

L'impegno della Direzione di Sacco si è esteso nel corso degli anni per raggiungere una moderna gestione della Qualità, integrando i principi fondamentali di tutti gli schemi certificativi adottati in tema di Qualità, Ambiente, Sicurezza del Lavoro e Sicurezza Alimentare, inserendoli come parte integrante della strategia aziendale.

La divisione aziendale LABWARE, considerando il contesto in cui opera, si adopera per assicurare che i requisiti di Qualità siano compresi ed applicati da tutte le parti interessate e rilevanti per il Sistema di gestione Qualità; la divisione Fermenti, considerando fondamentale l'adeguamento ai principi del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, coinvolge e sensibilizza costantemente tutte le funzioni sulla tematica della Sicurezza Alimentare. Sacco intende produrre e distribuire prodotti sicuri e conformi ad elevati standard qualitativi anche a livello di servizio, conseguendo risultati, misurati oggettivamente, relativi alle performance e all'efficacia di processo tramite la definizione di obiettivi per la qualità, che prevedono un monitoraggio periodico.

L'azienda considera l'impegno di risorse finanziarie, tecnologiche e professionali dedicate alla tutela della salute del consumatore, alla qualità, alla protezione dei rischi un investimento produttivo ed un'espressione del proprio impegno nel miglioramento continuo.

A questo proposito, la Direzione ha definito i seguenti principi:

1) Centralità del cliente

Sacco si impegna a valutare le richieste e le esigenze produttive dei clienti per essere in grado di garantire loro sempre il prodotto più adatto e sicuro, fornendo le soluzioni ideali per le loro esigenze.

Sacco è un'azienda flessibile e si impegna a soddisfare i bisogni dei singoli clienti sempre nel rispetto della sicurezza dei prodotti forniti. L'azienda vuole pensare come i propri clienti, comprenderli, essere aperta verso le problematiche che devono affrontare ed aiutarli a risolverle sia mostrando nuove soluzioni sia fornendo nuovi prodotti di qualità e nel rispetto della sicurezza alimentare. L'alta qualità del servizio richiede che l'azienda capisca i propri clienti, le loro differenze ed i loro bisogni, anche in merito di sicurezza alimentare, per questo motivo la Sacco si impegna ad instaurare un dialogo e una collaborazione fattiva con le organizzazioni che entrano a far parte della filiera alimentare. La Sacco considera la lealtà verso i propri clienti un principio ed impegno irrinunciabile.

Con il continuo monitoraggio della soddisfazione del cliente, con la ricezione dei reclami e registrazione delle proposte di miglioramento da parte dello stesso, si intende migliorare il servizio aziendale in funzione delle esigenze della clientela.

L'azienda ha l'obiettivo di crescere e rafforzare la propria posizione sul mercato, nazionale e estero, mantenendo prioritario l'orientamento verso prodotti che caratterizzano la cultura e la tradizione alimentare italiana.

L'azienda si impegna a produrre le proprie colture microbiche seguendo i requisiti Halal (conforme al HQAS: Halal quality assurance system), Kosher e Vegani. I prodotti Halal sono certificati da HFFIA mentre i prodotti kosher sono certificati da OK Kosher Organization. I prodotti Vegani sono certificati da Vlabel

2) Attenzione alla sicurezza alimentare dei prodotti e dell'ambiente

Sacco garantisce che tutti i prodotti e gli ingredienti impiegati nelle produzioni sono conformi alle normative di legge relative alla sicurezza alimentare (OGM, allergeni, ecc.). L'azienda si impegna a fornire ai propri clienti o alle autorità preposte tutte le informazioni utili al fine di garantire la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera.

L'azienda garantisce la sicurezza alimentare e ricerca l'eccellenza qualitativa delle produzioni attraverso la gestione del sistema, la definizione ed applicazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP, la formazione del personale addetto alle lavorazioni, la selezione accurata dei fornitori, i controlli sulle materie prime in ingresso e nel corso del processo produttivo.

L'azienda ha stabilito, attua e mantiene in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla sicurezza alimentare lungo tutta la filiera.

3) Attenzione all'ambiente

Sacco si impegna inoltre a mettere in campo forze per rispettare tutte le legislazioni ambientali (europee e locali) e prevenire danni all'ambiente (interno all'azienda ed esterno) e ai lavoratori, individuando i possibili impatti negativi generati dai processi svolti dall'organizzazione, predisponendo tutte le possibili azioni atte a ridurle e prevenendo nel contempo gli eventi che possono arrecare danno all'ambiente.

4) Miglioramento continuo dell'organizzazione aziendale

L'azienda si impegna ad assicurare il continuo miglioramento di tutti i processi, le interconnessioni e i legami funzionali tra i singoli reparti aziendali.

L'azienda si incarica di monitorare costantemente il proprio Sistema Qualità costituito dal sistema di gestione della qualità (SGQ) e dal sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (SGSA) e a revisionarlo periodicamente, al fine di verificare la corretta pianificazione e sviluppo di processi per la realizzazione di prodotti sicuri, diminuire gli errori, eliminare gli sprechi di tempo, migliorare e modernizzare la tecnologia di produzione e le infrastrutture, migliorare le proprie prestazioni nel campo dell'ambiente, della salute e sicurezza alimentare e dei lavoratori, nella certificazione Halal e Kosher dei propri prodotti.

L'azienda stabilisce degli obiettivi misurabili e monitora le proprie attività nell'ottica del continuo miglioramento del proprio sistema e per il controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare.

Durante le periodiche verifiche ispettive interne, eseguite su tutti i processi interni, l'azienda si accerta, che questi corrispondano agli obiettivi dalla Politica della qualità e quei obiettivi di volta in volta definiti per il miglioramento continuo del sistema di qualità.

5) Comunicazione

Parte della strategia è cercare di ottimizzare la comunicazione, interna ed esterna, per quanto riguarda i prodotti e i processi aziendali, la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, la sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti forniti.

L'azienda si impegna ad applicare un sistema di cooperazione con gli Enti e le Strutture Pubbliche, per la sicurezza alimentare dei prodotti, per il contenimento e la riduzione degli impatti ambientali e per la gestione delle emergenze.

L'azienda si impegna ad applicare un sistema di comunicazione con gli enti HFFIA e OK Kosher certification, per la certificazione Halal e Kosher e con l'ente Vlabel per la certificazione Vegan delle proprie colture microbiche.

6) Importanza del personale

L'azienda si impegna a rendere consapevole, coinvolgere e responsabilizzare il personale di tutti i livelli nello svolgimento delle proprie mansioni, nella consapevolezza della rilevanza e importanza delle singole attività individuali nel contribuire alla sicurezza alimentare e nel raggiungimento degli obiettivi aziendali.

L'azienda si impegna a diffondere al proprio interno gli obiettivi della qualità, sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori. Tali obiettivi e indicatori, quantificabili e misurabili, sono monitorati periodicamente e comunicati a tutti i soggetti coinvolti nella produzione.

A tale scopo si intende delegare le responsabilità ai giusti livelli, formando e sensibilizzando i lavoratori sul ruolo attivo nel raggiungimento degli obiettivi aziendali e della sicurezza sul lavoro.

L'azienda assicura, mediante la formazione e la sensibilizzazione dei lavoratori, il miglioramento continuo nella prevenzione dei rischi con riduzione degli incidenti, dei quasi incidenti e degli infortuni. Il ruolo attivo e fondamentale nell'operare in sicurezza viene ottimizzato tramite il coinvolgimento e la consultazione dei lavoratori anche attraverso i loro Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.

La Direzione si impegna a divulgare la presente politica a tutti i dipendenti e a informare il pubblico e tutti i soggetti interessati in merito alla propria filosofia.

Ritiene inoltre prioritario il raggiungimento degli obiettivi sopra descritti, il loro periodico riesame e aggiornamento.

Si impegna inoltre a fornire le risorse per realizzare un Sistema della Qualità in accordo con le norme ISO 9001, e un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alle norme ISO 22000, ISO/TS 22002-1e i requisiti aggiuntivi della FSSC 22000.

Il rispetto dei principi sopra citati è garantito dal raggiungimento e dal mantenimento delle certificazioni di:

- Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001 per la Divisione Labware
- Sicurezza ed igiene alimentare secondo le norme ISO 22000, ISO/TS 22002-1:2009 e i requisiti aggiuntivi della FSSC 22000 per la Divisione Fermenti

La direzione

