



## **POLITICA PER LA QUALITA'**

Edizione 01  
Revisione 00  
del 27/11/20

La direzione di VEZZANI STEFANO ha sempre considerato l'Igiene un pre-requisito fondamentale per realizzare prodotti alimentari di qualità. È inoltre convinta che il mezzo più efficace per risolvere problemi di sicurezza igienica dei propri prodotti sia l'adozione di un Sistema di Prevenzione dei Rischi Igienico Sanitari, basato sul metodo HACCP, e di un Sistema di Buone Pratiche di Fabbricazione GMP conforme al Regolamento CE 2023:2006.

La direzione di VEZZANI STEFANO è altresì convinta che uno dei fattori determinanti per garantire la salubrità del prodotto e l'igiene del personale addetto alla produzione è che le regole e i principi riguardanti la sicurezza igienica dei propri prodotti non sono oggetto di compromesso ad alcun livello aziendale.

È questo uno dei motivi per cui VEZZANI STEFANO ha deciso di adottare il Manuale della Qualità quale strumento di riferimento per la definizione e la descrizione dei compiti, delle responsabilità e dei reciproci rapporti del personale che dirige, esegue e verifica le attività che hanno influenza sulla qualità igienica dei prodotti da essa realizzati.

La direzione di VEZZANI STEFANO si assume la responsabilità di determinare il livello di competenza e di addestramento necessari affinché il personale possenga, ai vari livelli, sufficiente capacità nel perseguire gli obiettivi prefissati.

La direzione di VEZZANI STEFANO si riserva la facoltà di decidere se sia necessario dedicare risorse umane, finanziarie e tecnologiche al conseguimento degli obiettivi prefissati.

Firma  
Osvaldo Vezzani