

*La Direzione di NIO Cocktails S.r.l., in accordo con i Responsabili di funzione, ritiene fondamentale per la tutela del consumatore finale e per un'efficace gestione dei rapporti commerciali, l'adozione di una corretta Politica di Gestione e Controllo per Qualità e la Sicurezza Alimentare.*

L'impegno principale dell'azienda sono la **qualità** e la **sicurezza alimentare**, che si concretizzano con la produzione di prodotti sicuri conformi alle normative vigenti, con il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare, con il rispetto delle normative per il settore delle bevande alcoliche e analcoliche. Suddetto impegno viene attuato e mantenuto con: continuo aggiornamento alle norme, tempestivo adeguamento dei requisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto, impiego di risorse specializzate.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta grazie anche ad un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, con il coinvolgimento di tutti i flussi di organizzazioni coinvolte interne ed esterne, ed inoltre anche grazie all'adozione di un sistema di gestione conforme alle seguenti norme volontarie internazionali:

➤ **UNI EN ISO 22000:2018**

NIO Cocktails S.r.l., ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare agli stessi, un livello qualitativo e innovativo ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire le assistenze richieste e per ricevere fiducia nel preservare la sicurezza alimentare.

**OBIETTIVI SPECIFICI:**

- garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione;
- mantenere un livello alto di sicurezza e qualità dei prodotti;
- mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci ed i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti;
- consolidare le capacità dei responsabili di funzione e degli amministratori grazie all'adozione di programmi formativi ed informativi che sviluppino competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità tecniche e comunicative;
- miglioramento continuo dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
- mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti;
- cura dell'immagine aziendale sul mercato;
- cura l'attenzione verso il cliente al fine di raggiungere un elevato livello di Customer Satisfaction.

**Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, NIO Cocktails S.r.l. attua le seguenti attività:**

- redige annualmente un "Piano Obiettivi" dettagliato e conforme alla seguente Politica, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascun reparto interessato: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che NIO Cocktails si prefigge di raggiungere;
- riesamina annualmente la Politica e il Piano degli obiettivi;
- riesamina annualmente o in caso di sostanziali modifiche ai prodotti e processi, le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l'efficacia delle misure adottate;
- ispeziona i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei requisiti, per evitare non conformità a garanzia prodotti sicuri.

La Direzione di NIO Cocktails S.r.l. assicura che la seguente Politica sia resa nota al personale operativo, e diffusa all'esterno attraverso forme di comunicazioni mirate.

Cambiago (MI), il 17/08/2023