



## **POLITICA DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE**

REV. 00 del 11/1072021

**La Qualità e la sicurezza alimentare per Dacastello Vini Pregiati costituiscono un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di rilievo nel settore della distribuzione e commercializzazione su vasta scala di vini italiani.**

**L'azienda è da sempre attenta alla selezione di vini che rappresentano al meglio il carattere locale ed il valore enologico italiano adottando procedure che garantiscano il rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario (reg. CE 852/2004) in particolare per quanto attiene il deposito e la distribuzione del prodotto sul mercato nazionale ed internazionale.**

**La presenza di personale competente e specializzato, a disponibilità di un magazzino di recente realizzazione in grado di gestire lo stoccaggio e la preparazione della merce, la manutenzione dei veicoli, del sito e della struttura, il supporto di una rete di partner qualificati consolidata nel tempo assicura un servizio completo ed efficiente di trasporto, spedizione e distribuzione via terra e via mare.**

**Le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione della strutture e dei veicoli, i piani di controllo degli infestanti e la conformità del piano Haccp assicurano che il prodotto abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, che rappresenta un preciso impegno della Direzione.**

**L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del prodotto e perseguire un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei Clienti ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione Qualità-Sicurezza alimentare secondo i requisiti definiti dallo standard internazionale BRC Storage and Distribution.**

**L'azienda applica procedure per garantire che i prodotti acquistati per la commercializzazione siano sicuri, conformi alla normativa e rispondano alle aspettative dei clienti in materia di qualità; 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 procedure di monitoraggio dell'efficacia delle prestazioni di qualità, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.**

**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, nonché nell'essere conforme alla legislazione e regolamentazione cogente, applicabile alle proprie attività.**

La politica adottata da Dacastello Vini Pregiati è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet, agli operatori interni, mediante formazione; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo dei prodotti e dei servizi e quindi della soddisfazione del cliente, l'azienda formalizza una serie di obiettivi annuali realistici e misurabili, che riguardano, in generale:

- miglioramento delle prassi di selezione ed acquisto e di monitoraggio dei prodotti destinati alla commercializzazione e distribuzione
- miglioramento degli attuali standard di stoccaggio e distribuzione
- migliorare prassi di selezione dei fornitori utilizzati per la distribuzione del prodotto e monitoraggio delle loro performance
- minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto mediante consolidamento e aggiornamento del piano Haccp
- miglioramento degli strumenti gestionali per assicurare dinamicità e puntualità del servizio
- miglioramento della nostra professionalità e rigore
- mantenimento della profonda conoscenza dei differenti mercati al fine di anticipare e soddisfare i bisogni dei nostri partner commerciali in modo dinamico e globale
- curare l'importanza delle relazioni umane, per instaurare rapporti stabili e duraturi con i nostri partner commerciali.
- miglioramento delle diverse collezioni dei prodotti commercializzati per soddisfare le aspettative dei diversi mercati e su richiesta realizzare brand personalizzati.

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. 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 e del servizio. 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:

- formare e sensibilizzare il personale sulla qualità e sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale.
- monitorare costantemente lo stato dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati, al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento.

- **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**
- **innovare e investire in infrastrutture, veicoli e risorse umane.**

**Alba (CN), 11/10/2021**

**L'AMMINISTRATORE UNICO: Mariateresa Dacastello**