

Politica per la Sicurezza Alimentare

La sfida della globalizzazione richiede una visione dell'azienda come "sistema di processi" che devono garantire flessibilità, economicità, tempestività, sviluppo delle risorse umane, attenzione verso i temi ambientali e della sicurezza dei lavoratori, igiene e sicurezza alimentare dei prodotti e affidabilità dei servizi offerti.

La missione di **Alpenfrucht srl**, specializzata nella trasformazione di frutta e verdura in semilavorati è di consolidare la propria posizione di leadership a livello nazionale ed internazionale nel settore di trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di frutta e verdura quali succhi naturali, succhi e puree concentrati e altri prodotti derivanti da tali processi.

Tutto ciò viene realizzato perseguendo elevati standard qualitativi nell'ottica del miglioramento dei propri processi aziendali nel rispetto dell'ambiente e delle risorse del territorio.

Alpenfrucht srl si impegna attraverso l'attuazione di un Sistema di Gestione della Qualità basato sulla norma FSSC22000, ISO22000 a perseguire obiettivi che garantiscono elevati standard qualitativi.

Tali obiettivi vengono esaminati e valutati annualmente durante il consueto Riesame della Direzione. Gli impegni assunti sono volti ad ottenere la massima soddisfazione da parte dei nostri clienti, rispettando le normative cogenti.

In accordo a tali impegni **Alpenfrucht srl** si propone di raggiungere tali obiettivi attraverso:

- L'applicazione puntuale del sistema di autocontrollo HACCP basato sui sette principi chiave del Codex Alimentarius, in ottemperanza alle normative vigenti.
- l'attenzione e l'utilizzo di materia prima di provenienza prettamente Italiana o comunque a km 0
- L'utilizzo di sistemi informatici all'avanguardia che permettono un adeguato sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei propri prodotti.
- Il monitoraggio chimico, fisico e microbiologico sui semilavorati e sul prodotto finito al fine di garantire la sicurezza e la salubrità per il consumatore finale.
- L'addestramento, formazione continua e sensibilizzazione dei nostri collaboratori aziendali sui temi riguardanti la sicurezza alimentare affinché ciascuna fase del processo di trasformazione sia sotto controllo.
- La massima collaborazione con i nostri clienti per poter soddisfare al meglio le loro esigenze al fine di ottenere un miglioramento continuo e costante dei nostri prodotti