

<b>Toscana Gourmet</b> <b>Since 1957 srl</b>	<b>MANUALE QUALITA'</b> <b>AII. 5.0 DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE  SULLA POLITICA DELLA QUALITA'</b>	<b>PAG. 1 DI 4</b> <b>REV. 3</b> <b>DEL:10-06-2025</b>
---	---	--

**ALLEGATO 5.0**

**DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE SULLA  
POLITICA DELLA QUALITÀ**

5	04-01-2024	VERSIONE 8 IFS	AQ	DIR
3	10.01.2022	VERSIONE 7 IFS	AQ	DIR
2	18.12.2020	AGGIORNAMENTO DENOMINAZIONE SOCIALE	AQ	DIR
1	22.10.2012	AGGIORNAMENTO DELLA PRIMA EMISSIONE IN SEGUITO A NUOVA VERSIONE DELLO STAND IFS	AQ	DIR
0	01.01.2008	PRIMA EMISSIONE	AQ	DIR
<b>REV</b>	<b>DATA</b>	<b>MOTIVO</b>	<b>PREPAR.</b>	<b>VERIF./APPROV.</b>

<p><b>Toscana Gourmet</b> <b>Since 1957 srl</b></p>	<p><b>MANUALE QUALITA'</b> AII. 5.0 DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE SULLA POLITICA DELLA QUALITA'</p>	<p>PAG. 2 DI 4 REV. 3 DEL:10-06-2025</p>
---	---	--

La Direzione della Toscana Gourmet Since 1957 srl intende esporre con questa Dichiarazione i principi guida cui s'ispira la politica per la qualità aziendale, che trova la sua attuazione formale nei seguenti provvedimenti e impegni:

1. **la nomina** del Presidente del Consiglio di Amministrazione, sig. Domenico Lombardi, quale **rappresentante della Direzione** per lo standard IFS, che abbia specifica autorità per:
  - assicurare che sia installato, mantenuto attivo e costantemente sviluppato un Sistema di Gestione per la Qualità Aziendale secondo le modalità riportate nel presente Manuale e in ottemperanza allo standard IFS-versione 8
  - creare la funzione "Assicurazione Qualità", di cui sia responsabile;
  - riferire alla direzione sull'andamento del sistema di gestione per la qualità, al fine di permetterne il riesame e il miglioramento.
2. **l'assicurazione** che la politica dell'organizzazione comprenda le responsabilità:
  - nei confronti del personale;
  - per la protezione dell'ambiente;
  - etica;
3. **l'assicurazione** che la politica per la qualità sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli dell'organizzazione e che sussistano l'autorità e la libertà organizzativa per la gestione del sistema;
4. **la garanzia** di un costante e forte supporto al gruppo HACCP, impegnato nella salvaguardia/miglioramento della sicurezza alimentare;
5. **la messa a disposizione** delle risorse necessarie per il raggiungimento degli obiettivi previsti;

Ogni unità operativa identificata in questo Manuale è responsabile, nell'ambito delle proprie funzioni, dell'applicazione delle prescrizioni e delle procedure in esso contenute.

In particolare tutti gli obiettivi sono sotto la responsabilità della Direzione :

- il Team HACCP , si è impegna a sviluppare la consapevolezza da parte di tutte le figure aziendali sui concetti food safety culture tramite attività e programmi formativi interni organizzati dalla DIR . La DIR tramite la costante tenuta sottocontrollo delle NC da parte del cliente viene valutato il grado di soddisfazione in merito alla qualità e sicurezza dei prodotti e alla qualità del servizio, con il conseguente raggiungimento e mantenimento sul mercato ;
- la sicurezza e la salute dei dipendenti sul posto di lavoro;

<p><b>Toscana Gourmet</b> <b>Since 1957 srl</b></p>	<p><b>MANUALE QUALITA'</b> AII. 5.0 DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE SULLA POLITICA DELLA QUALITA'</p>	<p>PAG. 3 DI 4 REV. 3 DEL:10-06-2025</p>
---	---	--

- il rispetto dell'ambiente;
- il rispetto costante di principi etici nella conduzione degli affari e delle attività aziendali;
- l'ottenimento di un corretto rapporto prezzo/qualità.

Questi obiettivi sono raggiungibili attuando le prescrizioni delle norme su indicate, e, in particolare, tramite:

- ✓ il rispetto dei requisiti contrattuali e di quelli cogenti applicabili;
- ✓ la gestione "per processi" dell'organizzazione aziendale;
- ✓ la pianificazione, il monitoraggio, la misurazione (ove possibile) e il miglioramento continuo dei processi aziendali;
- ✓ l'impegno della direzione nel garantire:
  - la qualità e sicurezza del prodotto;
  - legalità del prodotto
  - la sicurezza negli ambienti di lavoro, per prevenire gli infortuni e salvaguardare la salute dei lavoratori;
  - la salvaguardia ambientale;
- ✓ il coinvolgimento attivo e la formazione continua e del personale sugli aspetti citati;
- ✓ tramite feedback dei dipendenti riguardo la cultura della sicurezza alimentare
- ✓ l'attuazione di verifiche ispettive interne;
- ✓ la definizione e il costante aggiornamento di un sistema di indici e parametri qualitativi e gestionali che permetta di tenere sotto immediato controllo l'andamento del sistema e dell'organizzazione aziendale sotto tutti gli aspetti su indicati;
- ✓ le verifiche dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità e del raggiungimento degli obiettivi previsti, attraverso l'effettuazione di riesami periodici del sistema.

Ogni contrasto che non possa essere risolto a livello di specifica funzione deve essere riportato al rappresentante della direzione.

Eventuali modifiche o deroghe alle prescrizioni del sistema di gestione per la qualità devono essere soggette all'approvazione del rappresentante della direzione.

**Toscana Gourmet**

**Since 1957 srl**

# **MANUALE QUALITA'**

**AII. 5.0 DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE  
SULLA POLITICA DELLA QUALITA'**

**PAG. 4 DI 4**

**REV. 3**

**DEL:10-06-2025**