

	POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Rev. 00 del 29.01.2026
	Frittitaliani S.r.l.	

IMPEGNO DELLA DIREZIONE

La Direzione di *Frittitaliani S.r.l.* intende dare formale rappresentazione ad una coerente politica della qualità e la sicurezza alimentare, consolidatasi nel sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare secondo la norma volontaria **IFS Food**.

La presente politica si rivolge sia al **personale interno** sia ai propri **interlocutori esterni** (clienti, fornitori, rete commerciale/vendita ecc).

Frittitaliani S.r.l. è un'impresa che intende adottare i seguenti obiettivi quali linee guida nello svolgimento della propria attività:

- Produzione e distribuzione di tutti i suoi prodotti nel pieno rispetto delle normative cogenti internazionali, nazionali e regionali e nel rispetto dello standard volontario IFS Food cercando di migliorare continuamente il livello di sicurezza alimentare di tutti i processi produttivi sia primari che secondari;
- perseguire la produzione e distribuzione dei prodotti nel più completo **rispetto dell'ambiente** e garantire la maggiore **tutela possibile ai diritti dei lavoratori** per quanto riguarda sia la loro sicurezza e nel rispetto dei basilari principi morali;
- perseguire una sempre più qualificata conoscenza dell'offerta dei **fornitori**, attraverso il costante monitoraggio, la capacità di prevederne/sollecitarne la evoluzione, la selezione dei migliori per affidabilità, **qualità e sicurezza alimentare** e rispetto delle specifiche;
- Monitorare di continuo le **prestazioni dei processi coinvolti** nella realizzazione dei prodotti e perseguire il **miglioramento** continuo sia in riferimento alla sicurezza alimentare che del sistema qualità;
- **Ridurre** nel tempo le **non conformità**;
- **Sviluppare** la **conoscenza** e la **competenza** degli operatori aziendali;
- **Formare e stimolare il personale** al rispetto delle procedure e alla tutela della salubrità e della sicurezza dei prodotti;
- **Valorizzare** il lavoro di coloro che contribuiscono con creatività, competenza ed impegno al proseguimento della missione aziendale;
- Perseguire la **soddisfazione del cliente** e una sempre più approfondita conoscenza della clientela di riferimento, delle sue propensioni e delle sue esigenze, sia per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del prodotto, le specifiche del cliente, i requisiti contrattuali, e i servizi di supporto al processo di fornitura e la responsabilità nei confronti dei clienti;
- Riesaminando periodicamente l'**idoneità** e la rispondenza dei propri prodotti ai requisiti dichiarati in etichetta;
- Garantire prodotti **privi di OGM** utilizzando esclusivamente materie prime che ne sono prive;

L'Azienda inoltre non attua la discriminazione dei propri lavoratori, in base a razza, ceto sociale, origine nazionale, religione, sesso, invalidità, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica nella:

- assunzione
- retribuzione

	POLITICA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	Rev. 00 del 29.01.2026
	<i>Frittitaliani S.r.l.</i>	

- formazione
- promozione
- licenziamento
- pensionamento

impegnandosi nell'inserimento del mondo del lavoro di ragazze madri e disabili al 100%.

CULTURA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di *Frittitaliani S.r.l.* intende dare formale rappresentazione ad una coerente politica della qualità e la sicurezza alimentare, consolidatasi nel sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare secondo la norma volontaria **IFS Food**.

Attività che hanno impatto sulla sicurezza dei prodotti:

- Attenta qualifica dei fornitori e mantenimento della stessa nel tempo;
- Controlli al ricevimento merce
- Controlli di processo durante tutte le fasi di lavorazione e confezionamento
- Monitoraggio dei CCP e dei PRPop individuati
- Analisi dei prodotti come da piano di campionamento
- Programma di formazione del personale interno
- Monitoraggio della difesa del sito e delle adulterazioni volontarie del prodotto finito
- Frodi alimentari (dall'approvvigionamento al confezionamento del prodotto finito)
- Focalizzazione sull'attenzione verso il cliente e gestione dei reclami

Piano di azione di verifica e controllo

Tutte le attività sopra vengono applicate e verificate costantemente durante i processi produttivi da parte del responsabile di produzione e del RSQ.

Una volta l'anno viene effettuata formazione a tutto il personale per il mantenimento di una costante cultura sulla qualità e sicurezza alimentare.

Revisione dell'efficacia delle attività svolte

La revisione dell'efficacia delle attività svolte viene effettuata in sede di validazione di tutto il sistema HACCP.

Roma, 29.01.2026

Frittitaliani S.r.l.
