

POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE

I valori della famiglia trasferiti all'impresa: da qui parte la storia del Caseificio Busti. Persone unite da una passione comune, proiettate verso gli stessi obiettivi, attaccate al territorio come vessillo della propria identità, che amano le cose buone e fatte bene.

Attraverso il Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare il Caseificio Busti ha dimostrato di saper unire tradizione e garanzie igienico-sanitarie. Il rinnovato impegno della Direzione a conquistare la fiducia dei Clienti, soprattutto quelli più esigenti, della GDO e dei mercati esteri porta ad una continua innovazione del Sistema, costantemente allineato ai più alti standard di Sicurezza Alimentare. E' altrettanto rinnovato l'impegno alla crescita continua delle competenze interne, quale stimolo irrinunciabile al miglioramento delle attività di lavoro e quindi del prodotto da offrire. Si va oltre i consolidati principi di igiene: la Direzione vuole introdurre una vera e propria Cultura della Sicurezza Alimentare da diffondere al personale aziendale come nuovo valore ed obiettivo. La condivisione dei risultati dell'Autocontrollo e l'apertura di canali di comunicazione diretta verso il vertice aziendale saranno gli immediati strumenti finalizzati a rendere il personale non solo formato, ma anche consapevole del suo ruolo.

La Direzione si impegna a:

- garantire prodotti autentici e fedeli ad ogni genere di comunicazione riportata in etichetta e nella presentazione
- valutare per ogni materia prima e fornitore gli aspetti di autenticità e fedeltà rispetto a quanto dichiarato nell'ottica di garantire l'autenticità del prodotto aziendale; selezionare e qualificare i fornitori cercando un rapporto leale e collaborativo con gli stessi condividendone la scelta di non utilizzare Organismi geneticamente modificati
- rispettare con impegno e serietà le normative cogenti in ambito sicurezza alimentare che tra l'altro si traduce nel non avere reclami né da parte degli organi di controllo ufficiale né da parte di Clienti in materia di sicurezza alimentare;
- essere sempre aggiornati in materia di sicurezza alimentare che va ad impattare sul proprio prodotto,



-ma allo stesso modo rendere disponibili informazioni relative alla sicurezza alimentare del proprio prodotto, nel contesto della filiera alimentare in cui l'Azienda è inserita.

Ci si concentra poi su una tecnologia di produzione fedele alla tradizione, ma realizzata in una struttura moderna, concepita appositamente per proteggere il prodotto e allo stesso tempo costituire luogo funzionale alle persone che lavorano.

Il Caseificio Busti non è solo un luogo per lavorare, ma è anche un luogo per apprendere e accrescere le proprie competenze, i responsabili sono costantemente formati in virtù dei nuovi aggiornamenti normativi e delle norme volontarie a cui il Caseificio ha aderito. Il Caseificio Busti fonda sul rispetto delle persone il rapporto etico e responsabile nei confronti di tutto il personale.

Proprio dal rispetto delle persone, deriva il rispetto dell'ambiente mediante un corretto e responsabile utilizzo delle risorse e lo smaltimento sostenibile dei rifiuti.

Con questa cultura del saper fare e saper essere realtà imprenditoriale virtuosa, la Direzione del Caseificio Busti dimostra il suo impegno alla realizzazione di un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare conforme agli standard internazionali BRC e IFS ed alla norma ISO 9001:2015. La valutazione del contesto in cui si pone l'azienda viene periodicamente aggiornata ed agevola la Direzione nella valutazione di rischi ed opportunità coinvolgendo le parti economiche, sociali, culturali dell'azienda verso il miglioramento continuo.

Tutto ciò che si produce nel Caseificio Busti tiene fede alla promessa di qualità e integrità ed è testimone dell'impegno costante di tutte le persone che lavorano per l'Azienda e della capacità di innovare incessantemente per raggiungere risultati migliori.

Per poter meglio sostenere e sviluppare il sistema per la sicurezza alimentare, la Direzione aziendale individua periodicamente obiettivi di miglioramento, che consentano all'Azienda di affinare sempre di più l'analisi e la tenuta sotto controllo dei pericoli legati ai propri processi e alla filiera in cui si colloca.

La presente Politica viene comunicata a tutte le persone che lavorano per l'Azienda o per conto dell'Azienda. E' pubblicamente disponibile, ed al fine di facilitarne la diffusione sia all'interno, sia all'esterno viene allegata come documento autonomo, al Manuale Qualità ed è presente sul sito web aziendale.

La Direzione e il Direttore di Stabilimento