Sede Legale e Deposito Costiero
Ponte Paleocapa - 16126 Genova Porto
Telefono 010 25480.1
Telefax 010 255919
C.C.I.A.A. Genova N. 03556160103
R.E.A.: 355186
Cap. soc. € 2.065.840 i.v.
C.F./Partita IVA 03556160103
Indirizzo PEC: info@pec.saardp.com
Codice SDI W4KYJ8V
Mail: info@saardp.com – http://www.saardp.com
depositi portuali s.p.a.

POLITICA SICUREZZA ALIMENTARE

Rev. 0

Rif. UNI EN ISO 22000

La nostra azienda si impegna a fornire prodotti alimentari sicuri e di alta qualità ai nostri clienti. La sicurezza alimentare è una priorità assoluta e parte integrante della nostra cultura aziendale. Ci impegniamo a rispettare tutte le normative e leggi applicabili in materia di sicurezza alimentare, nonché i nostri standard interni, per garantire la massima sicurezza dei nostri prodotti.

Principi Fondamentali

1. **Prevenzione:** Adottiamo un approccio preventivo alla sicurezza alimentare, concentrandoci sull'identificazione e la gestione dei rischi potenziali prima che si verifichino problemi.
2. **Controllo:** Implementiamo rigorosi controlli in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione dei prodotti finiti, per garantire la conformità agli standard di sicurezza.
3. **Miglioramento Continuo:** Ci impegniamo a migliorare continuamente il nostro sistema di gestione della sicurezza alimentare, attraverso la revisione periodica delle nostre procedure, la formazione del personale e l'adozione di nuove tecnologie e metodologie.
4. **Trasparenza:** Comunichiamo in modo aperto e trasparente con i nostri clienti, fornitori e dipendenti in merito alle questioni di sicurezza alimentare e alle nostre pratiche.
5. **Responsabilità:** Ogni dipendente è responsabile della sicurezza alimentare nel proprio ambito di competenza. La direzione si impegna a fornire le risorse e il supporto necessari per garantire l'efficace attuazione di questa politica.

Obiettivi

- Prevenire e ridurre al minimo i rischi di contaminazione degli alimenti.
- Garantire la conformità a tutte le normative e leggi applicabili.
- Mantenere un sistema di gestione della sicurezza alimentare efficace e aggiornato conforme agli standard ISO 22000
- Formare e sensibilizzare il personale in materia di sicurezza alimentare.
- Promuovere una cultura della sicurezza alimentare in tutta l'azienda.

Implementazione

Per raggiungere questi obiettivi, abbiamo implementato un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e della norma ISO 22000
Questo sistema prevede:

- L'identificazione e l'analisi dei pericoli potenziali per la sicurezza alimentare.
- La definizione dei punti critici di controllo (CCP) e delle misure preventive da adottare.
- Il monitoraggio costante dei CCP per garantire l'efficacia delle misure preventive.
- La registrazione e l'analisi dei dati relativi alla sicurezza alimentare.
- La revisione periodica del sistema di gestione della sicurezza alimentare per garantirne l'efficacia e l'adeguatezza.

Responsabilità

La responsabilità della sicurezza alimentare è condivisa da tutti i dipendenti dell'azienda. Ogni dipendente è tenuto a conoscere e rispettare le procedure di sicurezza alimentare, a segnalare eventuali problemi o non conformità e a partecipare attivamente alla formazione e alle iniziative di sensibilizzazione.
La Direzione si impegna a fornire le risorse e il supporto necessari per garantire l'efficace attuazione di questa politica.
Il compito di coordinare le azioni di pianificazione, implementazione e revisione del sistema è attribuito al Responsabile del Sistema HACCP e ai componenti del HACCP Team.

Genova, 03.02.2025

SAAR DEPOSITI PORTUALI SpA
Presidente
e
Amministratore Delegato