

La **Mucci Giovanni s.r.l.** è una azienda leader nella produzione, confezionamento, stoccaggio e commercializzazione di confetti e Dragées, riconosce che la qualità e la sicurezza alimentare rappresentano valori fondamentali e costituiscono elementi imprescindibili per la tutela della salute del consumatore, la soddisfazione del cliente e la crescita sostenibile dell'impresa.

La Direzione considera il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare uno ***strumento strategico, un impegno continuo e una componente costante della propria missione per garantire prodotti sicuri, autentici, conformi ai requisiti legislativi e alle aspettative del mercato, promuovendo una cultura aziendale orientata al miglioramento continuo.***

Per tale motivo la Direzione della Mucci Giovanni ha deciso di stabilire e comunicare la propria politica per la sicurezza alimentare e gli obiettivi che devono essere perseguiti, al fine di tutelare la salute del consumatore.

Contesto dell'Organizzazione

La Direzione della Mucci Giovanni S.r.l. definisce e riesamina periodicamente la presente Politica tenendo conto del contesto interno ed esterno in cui opera l'organizzazione, delle esigenze e aspettative delle parti interessate rilevanti, dei requisiti cogenti applicabili, delle richieste dei clienti e dei rischi e delle opportunità che possono influenzare la capacità dell'azienda di fornire prodotti sicuri, conformi e di elevata qualità.

Tale analisi costituisce la base per la pianificazione strategica e per il miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.

MISSIONE

La missione della Mucci Giovanni S.r.l. è produrre confetti e Dragées che coniughino tradizione, innovazione, qualità e sicurezza alimentare, assicurando ai clienti prodotti affidabili, autentici e conformi ai più elevati standard qualitativi.

L'azienda si impegna a preservare il valore del proprio marchio attraverso processi produttivi controllati, personale competente, tecnologie adeguate e una gestione responsabile dell'intera filiera produttiva

IMPEGNO DELLA DIREZIONE

La Direzione promuove una leadership attiva, assicurando che il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare sia integrato nei processi aziendali, sostenendo il miglioramento continuo, favorendo il coinvolgimento delle persone e garantendo la disponibilità di risorse, competenze, infrastrutture e tecnologie adeguate. In particolare si impegna a:

- rispettare integralmente la legislazione applicabile, i requisiti cogenti e quelli concordati con i clienti,
- mantenere e migliorare continuamente il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare,
- definire obiettivi misurabili e monitorarne periodicamente il raggiungimento,
- promuovere il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali,
- garantire una comunicazione efficace sia all'interno dell'organizzazione sia lungo tutta la filiera alimentare,

- favorire il coinvolgimento attivo di tutto il personale nella gestione della sicurezza alimentare,
- valutare preventivamente gli effetti sulla sicurezza alimentare derivanti da modifiche organizzative, strutturali, tecnologiche, di processo, di formulazione, di fornitura o di produzione, assicurando una corretta gestione del cambiamento.

QUALITÀ' E SICUREZZA ALIMENTARE:

La Mucci Giovanni S.r.l. garantisce che ogni prodotto venga realizzato secondo criteri di qualità, sicurezza, legalità e autenticità.

L'organizzazione si impegna a:

- applicare un efficace sistema di analisi dei pericoli e gestione dei rischi,
- garantire la conformità dei processi produttivi,
- garantire la conformità alle specifiche di prodotto, ai requisiti normativi, ai requisiti dei clienti e agli standard volontari adottati dall'organizzazione,
- assicurare l'efficace gestione delle informazioni documentate necessarie per garantire la conformità e la tracciabilità del Sistema di Gestione,
- prevenire contaminazioni biologiche, chimiche, fisiche e da allergeni,
- prevenire la presenza di corpi estranei mediante adeguati sistemi di controllo,
- garantire l'efficacia dei programmi prerequisito e dei piani HACCP,
- verificare costantemente l'efficacia del Sistema di Gestione attraverso audit, monitoraggi e riesami periodici.

FOOD SAFETY CULTURE:

La Direzione promuove una solida Cultura della Sicurezza Alimentare, coinvolgendo tutto il personale affinché ogni attività venga svolta con senso di responsabilità, consapevolezza e orientamento alla prevenzione.

La Food Safety Culture viene sviluppata attraverso leadership della Direzione, formazione continua, comunicazione trasparente, coinvolgimento del personale, condivisione degli obiettivi aziendali, monitoraggio dell'efficacia delle attività svolte e promozione di comportamenti responsabili.

Il livello di maturità della cultura della Sicurezza Alimentare, viene valutata periodicamente dalla Direzione, attraverso indicatori, attività formative, osservazioni comportamentali, audit interni e monitoraggio del coinvolgimento del personale, definendo azioni di miglioramento ove necessario.

COMUNICAZIONE

La Mucci Giovanni S.r.l. garantisce un'efficace comunicazione interna ed esterna al fine di assicurare la tempestiva diffusione delle informazioni rilevanti per la sicurezza alimentare. La comunicazione coinvolge il personale, i fornitori, i clienti, le autorità competenti, gli organismi di certificazione e tutte le parti interessate rilevanti, favorendo la trasparenza e la collaborazione lungo l'intera filiera alimentare.

ORIENTAMENTO AL CLIENTE – MERCATO:

- Aumentare la competitività sul mercato e fidelizzazione dei clienti
- Garantire la conformità dei prodotti/servizi in termini di qualità, salubrità, legalità e autenticità
- Garantire un servizio preciso e puntuale alla propria clientela grazie ad una rete logistica ottimizzata
- Prestare attenzione alle aspettative delle parti interessate garantendo un continuo monitoraggio delle loro esigenze
- Promuovere il miglioramento continuo delle prestazioni mediante la progressiva adozione delle migliori tecnologie e modalità gestionali disponibili, economicamente compatibili

POLITICA PER I CONSUMATORI:

• Costruire un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri e affidabili grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo, alla ricerca e sviluppo e al rapporto di partnership instaurato con i fornitori con l'impegno di assicurare la trasparenza di etichettatura per quanto concerne la presenza di allergeni

POLITICA PER I FORNITORI:

La Mucci Giovanni S.r.l. considera i fornitori partner fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Per questo motivo vengono qualificati, monitorati e rivalutati periodicamente al fine di:

- Mantenere costante la qualità dei prodotti, adottando un'attenta selezione dei fornitori anche dal punto di vista ambientale, in grado di assicurare la sicurezza e la salubrità delle materie prime
- Adottare un sistema per identificare, monitorare e gestire la vulnerabilità per prevenire eventuali frodi sui prodotti e materie prime (Food Fraud)
- Garantire il rispetto della Food Defence delle materie prime inclusa la fase di trasporto
- Stabilire con tutti, condizioni di trasparenza

POLITICA PER IL PERSONALE:

La competenza del personale rappresenta un elemento essenziale del Sistema di Gestione e l'azienda garantisce:

- Informazione e formazione al personale in materia di normative cogenti di sicurezza alimentare, food defence, rischio di frode, contraffazione, adulterazione
- Impegno al miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e qualità del sito attraverso un programma di attività
- Formazione in materia di sicurezza e prevenzioni infortuni sui luoghi di lavoro, per garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre
- Creazione di un clima costruttivo di attiva collaborazione

- la sicurezza dei sistemi informativi e preservazione delle informazioni, assicurandone disponibilità, riservatezza e integrità
- promozione della consapevolezza individuale del proprio ruolo nella sicurezza alimentare, nella qualità del prodotto e nella soddisfazione del cliente

POLITICA PER LA FOOD DEFENCE E FOOD FRAUD:

La Mucci Giovanni S.r.l. protegge i propri prodotti da atti intenzionali di contaminazione e da possibili frodi alimentari attraverso specifiche valutazioni di vulnerabilità e di minaccia.

L'organizzazione mantiene aggiornati i piani di Food Defence, Food Fraud, gestione delle emergenze, sicurezza dei siti produttivi, controllo degli accessi e qualifica e monitoraggio dei fornitori.

Tali valutazioni vengono riesaminate periodicamente e ogniqualvolta intervengano modifiche significative nei processi, nelle materie prime, nei fornitori o nelle condizioni operative.

POLITICA PER IL TERRITORIO:

La Mucci Giovanni S.r.l. opera nel rispetto dell'ambiente, promuovendo un utilizzo responsabile delle risorse naturali.

L'azienda si impegna a:

- Prevenire e ridurre gli impatti della propria attività sull'ambiente riducendo il consumo di risorse, quali energia elettrica, acqua e combustibili ed incrementando, ove possibile il riciclo e recupero ambientale
- Migliorare la gestione controllata ed organizzazione dei rifiuti, favorendo recupero e riciclo

POLITICA PER LA COMUNITA' FINANZIARIA:

- Rendere disponibili le risorse finanziarie necessarie all'ottemperamento di tutti gli obiettivi, compatibilmente con le disponibilità aziendali e le modalità operative in modo che questi ultimi siano ottenuti nei tempi e nei modi attesi.

Questa politica, in ottemperanza ai requisiti degli standard di riferimento viene comunicata, compresa e applicata all'interno dell'organizzazione e resa disponibile alle parti interessate.

La comunicazione avviene sia all'interno dell'azienda che all'esterno, mediante l'affissione in bacheca, la divulgazione tramite incontri o mediante consuete forme di comunicazione.

In questo modo l'azienda coinvolge e impegna tutti in un processo di continuo miglioramento del Sistema Gestione per la Qualità e la Sicurezza alimentare e con la loro attiva partecipazione, permette che tutti i servizi delle attività svolte dall'azienda siano sempre conformi ai più elevati standard di qualità.

La presente Politica viene riesaminata nell'ambito del Riesame della Direzione al fine di verificarne la continua adeguatezza, efficacia e coerenza con il contesto aziendale, gli obiettivi strategici, i requisiti normativi e quelli dello schema FSSC 22000.

TRANI, 01.07.2026

La Direzione



OBIETTIVI:

Gli obiettivi sono definiti annualmente dalla Direzione, sono coerenti con la presente Politica, vengono misurati attraverso specifici indicatori di prestazione (KPI), monitorati periodicamente e riesaminati durante il Riesame della Direzione al fine di garantirne l'efficacia e promuovere il miglioramento continuo:

- 1.** Implementare il modello organizzativo in coerenza con i requisiti normativi di cui alla norma internazionale FSSC22000 e mantenere aggiornato un sistema per la Sicurezza Alimentare coerente a quanto previsto dalla legge;
- 2.** Stabilire e monitorare obiettivi misurabili per ridurre il possibile rischio di danneggiare direttamente od indirettamente i consumatori;
- 3.** Comunicare nell'ambito dell'organizzazione stessa, informazioni riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare relativo ai prodotti utilizzati;
- 4.** Stabilire standard qualitativi e, nel contempo, migliorarli conformemente a quelle che sono le esigenze del consumatore in termini di affidabilità e sicurezza;
- 5.** Coinvolgere e motivare il proprio personale al miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, attraverso l'eliminazione delle inefficienze interne ed esterne, aggiornamenti delle figure professionali presenti e programmi di affiancamento per le nuove risorse
- 6.** Stabilire, attuare e mantenere in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti con il ruolo che l'organizzazione svolge nella filiera alimentare.

Il raggiungimento degli obiettivi precedentemente elencati è garantito attraverso l'utilizzo dei seguenti strumenti:

- L'individuazione di un Gruppo per la Sicurezza Alimentare coordinato da un Responsabile designato dalla Direzione, adeguatamente formato ed addestrato e la messa a disposizione, da parte della Direzione, delle risorse e delle infrastrutture necessarie per istituire, attuare e mantenere aggiornato il SGSA;
- L'identificazione e la valutazione degli aspetti di Sicurezza Alimentare e dei rischi dovuti ad incidenti, fatti accidentali potenziali, situazioni d'emergenza che sono valutati ogni anno in fase di riesame;
- L'attuazione e mantenimento di piani di comunicazione efficaci (da e verso il gruppo per la Sicurezza Alimentare e verso tutti i soggetti coinvolti nel SGSA) in merito ad argomenti quali nuovi prodotti, attrezzature, programmi di pulizia/sanificazione, requisiti legislativi, reclami indicanti eventuali pericoli ed altre condizioni riguardante la Sicurezza Alimentare