

La Qualità e l'attenzione per la sicurezza alimentare, per ELLEBI s.a.s. rappresentano una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli.

L'azienda è all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del servizio nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario (reg. CE 852/2004 e UE 2021/382) e conforme anche alla normativa cogente applicabile al settore (Reg. CE 178/2002).

La presenza di personale competente e specializzato, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione, i piani di controllo degli infestanti e di conformità del piano HACCP, la manutenzione dei macchinari e delle infrastrutture assicurano che il prodotto abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità, autenticità e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari e alle aspettative dei Clienti. La garanzia di tali caratteristiche rappresenta un preciso impegno della Direzione.

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza del prodotto, mediante un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei Clienti, ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione Integrato Qualità Sicurezza alimentare secondo i requisiti definiti dagli standard internazionali BRC e IFS.

La Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione; le verifiche ispettive interne, orientate al monitoraggio dell'efficacia delle prestazioni di qualità e sicurezza alimentare, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.

Rev. 6 La Direzione si impegna a garantire lo sviluppo di un piano di miglioramento della cultura della qualità e sicurezza alimentare, in ottemperanza ai requisiti volontari degli Standard BRC e IFS, ai requisiti legali del Codex Alimentarius edizione 2020 e al Regolamento UE 382/2021.

La Direzione garantisce il successo dell'attuazione della politica, attraverso l'impegno che la stessa pone e continuerà a porre nello sviluppare e rendere efficacemente operante il proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare in un'ottica di miglioramento continuo, di implementazione di piani di miglioramento della cultura della sicurezza alimentare (Food Safety Culture), nonché nell'essere conforme alla legislazione e regolamentazione cogente, applicabile alle proprie attività.

La politica integrata adottata da ELLEBI s.a.s è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate, alle autorità competenti e agli operatori, mediante affissione nella bacheca posta all'ingresso dell'azienda; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità.

Rev. 6 Per contribuire alla garanzia che la sicurezza alimentare sia assicurata lungo tutta la filiera alimentare, la ELLEBI s.a.s. ha sviluppato adeguati canali di comunicazione che permettono un continuo interscambio di informazioni con:

- clienti, in particolare in relazione alle informazioni, alle indagini, ai contratti o alla gestione degli ordini, comprese le modifiche e le informazioni di ritorno dei clienti, compresi i reclami;
- le autorità legislative e regolamentari
- i fornitori, con riferimento alle caratteristiche dei prodotti, agli standard di servizio
- altre organizzazioni che hanno un impatto sull'efficacia o l'aggiornamento del Sistema Integrato, o sono da esse influenzate.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo dei prodotti l'azienda ha formalizzato una serie di obiettivi realistici e misurabili, che riguardano, in generale:

- miglioramento degli attuali standard di produttività, in termini di produzione e di reso al cliente;
- minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto, misurati nei periodici audit infrastrutturali
- mantenimento di un livello di conformità assoluta dei prodotti rispetto agli standard di legge e interni definiti dall'azienda
- miglioramento del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio correlato
- **Rev. 6** consolidamento del piano Haccp mediante verifica dell'efficienza delle misure preventive e correttive adottate per il monitoraggio dei CCP (punti critici di controllo)

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni di Riesame della Direzione; gli stessi sono analizzati periodicamente attraverso opportuni indicatori, e sono attivate eventuali azioni di miglioramento.

Gli obiettivi, in accordo al progresso scientifico e tecnologico, si applicheranno secondo logiche di mercato, a tutte le attività, i prodotti ed i processi dell'azienda.

La Direzione è direttamente impegnata nell'opera di sensibilizzazione, organizzazione e coordinamento di quelle funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità del prodotto. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati. Per questo si assume i seguenti impegni:

- **Rev. 6** formare e sensibilizzare il personale alle tematiche sulla qualità e sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale, attuando un costante piano di miglioramento della cultura della qualità e sicurezza alimentare.
- Mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti
- Monitorare costantemente il piano HACCP allo scopo di minimizzare i rischi per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare

L'azienda consapevole del dovere di rispettare i principi che sono alla base dell'etica del lavoro e che costituiscono quella che si definisce la "Responsabilità Sociale" dell'azienda, si assume i seguenti impegni:

- non impiego di lavoro infantile e di lavoro minorile;
- non ricorso né sostegno ad alcuna forma di "lavoro obbligato", cioè di costrizione dei dipendenti a lavorare con ricatti di qualunque tipo;
- garanzia della salute e della sicurezza dei propri lavoratori e pieno rispetto delle norme di legge relative;
- garanzia della libertà delle associazioni sindacali e dei propri aderenti;
- assenza di discriminazioni di qualunque tipo dei lavoratori e fra i lavoratori;
- applicazione di procedure disciplinari nel pieno rispetto delle norme di legge;
- orario di lavoro rispondente ai requisiti di legge e agli accordi nazionali e locali;
- retribuzione rispondente al contratto nazionale e a quello integrativo aziendale;

Nei confronti dei propri dipendenti, l'azienda si impegna a migliorare con continuità le condizioni di lavoro e la sicurezza e la salute dei lavoratori.

La Direzione ha designato un proprio Rappresentante per il coordinamento e la gestione operativa del Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare.

Rev. 6 La Direzione ha implementato delle misure di prevenzione per la Food Defense, al fine di proteggere i prodotti da atti intenzionali di contaminazione, adulterazione e frode. Le misure adottate sono documentate nel Piano di Food Defense in vigore.

Si richiede a tutto il personale aziendale di partecipare alla definizione, applicazione e sviluppo dei documenti del Sistema Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare che regolano le attività di competenza e di segnalare ogni suggerimento migliorativo.

San Paolo Belsito, 08 agosto 2023

L'Amministratore Unico

Michele Bifulco

ELLEBI s.a.s.

di Bifulco Michele & C.

Via Tommaso Vitale, 19

80030 SAN PAOLO BELSITO (NA)

P. IVA IT02517631210

CUU: 5RU082D