

## POLITICA PER LA QUALITÀ L'AMBIENTE e LA SICUREZZA ALIMENTARE

*Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. S.a.c.*

La politica della qualità e della sicurezza alimentare di OL.MA. S.a.c. è patrimonio dell'Azienda, è evoluta fino ad oggi con la coscienza propria della Direzione nel riconoscere l'importanza del territorio nel quale ci si trova ad operare, dei soci e del personale aziendale. Questi sono i valori che danno alla Cooperativa la capacità di rispondere alle richieste del mercato e dei propri clienti.

OL.MA. S.a.c. nel percorso di miglioramento continuo volto alla soddisfazione dei propri Clienti ha scelto di adeguare il proprio sistema organizzativo acquisendo le certificazioni di sistema e di prodotto richieste dal mercato:

- a) UNI EN ISO 9001:15;
- b) UNI EN ISO 14001:15;
- c) UNI EN ISO 22005;
- d) BRC;
- e) IFS;
- f) Attestazione conformità del sistema di S&SL;
- g) Riconoscimenti di certificazione di enti terzi nominati dal Cliente

OL.MA. nel tempo ha potenziato la propria capacità di lavorazione delle olive diventando il primo frantoio in Italia per capacità giornaliera. Continua ad innovare con investimenti mirati in infrastrutture e tecnologia applicata sia ai processi di frangitura che di confezionamento. Sono continuamente monitorati e migliorati i sistemi di garanzia della salute e sicurezza alimentare verso i propri clienti.

Oggi la Direzione della Cooperativa ritiene necessario porre massima attenzione al mantenimento e allo sviluppo dei seguenti obiettivi:

- a) Garantire sempre la corretta risposta alle norme e leggi in cui opera OL.MA e alle specifiche tecniche richieste dai propri clienti sia in ambito di sicurezza alimentare del prodotto che in ambito qualità e ambiente;
- b) garantire in ogni momento la salute e sicurezza dei lavoratori;
- c) adeguare la propria struttura all'evoluzione del mercato;
- d) mantenere un elevato coinvolgimento di tutto il Personale, diffondendo la cultura della Qualità, la sicurezza alimentare, la sicurezza dei lavoratori e il rispetto delle norme e leggi di settore a tutti i livelli aziendali;
- e) porre la dovuta attenzione alle evoluzioni del mercato per quanto riguarda il risparmio energetico, l'uso di fonti energetiche rinnovabili e tutti gli accorgimenti utili al miglioramento delle prestazioni del sistema di gestione dei rifiuti;
- f) mantenere aggiornato un sistema di indicatori di qualità, ambientali e di sicurezza alimentare.
- g) Approfondire elementi di sostenibilità ambientale e delle produzioni in ottica di miglioramento continuo;

La Direzione Aziendale definisce annualmente gli obiettivi specifici inerenti la Qualità e la sicurezza alimentare con riesami periodici coinvolgendo l'intera organizzazione aziendale e il gruppo di lavoro del sistema di autocontrollo. Assicura la disponibilità delle necessarie risorse. Gli obiettivi sono inseriti nei riesami e rivisti in funzione delle necessità interne.

La Direzione Aziendale si impegna inoltre a verificare in modo sistematico l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità, Ambientale e della sicurezza alimentare del prodotto, la sua applicazione, il raggiungimento degli obiettivi e a promuovere le azioni preventive e/o migliorative necessarie.

Data: 01/02/2024

Allegato 01 del MdQ

La Direzione:

COLLEGIO TOSCANO DEGLI  
OLIVICOLTORI OL.MA. S.a.c.

IL PRESIDENTE

Giampaolo Fabrizio

Per ogni contributo, commento o richiesta potete scrivere: