



POLITICA AZIENDALE

Con l'adozione di un Sistema di Gestione Integrato secondo le norme internazionali UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e il Reg. CE 852/2004, Panarello Produzioni s.r.l. ha inteso formalizzare il proprio impegno finalizzato a offrire ai Clienti un prodotto di qualità, consegnato nei tempi richiesti e nel rispetto dei requisiti applicabili e degli obblighi di conformità in materia di sicurezza, igiene alimentare e tutela ambientale.

La realizzazione di un Sistema di Gestione Integrato è pertanto considerata dalla Società come una scelta strategica volta a:

- conseguire l'obiettivo primario costituito dalla soddisfazione del Cliente e da una sempre maggiore competitività, consolidando la propria immagine sul mercato;
- porre la massima attenzione alla prevenzione dei rischi igienico – sanitari, garantendo una sempre crescente affidabilità in materia di sicurezza e igiene degli alimenti;
- contribuire alla protezione dell'ambiente nell'ottica della prevenzione all'inquinamento;
- accrescere la diffusione dei propri prodotti anche in altre aree di mercato (fuori dal territorio Italiano);
- ottimizzare l'organizzazione e l'efficacia del processo produttivo attraverso la definizione di mirati obiettivi nell'ottica del miglioramento continuo;
- agire sempre nel pieno rispetto della legislazione, regolamentazione e normazione applicabile;
- assicurare che tutto il personale operi secondo le procedure previste dal sistema;
- recepire gli input che possono nascere dai contesti sia interni all'azienda che esterni ad essa, come spunti per dar vita a progetti che possano realizzarsi per soddisfare tutte le parti interessate (dipendenti, consumatori finali, enti di controllo, ecc.)

La Società intende perseguire una politica di garanzia della sicurezza igienica dei prodotti. La messa in atto di un piano di Autocontrollo per la prevenzione dei rischi igienici è il mezzo attraverso il quale l'azienda attua questa politica, ottemperando alle disposizioni di legge in tema di sicurezza e di qualità igienica degli alimenti.

Relativamente allo stabilimento di Sassello, la società si impegna a produrre alimenti privi di glutine, monitorando tutto il processo in ogni sua fase, dall'arrivo della materia prima al confezionamento del prodotto finito.

