



San Daniele del Friuli, 27.07.2020

POLITICA per la SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione della Dok Dall'Avà Srl ritiene fondamentale, per lo sviluppo strategico dell'azienda, stabilire e mantenere un Sistema di Qualità e Gestione della Sicurezza Alimentare che coinvolga le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prosciutti crudi stagionati, ai fini di garantire la sicurezza alimentare per il consumatore finale.

Dok Dall'Avà Srl è da sempre fedele al suo impegno per la sicurezza alimentare: attraverso l'aggiornamento ed il miglioramento del sistema HACCP e del Sistema per la Sicurezza Alimentare anche attraverso la certificazione e mira a renderlo il più efficace ed efficiente possibile, a beneficio di tutti i suoi clienti.

Dok Dall'Avà Srl richiede ai sui fornitori il rispetto delle normative in vigore in materia di sicurezza alimentare e di Supply Chain Security, nonché l'accettazione delle norme del codice di condotta.

L'obiettivo è ottenere la piena soddisfazione dei clienti consolidati a livello nazionale ed internazionale e nel contempo il Dok Dall'Avà Srl si pone il proposito di aumentare il mercato dei potenziali clienti sul territorio nazionale e l'export verso i Paesi Terzi.

Tutti i procedimenti di sicurezza sono documentati per iscritto per future revisioni e miglioramenti.

Dok Dall'Avà Srl considera che gli spazi interni ed esterni, che definiscono nel complesso la zona di lavoro, sono punti critici. Qualsiasi persona esterna all'azienda è sottoposto a controlli prima di accedere alle strutture. Ogni dipendente deve essere autorizzato per accedere alle diverse aree di lavoro.

L'azienda mette in atto tutta una serie di azioni per l'implementazione di un sistema di prevenzione a difesa del prodotto alimentare e del sito di produzione contro possibili azioni dolose atte a sabotare e contaminare volontariamente e non gli alimenti (Food Defense) e contro possibili azioni di frode alimentare (Food Frode).

Uno dei principi della Dok Dall'Avà Srl è l'adeguatezza del dipendente al suo posto di lavoro. In sede di assunzione, si realizzano tutte le verifiche necessarie: oltre alla revisione dei dati rilasciati, si procede ad un controllo sullo stato di salute e, da un punto di vista professionale, si accerta la sua formazione in vista di un potenziamento futuro.

Dok Dall'Avà Srl richiede che ciascun dipendente abbia piena consapevolezza di come il suo lavoro possa incidere sulla sicurezza delle persone e sulla sicurezza alimentare.

L'Amm.re delegato della Dok Dall'Avà Srl stabilisce periodicamente gli obiettivi necessari per l'effettiva messa in pratica della Politica della Sicurezza Alimentare, garantendo i mezzi e le risorse necessarie per tale scopo.

Ecco alcune delle linee direttrici generali:

- Ottenere la piena soddisfazione dei clienti, offrendo prodotti e servizi in linea con la qualità, la sicurezza alimentare, le esigenze e le specifiche richieste;
- Impegno permanente per un miglioramento continuo, per l'adempimento normativo, di certificazione e dei requisiti volontari dell'organizzazione;
- Impegno permanente nell'adempiere la normativa in vigore in tema di condizioni sanitarie e qualità alimentare;
- Formazione igienico sanitaria per i dipendenti al fine di ottemperare ai requisiti di legge e consolidare la loro consapevolezza sull'importanza del loro ruolo per la sicurezza degli alimenti che manipolano



DOK
DALL'AVA
Prosciuttai dal 1955

- Rispettare scrupolosamente l'aggiornamento di leggi e regolamenti riguardanti le materie prime impiegate, le tecniche di produzione, i locali di lavorazione, i requisiti del prodotto, gli imballi, i mezzi di trasporto, servizi valutando anche i fornitori a cui appoggiarsi.
- Fissare e mantenere appropriate condizioni, procedure operative e di controllo necessarie a garantire la realizzazione di un prodotto sicuro, sotto l'aspetto igienico-sanitario e rispondente agli standard specifici richiesti dalla Clientela;
- Coinvolgere tutto il personale aziendale ed esterno, verso i principi della Sicurezza Alimentare provvedendo a redigere e rispettare un programma di formazione ed informazione del personale al fine di innalzare il livello di consapevolezza attraverso i più consueti metodi di comunicazione;
- Produrre prodotti finiti che soddisfino nel modo più completo possibile tutte le esigenze degli utilizzatori nel pieno rispetto di leggi e regolamenti vigenti,
- Rispettare i requisiti in merito della sicurezza alimentare, in particolare in riferimento ai consumatori appropriati per quel prodotto ed alle categorie vulnerabili (ad esempio: anziani, neonati o bambini, persone allergiche, ecc.)

La Dok Dall'Ava Srl adotta politiche aziendali orientate alla tutela dei diritti umani fondamentali, garantisce un ambiente di lavoro sicuro e dignitoso, rispetta l'ambiente al fine di prevenire/minimizzare l'inquinamento nonché possibili rischi ambientali. L'azienda si impegna a selezionare fornitori in grado di garantire prodotti di qualità elevata, condizioni igieniche sicure e in conformità alle normative cogenti.

Il Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare deve essere mantenuto e migliorato per prevenire difetti ancor prima di correggerli. Il team per la gestione della sicurezza della Dok Dall'Ava Srl si impegna a rivedere le valutazioni dei rischi periodicamente, quanto meno annualmente, per mantenere il sistema aggiornato. Di fronte a minacce che possono rappresentare rischi per la sicurezza dei prodotti e forniture ai clienti, Dok Dall'Ava Srl metterà a disposizione le risorse utili per ridurli ed eliminarli.

L'efficienza di questo Sistema è responsabilità diretta del legale rappresentante. In suo nome e per suo conto, il Responsabile di Qualità e Sicurezza (Rappresentante della direzione) vigila sull'implementazione, sviluppo e manutenzione del sistema, valutando qualsiasi adeguamento fosse necessario per la sua corretta applicazione. A tale scopo, ha autorità necessaria per intervenire in tutte le aree di lavoro, nella misura che ritenga più opportuna, per verificare la funzionalità del Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare.

La Politica per la Sicurezza Alimentare del Dok Dall'Ava Srl viene rivista annualmente ed è sempre a disposizione delle parti interessate.

Firmato Legale Rappresentante
Dok Dall'Ava Srl



marchio riservato al consorzio del prosciutto di San Daniele - Azienda aderente con il n°10

SIMPLY
LUXURY
FOOD