

La direzione di Autotrasporti Pigliacelli S.p.A. in accordo con tutti i responsabili di funzione, ritiene utile salvaguardare il consumatore finale mediante l'adozione di un sistema di gestione sulla Sicurezza Alimentare.

Obiettivo primario dell'azienda è il rispetto, delle normative vigenti in materia di igiene alimentare e delle normative per il settore di trasporto alimentare; il suddetto obiettivo si concretizza mediante un continuo aggiornamento alle norme ed il tempestivo adeguamento dei prerequisiti aziendali.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta grazie anche all'applicazione della metodologia HACCP, ed al coinvolgimento di tutte le figure coinvolte.

Nella consapevolezza che la cultura della sicurezza alimentare può essere raggiunta e mantenuta solo seguendo delle pratiche e delle procedure operative sviluppate attraverso l'analisi dei rischi, l'addestramento del personale e la condivisione di buone pratiche igieniche, l'Autotrasporti Pigliacelli S.p.A. si impegna a seguire le seguenti linee politiche:

- garantire un livello di sicurezza e di igiene adeguato all'uso e alle attese del cliente
- cercare e qualificare i fornitori di prodotti e servizi ritenuti critici per la sicurezza alimentare, impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca collaborazione e fiducia
- mantenere un processo di miglioramento continuo dell'efficacia del sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- promuovere l'attività di formazione e addestramento riguardanti i requisiti applicabili della norma di riferimento, ed assicurare la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione del sistema di gestione integrato, in materia di sicurezza e igiene.

La presente politica viene comunicata a tutte le persone che lavorano per l'azienda o per conto dell'azienda. È disponibile presso le bacheche espositrici, al fine di facilitare la diffusione al suo interno; viene allegata al Manuale ed al Manuale di Autocontrollo.

Il Presidente
(Elio Pigliacelli)