

Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Bonomelli Srl

BONOMELLI, nella realizzazione dei propri prodotti, consapevole del contesto organizzativo in cui opera e delle esigenze delle parti interessate, è fundamentalmente impegnata nel perseguire le seguenti strategie nella produzione dei propri prodotti:

- ❖ *Produzione e innovazione:* l'efficienza produttiva, lo sviluppo di prodotti innovativi, la ricerca di nuovi mercati è da perseguire assicurando la qualità delle proprie produzioni e la capacità dell'organizzazione Bonomelli di rispondere pienamente alle esigenze del cliente e alla sua soddisfazione;
- ❖ *Qualità e tutela igienico sanitaria dei prodotti realizzati:* la qualità delle produzioni di BONOMELLI, obiettivo primario di tutta la struttura "da perseguire per garantire competitività", ha come base fondante l'impegno a soddisfare i requisiti per la sicurezza alimentare applicabili, compresi i requisiti legislativi/regolamentari e i requisiti concordati con i clienti;

Per raggiungere tali scopi e renderli trasparenti ai propri clienti, BONOMELLI ha istituito, applicato, e si impegna a migliorarlo nel tempo, un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che, basato sui requisiti delle principali normative di riferimento internazionali (ISO 22000, FSSC 22000), diventi strumento operativo e riferimento per tutti gli operatori impegnati alla produzione dei prodotti dell'azienda.

Per la realizzazione, il consolidamento ed il miglioramento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, la Direzione aziendale si impegna a:

- Rendere disponibili le risorse necessarie al perseguimento delle strategie/obiettivi aziendali, e attivare continui progetti di sviluppo che permettano all'azienda di essere competitiva e all'avanguardia nel settore in cui opera.
- Sviluppare opportuni strumenti di gestione (chiara organizzazione aziendale, piani di controllo, sistemi di sicurezza per la qualità e l'igiene degli alimenti, strumenti di gestione informatici, personale dotato della necessaria esperienza ed abilità, hardware e software efficienti, ecc.) per affrontare efficacemente tutti i problemi connessi alla sicurezza e legalità del prodotto.
- Favorire sistemi di comunicazione efficaci, sia all'interno sia all'esterno dell'azienda, al fine di garantire che le informazioni sugli argomenti riguardanti la sicurezza alimentare (che possono provenire da tutti i livelli della filiera di BONOMELLI) siano disponibili e comprese dai responsabili aziendali interessati.
- Perseguire la soddisfazione dei clienti e delle parti interessate coinvolte assicurando il rispetto di quanto da loro richiesto, valutandone sistematicamente i risultati, e anticipando eventuali aspettative in rapporto all'evoluzione dei mercati, e all'innovazione tecnologica.
- Attuare un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato, sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici (applicando il metodo HACCP), su istruzioni di lavoro che descrivano le buone pratiche igieniche (adozione di programmi di prerequisiti), su verifiche/controlli (a garanzia della conformità del prodotto lungo le varie fasi

BONOMELLI



CANNAMELA





del processo produttivo) e su un sistema di rintracciabilità e di allarme rapido, capace di prevenire/eliminare eventuali pericoli igienico sanitari sul prodotto.

- Adottare sistemi efficaci di aggiornamento normativo che permettano all'azienda di mantenere alta l'attenzione alle disposizioni fissate dalla normativa/legislazione vigente, in particolare in materia igienico-sanitaria, in accordo con le autorità sanitarie di riferimento.
- Promuovere il coinvolgimento, la motivazione e la crescita delle risorse umane. Garantire un adeguato coinvolgimento, motivazione e formazione del personale, al fine di assicurarne la continua competenza, la formazione multidisciplinare e la capacità di lavorare in team. Rispettare i contratti collettivi di lavoro. Perseguire, nei rapporti personali, comportamenti rivolti al rispetto dell'etica, delle culture e/o confessioni religiose.
- Assicurare il coinvolgimento e la sensibilizzazione di tutta la filiera interessata nel mantenimento e miglioramento della sicurezza, legalità e qualità dei prodotti realizzati. In particolare, perseguire il miglioramento continuo della qualità dei prodotti e servizi acquistati, attraverso una stretta collaborazione con i fornitori, sviluppando anche partnerships.
- Assicurare una sempre maggior diffusione dell'approccio di Risk Based Thinking a tutti i livelli ed implementare una sistematica valutazione e gestione del rischio e delle opportunità.

BONOMELLI



CANNAMELA





BONOMELLI
FOOD DIVISION

- Perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni dei processi aziendali nel rispetto delle normative applicabili e delle esigenze delle parti interessate.

I suddetti impegni sono compresi e perseguiti da tutto il personale di BONOMELLI, a garanzia della salubrità del prodotto finito e del miglioramento continuo del Sistema di Gestione Aziendale per la Sicurezza Alimentare.

A supporto fondamentale di questa strategia industriale, la Direzione si impegna a divulgare la presente politica per la qualità a tutto il personale, ai collaboratori esterni e a renderla disponibile a tutte le parti interessate tramite pubblicazione sul sito internet. Periodicamente i contenuti verranno riesaminati per assicurarne la continua adeguatezza alle strategie aziendali.

Sulla base di quanto definito nella presente Politica per la qualità ed in ottica di miglioramento continuo, la Direzione definisce ogni anno gli obiettivi specifici misurabili che saranno oggetto di valutazione per l'annuale riesame del Sistema per la Qualità.

Zola Predosa, lì 21 settembre 2026

Bonomelli Srl

Direttore Generale

Sergio Fava

BONOMELLI

Cuore

CANNAMELA

INFRE

PIRELLA
SALICOLA

CAJOL