



## POLITICA DELLA GESTIONE DELLA QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

L'Artigiana del Fungo opera nel settore delle conserve alimentari da più 20 anni in particolare modo si occupa della lavorazione di conserve sott'olio, sott'aceto, sughì, creme, funghi secchi e freschi. La produzione avviene in conformità del sistema di Gestione dell'Autocontrollo (HACCP), operando nel rispetto degli standard delle norme ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018. Un impegno serio, per garantire la sicurezza dei prodotti.

Gli obiettivi principali dell'Artigiana del Fungo sono

- ✓ Soddisfare i propri clienti in termini di prodotto e fornitura, migliorare continuamente la qualità dei propri prodotti e dei propri processi partendo dalle loro eventuali proposte di miglioramento.

A tal riguardo per garantire sempre un servizio di evasione degli ordini nei modi e nei tempi concordati si ricorda che l'azienda garantisce le consegne degli ordini nei tempi concordati se la ricezione degli stessi avviene esclusivamente attraverso ordini scritti ricevuti mezzo mail all'indirizzo [info@lartigianadelfungo.it](mailto:info@lartigianadelfungo.it) e/o telefonici ( tali ordini saranno riscritti e mandati mezzo mail dall'operatore dell'Artigiana del fungo per accettazione dell'ordine corretto). Per tutti gli ordini ricevuti tramite altri canali come : sms, messenger, whatsapp, chat instgram, signal, telegram ecc. non si garantisce la regolare evasione degli ordini stessi. Inoltre tutti i prodotti dell'Artigiana del Fungo sono coperti da assicurazione per evitare danni o danneggiamenti l'azienda consiglia di visitare il sito

[www.lartigianadelfungo.it](http://www.lartigianadelfungo.it)

- ✓ Ottimizzare il rapporto con i Fornitori. Ciò al fine di costituire un sistema di fornitura che assicuri un servizio affidabile sia per la continuità delle caratteristiche richieste alle forniture, sia per il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna e più in generale in grado di conseguire gli obiettivi qualitativi e di sviluppo aziendali.
- ✓ Diffondere la "cultura della sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti": coinvolgere attivamente il personale nella realizzazione della politica per la sicurezza alimentare, diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori ed i programmi con cui intende raggiungere tali obiettivi. Perseguirne la crescita costante della competenza e dell'efficienza ed efficacia del suo operato
- ✓ Consolidare e migliorare la propria posizione sul mercato per permettere una costante crescita ed innovazione dell'azienda con un incremento degli utili.
- ✓ Fornire ai propri clienti prodotti con caratteristiche microbiologiche migliorative rispetto ai limiti di legge, dove presenti, garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche del processo di produzione, assicurare l'adempimento di tutti gli obblighi inerenti i requisiti di sicurezza e di legalità dei prodotti, nonché la sua responsabilità verso la salute del consumatore.

Il perseguimento di tali obiettivi non può che avvenire in un contesto di Qualità Totale, ecco perché l'Artigiana del Fungo ha deciso di implementare un Sistema di Gestione Qualità Alimentare conforme allo standard delle ISO 9001 E 22000.

Inoltre, l'Artigiana del Fungo persegue una strategia di produzione e gestione dei prodotti secondo criteri di qualità tali da garantire al consumatore il requisito NON OGM e attraverso l'utilizzo di materie prime idonee ed autentiche, svolgendo un'attenta selezione dei fornitori.



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

---

La Direzione si impegna a

- ✓ Favorire una comunicazione interattiva: elemento che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno che verso l'esterno dell'Organizzazione, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio;
- ✓ Definire obiettivi specifici per settore e indicatori di raggiungimento
- ✓ Effettuare periodico monitoraggio dei risultati;
- ✓ Individuare opportunità di miglioramento dei prodotti e dei servizi.

La politica integrata adottata dall'Artigiana del Fungo è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet, agli operatori, mediante formazione

La direzione  
Alessandro Rossi

Sassello 9.1.2023

“ la mia passione è la garanzia dell'impegno che dedico  
per fornire sempre prodotti dell'eccellenza”