



## POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'impegno di Amerigo Coppini & Figlio Srl è la sicurezza alimentare che significa produrre prodotti sicuri e conformi alle normative vigenti in materia di igiene alimentare e alle normative specifiche del settore in cui opera, allo scopo di soddisfare i propri clienti con un prodotto sicuro, di qualità, conforme ai requisiti legali e rispondenti alle specifiche attese. Per favorire il conseguimento di questo obiettivo, la Direzione ha deciso di adottare un sistema di gestione volontario conforme allo Standard IFS FOOD.

*Nella realizzazione di tutti i prodotti sia convenzionali che da agricoltura biologica*, la Direzione si impegna a perseguire i seguenti obiettivi:

- garantire, sulla base dell'analisi dei rischi, la sicurezza dei propri prodotti attraverso la corretta gestione dei processi di produzione, imbottigliamento e vendita;
- coinvolgere e motivare il personale, anche attraverso la formazione, affinché contribuisca al raggiungimento degli obiettivi;
- mantenere un'efficace comunicazione con i fornitori **per costituire un sistema di fornitura affidabile e finalizzato a prodotti di qualità e sicuri**;
- **investire risorse** per il mantenimento ed il miglioramento della sicurezza, della legalità e della qualità dei prodotti;
- monitorare gli aggiornamenti sulla legislazione alimentare, essere informata sui nuovi rischi che potrebbero compromettere la sicurezza, la legalità e autenticità delle produzioni e sugli sviluppi scientifici e tecnologici ;
- **attivare misure di Food Defense**;

Coppini Arte Olearia è un marchio di Amerigo Coppini & figlio S.r.l.

Amerigo Coppini & figlio S.r.l.  
Sede legale, amministrativa e commerciale: Strada al Grugno 3/4 - 43017 San Secondo P.se -PR-  
Unità locale produttiva: Strada Vallazza, 50/A Interno Viale dell'Ulivo - 43126 Parma  
Cod. Fisc. e P. I.V.A. 01516390349 - R.E.A. 159577 PR - Cap. Sociale i.v. € 1.500.000,00  
Ufficio Amministrazione Tel. 0521 877611 - Ufficio Commerciale Tel. 0521 877640 Fax 0521 872449  
Ufficio Controllo Qualità Tel. 0521 877671 Fax 0521 674253 - Ufficio Logistica Tel. 0521 877673  
sales@coppini.it - www.museorsicoppini.it



- **analizzare i rischi delle fasi di lavorazione per evitare cross contamination;**
- **effettuare una valutazione di vulnerabilità alle frodi alimentari;**
- migliorare la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro;
- mantenere l'ambiente di lavoro efficiente dal punto di vista dell' ambiente, dell' igiene, del personale e dell' etica del lavoro;
- condurre regolari ispezioni documentate interne per garantire la massima efficienza del sistema;
- riesaminare con cadenza pianificata il sistema HACCP e il sistema IFS.

La Direzione è convinta che la sicurezza alimentare rappresenti l'elemento irrinunciabile da fornire ai propri clienti e per garantire il successo sul mercato. La Direzione supporta **attivamente il team HACCP** e il sistema di gestione adottato al fine di garantirne la continua adeguatezza, efficacia ed idoneità, garantendo l'impegno e la collaborazione di tutte le funzioni aziendali.

**La Direzione**

Parma, 31 Agosto 2018

Coppini Arte Olearia è un marchio di Omèrico Coppini & figlio S.r.l.

Omèrico Coppini & figlio S.r.l.  
 Sede legale, amministrativa e commerciale: Strada al Grugno 3/4 - 43017 San Secondo P.se -PR-  
 Unità locale produttiva: Strada Vallazza, 50/A Interno Viale dell'Ulivo - 43126 Parma  
 Cod. Fisc. e P. I.V.A. 01516390349 - R.E.A. 159577 PR - Cap. Sociale i.v. € 1.500.000,00  
 Ufficio Amministrazione Tel. 0521 877611 - Ufficio Commerciale Tel. 0521 877640 Fax 0521 872449  
 Ufficio Controllo Qualità Tel. 0521 877671 Fax 0521 674253 - Ufficio Logistica Tel. 0521 877673  
 sales@coppini.it - www.museorsicoppini.it

