

## POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La SOSALT e' un affermato fornitore di SALE MARINO NATURALE PER USO ALIMENTARE E ZOOTECNICO. SOSALT SPA persegue la soddisfazione del Cliente attraverso la volontà di migliorare lo standard qualitativo raggiunto con l'esperienza acquisita negli anni trascorsi nella convinzione che la strada maestra sia rappresentata dal perseguire una moderna gestione della qualità, puntando ad un'ottimale organizzazione delle risorse, allo scopo di garantire la conformità dei prodotti e dei servizi erogati ai requisiti richiesti dal Cliente. ed impegnandosi nell'applicazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare in accordo con le norme:

**IFS e GMP +** (nelle correnti versioni), per ottenere da esso:

- efficacia,
- la soddisfazione del Cliente ed il pieno rispetto della legislazione in materia di sicurezza alimentare,
- il rispetto della normativa della sicurezza sul lavoro e della responsabilità sociale
- efficienza,
- l'ottimizzazione delle risorse interne,
- flessibilità,
- l'organizzazione dinamica, cioè stabile e nello stesso tempo capace di riassetarsi in relazione a cambiamenti interni o esterni.

SOSALT SPA riconosce come proprio obiettivo primario il garantire per i propri prodotti e servizi un livello di qualità adeguato alle attese dei propri clienti, lungo tutto il ciclo della filiera di produzione, esplicitata attraverso i diagrammi di flusso presenti nella documentazione di sistema qualità e sicurezza alimentare (compreso il sale per la zootecnia).

Per SOSALT SPA la Cultura della Sicurezza Alimentare e della Qualità si basa su un insieme di presupposti condivisi, comportamenti e valori che la Direzione aziendale ed i suoi dipendenti adottano per produrre e mettere in commercio un prodotto sicuro.

La Direzione della SOSALT SPA si impegna affinché tutti i suoi dipendenti conoscano i potenziali rischi e pericoli connessi all'alimento in quanto una loro gestione proattiva ed efficace è fondamentale per raggiungere l'obiettivo della Sicurezza delle proprie produzioni.

In un'organizzazione con una forte Cultura della Sicurezza alimentare, il comportamento individuale e di gruppo rappresenta ed esplicita l'impegno alla condivisione dell'insieme di valori, mettendo in conto consapevolmente e preventivamente le possibili fonti di criticità a qualsiasi livello aziendale, dal top management fino alla linea di produzione.

La SOSALT SPA si impegna affinché i dipendenti di tutta la struttura aziendale siano consapevoli del loro ruolo e dei comportamenti di sicurezza alimentare previsti, per la pratica dei quali sono ritenuti direttamente responsabili.

Queste motivazioni hanno portato la Direzione dell'azienda ad intraprendere un percorso che la porti a raggiungere i seguenti obiettivi:

- migliorare la soddisfazione del Cliente, fornendo servizi con caratteristiche tali da soddisfare quanto richiesto ed imposto dalle Leggi e dalle Normative vigenti, gestendo i reclami del Cliente per conseguire il risultato di ridurre gli stessi;
- mantenere e rafforzare il rapporto con i Clienti già acquisiti;
- ridurre gli sprechi e le inefficienze, migliorare l'organizzazione interna e le metodiche adottate per lo sviluppo di tutti i processi, e garantire la tracciabilità nell'intero processo produttivo;
- mantenere un adeguato livello di investimenti tecnici al fine di poter disporre delle migliori tecnologie disponibili per il settore e perseguire la migliore efficienza quali-quantitativa dei propri prodotti;

- formare e addestrare il personale su tematiche di loro competenza e sui concetti della qualità e sicurezza alimentare, al fine di aumentarne il coinvolgimento e la competenza professionale nella consapevolezza della mission aziendale e sviluppando continuamente la cultura della sicurezza alimentare di tutto il personale
- comunicare sia all'interno dell'azienda che all'esterno (fornitori, appaltatori, autorità e ai clienti finali) la propria politica per la sicurezza alimentare, mediante la sua pubblicazione sul sito internet [www.sosalt.it](http://www.sosalt.it) e sull'App "ZConnect" .

Riteniamo che tutto lo Staff sia pronto a recepire ed a mettere in pratica le indicazioni fin qui espresse ed a collaborare appieno con la Direzione nell'applicazione del progetto.

La Direzione

Trapani, 27/04/2024