai prodotti realizzati presso la propria Cantina.

La Direzione ritiene la corretta gestione delle tematiche riguardanti la Sicurezza Alimentare un obiettivo primario; pertanto, ha elaborato un protocollo interno per la definizione delle procedure volte al conseguimento degli obiettivi minimi e irrinunciabili in materia di Sicurezza Alimentare e ribadisce nel presente documento l'impegno proprio e di tutta l'organizzazione a:

1. Introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte nei locali dell'Organizzazione soddisfino i requisiti di legge in ambito Sicurezza Alimentare e gli stessi concordati con i clienti.
2. Stabilire degli obiettivi misurabili e monitorare le proprie attività nell'ottica del controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare, in modo tale che i prodotti realizzati e/o commercializzati, non danneggino direttamente od indirettamente i consumatori.
3. Valutare periodicamente e mantenere aggiornato il sistema per la Sicurezza Alimentare al fine di garantire che il sistema stesso incorpori le più recenti informazioni sui pericoli per la Sicurezza Alimentare tenuti sotto controllo.
4. Comunicare, attraverso la filiera e nell'ambito dell'organizzazione stessa, informazioni riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare inerenti agli aspetti di sicurezza relativi ai prodotti utilizzati.
5. Stabilire, attuare e mantenere in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti con il ruolo che l'organizzazione svolge nella filiera alimentare.
6. Sensibilizzare tutte le risorse che operano nell'organizzazione aziendale a porre la massima attenzione possibile in tutte le attività che hanno rilevanza per la sicurezza alimentare.
7. Mettere in atto tutte le necessarie procedure finalizzate al Miglioramento continuo delle prestazioni.
8. Definire le competenze necessarie ai vari soggetti che operano per l'organizzazione, nonché investire nella formazione al fine di accrescere la consapevolezza necessaria ad assicurare un costante ed elevato livello di attenzione per tutte le tematiche inerenti alle prescrizioni in tema di Sicurezza Alimentare.
9. Promuovendo la Cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare, sensibilizzando i dipendenti attraverso un costante confronto, dal quale far emergere eventuali criticità e/o opportunità di miglioramento organizzative ed operative e assicurare l'aggiornamento del proprio Piano per la Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare.

La Direzione considera di primaria importanza i seguenti obiettivi specifici:

- Minimizzare il rischio di una possibile contaminazione dei prodotti derivato da ambiente, infrastrutture, attrezzature e dal processo produttivo.
- Realizzare prodotti sicuri, nel rispetto della normativa cogente, assicurandone l'autenticità e la conformità ai requisiti di qualità specificati.
- Mantenere la certificazione del proprio sistema di sicurezza alimentare in conformità allo standard internazionale IFS (Inter national Food Standard) Food.
- Effettuare investimenti finanziari per mantenere il sito da un punto di vista strutturale sempre idoneo a garantire la salubrità del prodotto.
- Impostare il proprio sistema produttivo sulla base di una analisi dei rischi HACCP, che individui opportune misure di controllo per i rischi relativi alla sicurezza alimentare.
- Mantenere in continuo aggiornamento il Team di sicurezza alimentare al fine di renderlo sempre più competente nell'individuare le misure di controllo necessarie a garantire la sicurezza del prodotto.
- Fornire adeguate risorse e addestramento del personale.
- Applicare costantemente le procedure del sistema qualità e sicurezza alimentare aziendale, contribuendo al loro aggiornamento e miglioramento.
- Collaborare e comunicare in modo costruttivo all'interno dell'organizzazione aziendale per un coinvolgimento di tutti ed un miglioramento continuo.
- Promuovere un addestramento e aggiornamento continuo di tutti i collaboratori.
- Segnalare al gruppo per la sicurezza alimentare qualsiasi situazione o procedura aziendale che possa mettere a rischio la sicurezza alimentare dei prodotti.

Resta pertanto preciso impegno della Direzione garantire che la politica sia comunicata e compresa all'interno dell'organizzazione, nonché comprensiva dell'impegno a salvaguardare la sicurezza alimentare e supportata da obiettivi misurabili e coerenti con la stessa.

La Direzione si impegna a realizzare e mantenere i suddetti obiettivi, tramite l'adozione di tutte le misure necessarie da parte dell'azienda, e promuovendo da parte di tutti i collaboratori un elevato livello di responsabilità e partecipazione.

Puegnago del Garda, 06/05/2026

La Direzione