

MicroMILK[®] è una ditta specializzata nella produzione di miscele di **fermenti lattici** liofilizzati e congelati, nonché nella commercializzazione di additivi e coadiuvanti tecnologici per il settore alimentare.

L'obiettivo primario della **MicroMILK[®]** è la **soddisfazione** dei **propri Clienti**, in conformità alle loro **esigenze** ed **aspettative**, creando con Essi una **solida relazione di partnership**. **MicroMILK[®]** garantisce la **sicurezza igienica dei prodotti** in conformità alle leggi vigenti, collaborando e comunicando con i propri fornitori, per offrire un prodotto sicuro. **Il Sistema di Gestione Integrato per la Qualità e la Sicurezza alimentare deve pertanto diventare, oltre che un fondamentale strumento di gestione interna, il mezzo con il quale documentare e dimostrare quanto fatto per garantire la salubrità e qualità dei prodotti.**

Pertanto, **MicroMILK[®]** ritiene indispensabili i seguenti **obiettivi**:

- rispondenza del prodotto finito alle caratteristiche espresse o specificate dal Cliente;
- assistenza tecnica mirata a rispondere a qualsiasi esigenza del Cliente;
- salubrità e garanzia igienica del prodotto consegnato al Cliente, soddisfacendo i requisiti impliciti ed espliciti del Cliente mediante l'attuazione di un Sistema di Autocontrollo (metodo HACCP), mirato alla prevenzione del rischio igienico sanitario al fine di realizzare prodotti sicuri e legali;
- perseguimento sistematico verso il miglioramento e l'ottimizzazione dell'Organizzazione dei processi produttivi e gestionali per ridurre, ove possibile, gli sprechi di mezzi e risorse.

Per realizzare questi intenti risulta **importante**:

- collaborare con i fornitori per dare sempre più garanzie alla **MicroMILK[®]** e di conseguenza alla Clientela finale;
- collaborare col Cliente nella definizione del prodotto e delle modalità di servizio adeguati alle esigenze dello Stesso;
- acquisire nell'intera organizzazione sempre più familiarità con le procedure e le attività del **Sistema di Gestione Integrato**, garantendo che la Politica Aziendale sia compresa ed attuata a tutti i livelli;
- tenere sotto controllo gli indicatori di "Non Qualità" e non conformità per rimuovere ed eliminare le cause di problemi segnalati;
- fissare periodicamente nuovi obiettivi per gli indicatori.
- implementare un idoneo sistema per la gestione dei rischi e delle opportunità.

Nel perseguire questi obiettivi l'azienda promuove l'adozione di un approccio per processi e l'applicazione della valutazione del rischio nello sviluppo, attuazione e miglioramento continuo dell'efficacia del proprio Sistema di Gestione.

La **MicroMILK[®]** si impegna a perseguire gli obiettivi sopra indicati mediante:

- creazione, sviluppo e supporto del RGQ direttamente in collaborazione con la Rappresentante della Direzione, al fine di garantire l'attuazione ed efficacia del **Sistema di Gestione Integrato**, in accordo alla norma **UNI EN ISO 22000**
- adozione di un Sistema di Autocontrollo e di prevenzione del rischio igienico sanitario (metodo HACCP) in accordo alle **direttive comunitarie applicabili** ed allo schema **FSSC 22000** con ottenimento della certificazione secondo questo schema, con l'obiettivo della tutela del Consumatore Finale;
- una valutazione del rischio legato a **frodi e contraffazione (FCCP)** e a **sabotaggi (VCCP)** al fine di prevenirne l'accadimento
- attuazione di una continua e decisa attività di sensibilizzazione nei confronti del personale interno per garantire comportamenti adeguati ai requisiti del **Sistema di gestione Integrato** e per favorire la crescita della cultura dei Sistemi di Gestione;
- la sorveglianza del sistema (da attuare sulla base di verifiche ispettive, riesami, analisi di dati, ecc...), per garantire che quanto specificato nella Politica e dal Sistema documentale sia attuato con efficacia;
- la gestione di non conformità e di eventuali azioni correttive e/o di miglioramento finalizzata alla eliminazione delle cause di potenziale insoddisfazione del Cliente;
- la diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare tra i propri dipendenti;



- L'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale applicando buone prassi nella gestione dei prodotti chimici utilizzati in azienda e nella gestione dei rifiuti

In particolare la **MicroMILK[®]**, qualora acquisisca nel suo organico personale di diverse etnie, cercherà d'effettuare un'integrazione equilibrata sul piano umano e nel rispetto di tutte le normative di **carattere etico**.

Il Rappresentante della Direzione, in collaborazione con il RGQ, riesamina periodicamente gli indicatori di prodotto e servizio per valutare l'efficacia e l'efficienza del Sistema Gestione Qualità.

Il Rappresentante della Direzione in collaborazione con RHACCP/RGQ riesamina periodicamente gli indicatori relativi alla sicurezza alimentare per valutare l'efficacia e l'efficienza del sistema di gestione relativo.

Cremona, 17-07.2024

la Direzione



Timbro Aziendale