

Politica della Sicurezza Alimentare Ristoris Srl

L'attività predominante di Ristoris Srl consiste nella commercializzazione di generi alimentari non deperibili a proprio marchio e a marchio terzi.

È prioritario per la nostra azienda privilegiare la distribuzione nei canali di vendita dei prodotti gastronomici con una particolare attenzione ai prodotti **Made in Italy**.

Ristoris srl ha riconosciuto l'opportunità di istituire un sistema di autocontrollo conforme alle normative nazionali ed internazionali in materia di sicurezza alimentare ed in materia di igiene degli alimenti.

GLI OBIETTIVI CHE LA DIREZIONE VUOLE OTTENERE ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE SONO:

- Promuovere la qualità, la differenziazione e il miglioramento continuo del prodotto offerto
- Mantenere un prodotto di qualità elevata, selezionando attentamente da fornitori qualificati, realizzato nel rispetto totale e continuo delle disposizioni di legge e degli standard prefissati
- La migliore gestione delle risorse umane
- Attenta valutazione e monitoraggio dei fornitori
- Migliorare la gestione interna attraverso l'efficienza e l'efficacia dell'organizzazione nel rispetto della normativa di riferimento e di tutte le prescrizioni cogenti
- Aumentare il coinvolgimento del personale tramite la motivazione e la sensibilizzazione
- La creazione di una rete commerciale efficiente sia sul territorio italiano che su quello estero

Politica della Sicurezza Alimentare Ristoris Srl

PER CONSEGUIRE QUESTI OBIETTIVI LA DIREZIONE:

- Si impegna a rispettare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza del prodotto dichiarate nel proprio manuale di autocontrollo aziendale
- Garantisce il rispetto delle leggi in vigore, in materia di qualità, ambiente e sicurezza, e delle normative contrattuali
- Ha implementato un sistema di gestione Qualità e Sicurezza Alimentare conforme allo standard internazionale IFS Broker al fine di ottenere la certificazione e mantenerla nel tempo
- Si impegna a qualificare e monitorare nel tempo i propri fornitori i cui stabilimenti produttivi sono per la quasi totalità certificati secondo almeno uno degli standard di sicurezza alimentare GFSI (Iniziativa Globale per la Sicurezza Alimentare) riconosciuti a livello internazionale
- Si impegna a limitare l'impatto delle proprie attività favorendo la sostenibilità ambientale attraverso una corretta gestione dei rifiuti
- Provvede alla responsabilizzazione del personale in merito al proprio lavoro
- Attua e mantenimento di un sistema di rintracciabilità efficiente
- Adotta i principi di responsabilità sociale ed etica al fine di sostenere i valori umani e assumere comportamenti responsabili gestendo le proprie attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative del pubblico
- Adottare un piano di tutela alimentare a garanzia della Food Defense e Food Fraud

Broni, 20/10/2022 Direzione