

## **Politica della Sicurezza e della Qualità**

Il presente documento è redatto dalla Direzione con la finalità di definire e comunicare alle parti interessate interne ed esterne il proprio impegno verso la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti lavorati in azienda: verdure cotte, ortaggi, legumi e cereali di V gamma.

Nel perseguire le finalità enunciate la Demetra Verdure Cotte azienda agricola, ha deciso di adottare un sistema di gestione aziendale della sicurezza e della qualità conforme allo standard IFS Food.

**L'azienda individua nella Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare quattro punti strategici da perseguire con priorità assoluta:**

1. l'immissione nel mercato di prodotti rispondenti ai requisiti legali, di autenticità e di sicurezza alimentare, ad alti standard qualitativi ed igienico sanitari;
2. la realizzazione di prodotti finiti e di servizi che soddisfino pienamente i requisiti del cliente e le sue esigenze;
3. l'applicazione di un piano di sensibilizzazione e formazione continuo per lo sviluppo e il miglioramento della cultura della sicurezza alimentare che coinvolge tutte le aree del sito produttivo a tutti i livelli;
4. l'attenzione alla sostenibilità ambientale mediante la riduzione dei consumi idrici ed energetici e l'adozione di pratiche agricole e industriali a basso impatto ambientale.

**L'Alta Direzione ha implementato le seguenti strategie per il raggiungimento di standard qualitativi e di sicurezza alimentare sempre più elevati e per la conformità allo standard normativo volontario adottato:**

- predisposizione di un piano di mitigazione per la tutela del prodotto dagli atti di manomissione volontari e dalla frode alimentare al fine di garantire la sicurezza del prodotto per il consumatore, proteggere la reputazione del marchio dell'azienda, rassicurare i consumatori, l'opinione pubblica e la stampa;
- coinvolgimento della catena di fornitura con chiara indicazione dei requisiti di qualità e sicurezza di materie prime e servizi richiesti;
- produzione e acquisto di materie prime che abbiano caratteristiche qualitative elevate non derivanti da materiali OGM, non soggetti a processi di irraggiamento;

- pianificazione delle attività aziendali al fine di rendere maggiormente efficienti i processi produttivi e assicurare che gli stessi avvengano in condizioni pienamente controllate, e in ambienti tali da garantire la sicurezza e la qualità del prodotto;
- specializzazione e formazione del personale di produzione interno e responsabilizzazione individuale mediante il coinvolgimento diretto dei dipendenti nel miglioramento continuo del processo e del prodotto;
- misura dell'adeguatezza, del rispetto e dell'efficacia del Sistema Gestione Qualità e Sicurezza alimentare attraverso la definizione ed il monitoraggio di indicatori interni (e relativi obiettivi) e l'analisi degli esiti di verifiche ispettive interne, di seconda e terza parte compresi i controlli ufficiali;
- gestione in piena trasparenza delle registrazioni, quali evidenze oggettive della qualità del prodotto e del controllo operativo sulla sicurezza svolto dall'azienda;
- monitoraggio attraverso indicatori della soddisfazione del Cliente e gestione puntuale dei reclami per aumentarne la fidelizzazione;

La Direzione intende perseguire i seguenti obiettivi con il coinvolgimento dei reparti pertinenti di seguito indicati:

**Obiettivi di sicurezza del prodotto di pertinenza del reparto di produzione:**

- garanzia del rispetto delle norme cogenti sull'utilizzo dei fitosanitari in agricoltura sulla materia prima prodotta internamente e su quella acquistata mediante la qualifica dei fornitori anche tramite controllo analitico;
- garanzia del rispetto della sicurezza microbiologica, chimica e fisica nell'arco dell'intera shelf life del prodotto attraverso l'applicazione di programmi di prerequisiti ed il monitoraggio di punti di controllo e punti critici di controllo da parte di personale adeguatamente formato;
- applicazione di procedure interne per la tutela del prodotto dalle manomissioni volontarie e dalla frode alimentare.

**Obiettivi di qualità e sicurezza di pertinenza della Direzione e dell'ufficio commerciale:**

- gestione puntuale dei reclami di tipo qualitativo sui prodotti;
- incremento del fatturato totale rispetto all'anno precedente;
- continua ricerca in ambito scientifico e tecnologico per il miglioramento della qualità e della sicurezza del prodotto;
- attenzione alle condizioni igieniche e strutturali del sito produttivo;



- perseguimento di obiettivi di sostenibilità ambientale in particolare al risparmio di acqua ed energia ed all'applicazione di pratiche agricole a basso impatto.

**La presente Politica della Sicurezza e della Qualità è comunicata ai dipendenti attraverso affissione in bacheca aziendale, ai fornitori ed ai principali clienti mediante posta elettronica e ad altre terze parti interessate attraverso la sua pubblicazione sul sito internet aziendale.**

Pistoia, 31/12/2025

Demetra Verdure Cotte Az. Agr. Di Scannella Giovanni

La Direzione

---

Sede legale e produttiva Via di Badia, 78 - 51100 PISTOIA (PT)  
Tel : 0572 68264 Fax: 0572 697029  
Scannella Giovanni cell: 3462101195  
P.IVA : 01261160475 C.F.: SCN GNN 60B20E 536W  
e-mail: [demetraverdure@gmail.com](mailto:demetraverdure@gmail.com) [www.demetraverdurecotte.it](http://www.demetraverdurecotte.it)