ALLEGATO 1 Rev. 0 del 2.1.2026

POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Cereal Puglia srl pone fra i propri scopi primari l'identificazione e la soddisfazione delle aspettative dei propri Clienti ed il miglioramento continuativo dei propri prodotti e della propria efficacia ed efficienza in termini di qualità e sicurezza alimentare.

Allo scopo di accrescere le capacità di perseguire tali scopi, l'azienda. ha attuato un Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare conforme allo Standard BRC vs 9 che comprende gli **obiettivi** di seguito specificati:

1. soddisfare il Cliente attraverso un'attenta valutazione delle sue aspettative ed esigenze, sia in sede precontrattuale che in costanza di rapporto;
2. soddisfare il Cliente attraverso la produzione di prodotti alimentari conformi alla norme vigenti ed alle prescrizioni contrattuali;
3. fornire prodotti caratterizzati da un conveniente rapporto Qualità / prezzo, attraverso un'adeguata analisi dei costi ed il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza alimentare dei ns prodotti secondo le normative vigenti;
4. migliorare l'efficienza e l'efficacia dei processi produttivi, attraverso un adeguato controllo dei CCP, monitoraggio degli infestanti, contaminazione crociata, allergeni;
5. migliorare l'efficienza e l'efficacia del Sistema di Gestione della Qualità studiando ed attuando idonee azioni per la correzione ed il miglioramento dell'organizzazione, delle risorse e delle procedure di lavoro nonché del miglioramento della sostenibilità ambientale.
6. Attuare un sistema di rintracciabilità degli alimenti adeguato alle esigenze del mercato;
7. il pieno coinvolgimento dei fornitori food e no-food, e quindi collaborazione nella produzione materie prime, miglioramento dei servizi di trasporto e dei rapporti commerciali
8. la **continua** partecipazione e addestramento dei dipendenti attraverso progetti di formazione, soprattutto in tema di sicurezza alimentare, etica e sostenibilità ambientale

Allo scopo di **garantire e monitorare il raggiungimento di tali obiettivi** e di assicurarne l'aggiornamento in relazione ad esigenze interne ed esterne, la Direzione:

- nomina un Responsabile qualità con autorità specifica per garantire la predisposizione, l'applicazione e l'aggiornamento del Sistema BRC e per riferire ad essa sull'andamento dello stesso allo scopo di permetterne il riesame ed il miglioramento, per assicurare la diffusione dei requisiti del Cliente nell'ambito di tutta l'Organizzazione;
- predispone, riesamina ed aggiorna periodicamente, almeno annualmente nell'ambito del riesame della Direzione, la politica, gli obiettivi e gli indicatori della Qualità e Sicurezza Alimentare relativi ai processi che hanno influenza sul raggiungimento degli obiettivi contenuti in questa politica;
- predispone, riesamina e aggiorna periodicamente, almeno annualmente nell'ambito degli audit interni nominando un auditor;
- assicura la disponibilità, l'efficacia e l'efficienza delle risorse necessarie per il perseguimento degli obiettivi;
- garantisce che il personale ad ogni livello abbia compreso ed attui la politica, gli obiettivi e gli aspetti operativi del Sistema di Gestione della Qualità implementato e soprattutto applica in relazione alle normative vigenti applicate, i contenuti del programma di addestramento;

Tutto il personale deve infatti conoscere il contenuto del Manuale, delle procedure e dei documenti della Qualità e Sicurezza alimentare, in relazione al proprio ambito di responsabilità ed alla mansione

ricoperta ed è obbligato ad operare in conformità ad essi. Il personale deve inoltre partecipare attivamente alla corretta gestione del Sistema fornendo contributi per il suo mantenimento e miglioramento proporzionati al livello delle proprie responsabilità e competenze.

La Direzione si assume il compito di rendere disponibili le risorse necessarie per raggiungere tali obiettivi (anche in termini di sicurezza alimentare e legalità) ed a coinvolgere tutti i collaboratori nel miglioramento continuativo. In tale ottica, si impegna a

Allo scopo di assicurare la conoscenza, lo sviluppo e l'efficacia del SGQ, si da l'incarico di Rappresentante della Direzione – Responsabile Qualità al Sig. Francesco Abrescia, che ha il compito di coordinare e controllare tutte le attività inerenti alla corretta applicazione delle norme di Qualità. La Direzione provvederà ad adeguare ulteriormente alle esigenze del RQ i mezzi, il personale e il relativo addestramento e chiede a tutti i dipendenti ampia collaborazione per l'attuazione di questo progetto.

Si rende noto, inoltre, che il **Responsabile aziendale dell'autocontrollo**, leader del team responsabile della creazione, elaborazione e gestione del sistema di autocontrollo igienico, è il Sig. Abrescia .

Il TEAM HACCP è così composto:

- il **Responsabile legale** dell'applicazione dell'autocontrollo è sig Lopedota
- il **Responsabile dell'emissione del documento, dell'applicazione e Responsabile del team Haccp** è il sig. Abrescia Francesco
- **Responsabile qualità e rintracciabilità**: Francesco Abrescia
- **Responsabile produzione:** sig Abrescia Francesco

DIREZIONE	Sig. Francesco Abrescia	
RESP. QUALITA' E RINTRACCIABILITÀ	Francesco Abrescia	
RESPONSABILE AUTOCONTROLLO	Sig. Lopedota Pietro	

Altamura, 2.1.2026

La Direzione/Resp. Qualità

Francesco Abrescia