

|                                                                                                              |                                                           |  |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|------------------|
| <br><b>AR BAKERY S.r.l.</b> | <b>Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare</b>     |  | <b>MOD 500 A</b> |
|                                                                                                              |                                                           |  | Rev. 00          |
|                                                                                                              | <b>POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE</b> |  | 05.03.2025       |
|                                                                                                              |                                                           |  | Pag 1 di 1       |

La Società **AR BAKERY S.R.L.**, è provvista di un Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare per meglio rapportarsi con i propri clienti e garantire per i propri prodotti un livello di qualità e sicurezza adeguato alle aspettative degli utenti e dei consumatori. A tal proposito è stato adottato un sistema di gestione, basato sul rispetto delle normative e sull'esperienza maturata in tanti anni di attività, idoneo a garantire la soddisfazione del cliente, la riduzione dei rischi e dei pericoli associati al prodotto. Tutte le operazioni di **AR BAKERY S.R.L.**, mirano a un miglioramento continuo, la cui efficacia viene misurata, valutata e convalidata attraverso controlli interni ed esterni. L'Azienda ritiene che la responsabilità di adempiere agli impegni in materia di qualità e di sicurezza sia propria di ciascun dipendente durante l'esecuzione del proprio lavoro e che l'operato di ognuno incide direttamente su tutte le fasi di produzione, imbottigliamento, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti. I principi qualitativi e di sicurezza alimentare di seguito indicati sono alla base dell'impegno di **AR BAKERY S.R.L.**:

- ✚ Garantire un livello di qualità e di sicurezza alimentare adeguato all'uso e alle aspettative dei propri clienti in modo da soddisfare pienamente i loro bisogni e le loro esigenze, lavorando con costante impegno nell'organizzazione interna delle attività aziendali e valutando con costanza il livello di soddisfazione nel rispetto dei doveri contrattuali;
- ✚ Valutare e qualificare i fornitori che vengono considerati strategici per la qualità e critici per la sicurezza alimentare, impostando con loro un rapporto di reciproca fiducia e di collaborazione;
- ✚ Perseguire il processo di miglioramento continuo dei sistemi di gestione;
- ✚ Effettuare il controllo sui processi aziendali attraverso il loro monitoraggio;
- ✚ Migliorare l'immagine aziendale all'interno ed all'esterno dell'organizzazione;
- ✚ Promuovere e attivare attività di formazione e addestramento sui requisiti applicabili allo standard UNI EN ISO 22000:2018 assicurando la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione dei sistemi di gestione integrati in materia di Sicurezza Alimentare e Qualità; • Coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte, la consapevolezza e le verifiche di miglioramento della Qualità e della Sicurezza Alimentare offerta; o Impegnare tutto il personale a garantire il livello di qualità definito ed a mantenere condizioni igieniche tali da non esporre i prodotti ad alcun rischio di contaminazione;
- ✚ Migliorare la trasmissione di comunicazione ed informazione sugli argomenti riguardanti la Qualità e la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera;
- ✚ Mantenere un sistema di rintracciabilità interna al fine di garantire la disponibilità delle informazioni legate al prodotto secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 22000:2018;
- ✚ Migliorare la qualità dei controlli;
- ✚ Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi e alle tecnologie;
- ✚ Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, agli appaltatori, ai clienti e ai consumatori stabilendo specifiche per i materiali di imballaggio, lo stoccaggio dei prodotti e linee guida per i consumatori. In qualità di Legale Rappresentante sono impegnata affinché quanto dichiarato nella presente Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare sia comunicato a tutti i livelli aziendali attraverso l'attività di formazione e addestramento sui requisiti dello standard UNI EN ISO 22000:2018.

San Pietro in Lama (LE), 05/03/202

Legale rappresentante

Riesaminato il 07.06.2025

  
**AR BAKERY SRL**  
 Via V. Veneto, 2  
 73010 - S. PIETRO IN LAMA (LE)  
 P.IVA: 05193280756