

Politica della sicurezza alimentare

Presentazione

“Il nostro impegno quotidiano è rivolto al mondo della veterinaria e degli animali; alla loro salute, e alla qualità dell’ambiente in cui convivono con gli esseri umani.”

Raggiungere questi obiettivi per conto dei nostri clienti ci ha sempre stimolato, e ci ha costantemente indirizzato verso la ricerca e lo sviluppo.

La Direzione di **F2 DIAGNOSTIC** per fornire garanzie di Qualità e di Sicurezza Alimentare ai clienti ha riconosciuto l’opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare dei prodotti commercializzati che sia conforme alla legislazione e regolamentazione vigente e agli standard di certificazione (GMP+FSA, FAMI-QS, NON OGM). La certificazione da parte di un organismo terzo accreditato allo scopo costituisce elemento indispensabile per poter presentare a terzi in modo credibile e trasparente il sistema di gestione integrato.

Obiettivi

Missione di **F2 DIAGNOSTIC** è fornire ai clienti un prodotto sano e qualitativamente elevato, comunicare al cliente ogni caratteristica del prodotto e fornire assistenza per il corretto ed efficace utilizzo.

Gestione del sistema

Il sistema viene sottoposto a audit interni e a controlli e sorveglianze continue. La direzione si impegna tramite il responsabile del sistema GMP+FSA, FAMI-QS, NON OGM a riesaminare il sistema almeno una volta l’anno per verificare il raggiungimento delle prestazioni qualitative.

Principi Guida

- ⇒ Soddisfare la propria clientela in termini di qualità del prodotto, salubrità, legalità, servizio e prezzo, offrendo ad essa la prova tangibile di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente la qualità dei prodotti commercializzati
- ⇒ Ottimizzare il rapporto con i Fornitori/Produttori al fine di conseguire una qualità e salubrità sicura
- ⇒ Selezionare i fornitori sulla base dei requisiti specificati dagli standard FAMI-QS, GMP+FSA e NON OGM, in base a criteri di sostenibilità tecnico-economica
- ⇒ Per le produzioni NON OGM garantire nei mangimi e premisce l’assenza di ingredienti consistenti, derivati, derivanti e contenenti ingredienti geneticamente modificati
- ⇒ Coinvolgere attivamente il personale nei flussi logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria
- ⇒ Contribuire all’accrescimento della cultura sulla sicurezza alimentare da parte del personale
- ⇒ Migliorare e rafforzare la posizione dell’azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali con i clienti
- ⇒ Garantire l’igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei produttori, dei trasportatori e dei clienti stessi
- ⇒ Attuare misure atte a prevenire minacce sul prodotto tramite piani di difesa contro potenziali sabotaggi e frodi
- ⇒ Porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali, alla tutela dell’ambiente e agli aspetti etici
- ⇒ Supportare i clienti nella ricerca e sviluppo di formulazioni innovative rispettose della salute dell’animale e al tempo stesso in grado di migliorare la gestione dell’allevamento con soluzioni sostenibili dal punto di vista ambientale e di riduzione dell’utilizzo del farmaco
- ⇒ Identificare e riesaminare i bisogni e le aspettative dei portatori di interesse disponendo di adeguati elementi per soddisfarli
- ⇒ Attuare efficaci comunicazioni interne ed esterne ai fini della gestione delle segnalazioni atte al miglioramento continuo

Data: 13-03-2023

La Direzione di F2 DIAGNOSTIC

