

POLITICA PER LA QUALITÀ

TOSCHI VIGNOLA S.r.l. ha sempre ritenuto che la **qualità, sicurezza, legalità e autenticità** dei suoi prodotti e servizi, ed una organizzazione attenta nella pianificazione e gestione dei processi aziendali, assieme ad una corretta formazione e informazione atta al miglioramento della **cultura della qualità e della sicurezza alimentare** del personale, rappresentino delle solide fondamenta per l'azienda. La Direzione, ha quindi riconosciuto l'opportunità di mantenere e migliorare continuamente nel tempo il proprio Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma **UNI EN ISO 9001**, il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, basato sull'**HACCP** e secondo gli Standard Internazionali **IFS Food, e BRC Food**, nonché con l'introduzione negli ultimi anni delle Certificazioni **Halal e Kosher**.

TOSCHI VIGNOLA S.r.l. da anni si impegna affinché questo non sia considerato un traguardo ma il punto di partenza: il Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare istituito definirà un metodo di conduzione che, partendo dalla pianificazione di tutti i "Processi" rilevanti, ne permetta la gestione accurata ed il successivo miglioramento nel tempo.

La realizzazione del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare vedrà l'Azienda impegnata in una continua opera di sviluppo e miglioramento di tutte le attività rilevanti, al fine di perseguire i seguenti **obiettivi generali**:

1. Soddisfazione dei Clienti raggiunta attraverso:
 - costanza qualitativa del prodotto;
 - sicurezza alimentare e Food Defence
 - flessibilità produttiva e distributiva.
2. Affidabilità nel tempo dei fornitori, attuata attraverso:
 - processi di valutazione e controllo della filiera;
 - definizione di accordi di esclusiva con società di produzione e distribuzione;
 - ricerca di materie prime più sicure e più concorrenziali.
3. Coinvolgimento, formazione e soddisfazione del personale aziendale.
4. Ottimizzazione della gestione delle risorse commerciali e produttive dell'azienda.
5. Mantenimento delle certificazioni aziendali e di prodotto da parte di Istituti o Enti Accreditati
6. Rispetto della normativa cogente:
 - Aspetti ambientali (Testo unico ambiente D.Lgs. 152/2006)
 - Sicurezza alimentare (Pacchetto igiene)
 - Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008) e normativa antincendio
 - Normativa del lavoro
 - Norme fiscali (deposito cauzionale, opificio di trasformazione e distilleria)
 - Privacy (D.Lgs 196/2003)

e qualsiasi altro aspetto cogente applicabile che possa interessare l'azienda ed il suo **contesto**.

Il tutto, anche al fine di consolidare la propria presenza sul territorio, altro cardine fondamentale per l'Azienda, da sempre impegnata nella valorizzazione del Made in Italy (Nocino di Modena, Lemoncello, Grappa, Cilegia di Vignola, Il Gelato Artigianale Italiano, l'aceto balsamico di Modena IGP, l'aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'aceto di vino).

Mentre gli **obiettivi specifici** vengono definiti durante il "*Riesame della Direzione*", in occasione del quale verrà anche valutata la adeguatezza degli obiettivi generali.

Pertanto, la Direzione assicura sempre il massimo impegno al fine di garantire adeguato sostegno per il conseguimento degli obiettivi stabiliti e provvedendo affinché la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare sia diffusa e compresa a tutti, promuovendo qualsiasi intervento, sempre nel rispetto dell'**etica** aziendale, atto a sensibilizzare e coinvolgere il personale.

TOSCHI VIGNOLA S.r.l. ritiene pertanto indispensabile che la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare sia integrata e congruente con le altre politiche aziendali, ed in particolare con l'impegno da sempre dimostrato nel rispetto e protezione dell'**ambiente e sostenibilità** (autorizzazioni e autocontrolli ambientali, gestione delle risorse ambientali e raccolta differenziata dei rifiuti), con la politica per l'igiene, con la politica per la sicurezza sul lavoro e con gli obiettivi commerciali e d'acquisto.

Savignano sul Panaro, 13 marzo 2024

Presidente
Dott. Massimo Toschi