

<b>LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA</b>	Politica della qualità e per la sicurezza del prodotto	PQSP
		ANNO 2024
		Pag. 1/1

La Direzione di **Locatelli Saline di Volterra** ha implementato da molti anni un sistema di gestione per la qualità, in riferimento allo standard UNI EN ISO 9001, aggiornandolo all'edizione 2015, con il quale permettere il miglioramento del livello organizzativo della società. Nei metodi gestionali adottati sono stati successivamente integrati requisiti dello standard BRC Consumer Products PCH, da revisione 3 a 4, per il prodotto "sale in pastiglie", sale marino ad uso industriale e per uso disgelo. Per soddisfare requisiti di certificazione L.S.V. ha effettuato anche valutazione di rischi di sistema e di prodotto, considerando i contesti di riferimento e le parti interessate, costituite prevalentemente dai clienti, oltre che in modo altrettanto significativo da personale e fornitori. Sono stati poi inclusi ulteriori requisiti gestionali adeguandosi allo standard GMP+, fino alla versione FSA 2020 per vendita di sale ad uso zootecnico. Più recentemente la gestione è stata estesa a disciplinari Halal e Kosher, e relative certificazioni, per destinare il sale marino e ricristallizzato prodotto nelle due sedi anche verso il mercato islamico ed ebraico.

Lo sviluppo aziendale in questi anni è stato orientato alla produzione flessibile, resa possibile dalla ottimizzazione del processo produttivo che ha consentito di raggiungere una buona efficacia delle attività produttive, per le quali l'azienda effettua periodici investimenti. La stretta collaborazione con la sede di Volterra, ove sono presenti le certificazioni Halal e Kosher, ha richiesto la condivisione di metodi gestionali che dovrebbero condurre in tempi successivi alla certificazione secondo uno standard alimentare nel sito dello stabilimento toscano.

L'azienda opera in un contesto regolamentato che include anche attività del settore alimentare e zootecnico, soggetti a requisiti di prodotto per i quali si mantiene il completo rispetto e controllo. La lavorazione e vendita di sale alimentare comporta che l'organizzazione rispetti i requisiti richiesti, e quindi soddisfare quanto previsto dal regolamento HACCP, adeguato anche a requisiti del settore mangimistico. La produzione di prodotti soggetti a certificazione BRC Consumer Products ha richiesto all'azienda l'assunzione di responsabilità per la fornitura di prodotti sicuri, commercializzati nel rispetto dei requisiti legali richiesti dalla normativa vigente e dai clienti a cui sono destinati. Le certificazioni Halal e Kosher estendono inoltre questi impegni, dimostrando di poter conseguire obiettivi anche in termini di rispetto dei requisiti richiesti da altre culture.

Per il raggiungimento di quanto sopra espresso si considerano efficaci i metodi gestionali implementati. La gestione è strutturata anche per garantire il raggiungimento di obiettivi, soggetti a periodiche valutazioni. Le linee generali che guidano l'azienda verso i propri obiettivi di miglioramento della qualità e della sicurezza dei prodotti sono di seguito definite:

**Privilegiare il rapporto qualità-prezzo** più che il solo aspetto economico, nel rispetto di requisiti legali, di sicurezza del prodotto, offrendo ai clienti un prodotto e servizio che soddisfi le loro esigenze.

**Continua propensione al miglioramento** di ogni attività definita nei processi aziendali, adottando le migliori tecnologie disponibili, una messa a punto del processo produttivo personalizzato, compatibilmente con le risorse aziendali.

**Mantenere adeguate modalità di comunicazione interne ed esterne**, finalizzate alla collaborazione dei responsabili con il personale operante in sede e presso lo stabilimento di Volterra su cui si esercita il controllo e si estendono per quanto praticabile i medesimi metodi gestionali.

**Monitoraggio continuo delle prestazioni**, per verificare il raggiungimento dei propri obiettivi e garantire efficienza ed efficacia dell'organizzazione verso coloro di cui deve mantenere fiducia.

**Selezione dei fornitori affidabili e strategici**, per garantire un prodotto e servizio affidabile e competitivo, avvalendosi di rapporti collaborativi e duraturi.

**Attenzione alla continuità delle forniture**, garantendo il regolare svolgimento dell'attività mediante un controllo degli aspetti che potrebbero determinare rallentamenti e ostacoli al business.

**Cura dell'immagine aziendale**, per acquisire maggiore fiducia da parte dei clienti ed ottenere referenze per sviluppi futuri.

Approvato dalla Direzione	Firma 	Data 26 febbraio 2024
---------------------------	---	-----------------------