

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Sprint Distillery è chiamata a dimostrare doti di affidabilità e capacità di garantire qualità elevata circa i propri prodotti, proponendosi quale partner ideale della Grande Distribuzione Organizzata italiana ed estera e azienda che vuole meritare la massima fiducia da parte dei consumatori. Da qui nasce l'esigenza di mantenere implementato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare sostenibile ed adeguato allo Standard internazionale IFS FOOD, che rappresenti la concreta espressione della filosofia aziendale concentrata non solo sulle attività di processo, ma anche sulle attività di gestione. Il punto di partenza è la diffusione della cultura della Sicurezza Alimentare come metodo di lavoro, non solo all'interno dell'azienda, ma anche nel rapporto con fornitori e collaboratori in genere. La missione aziendale diventa quindi:

Verso i clienti e i consumatori:

- costruire con i consumatori stessi un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri e garantiti, grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo e al rapporto di partnership instaurato con i fornitori;
- rafforzare il rapporto di fiducia, basato sul dialogo e l'ascolto, sulla disponibilità, sulla flessibilità, su una comunicazione efficace, al fine di garantire la massima soddisfazione;
- assicurare ai propri clienti la massima soddisfazione, attraverso protocolli di processo, di gestione e di controllo che, nel rispetto di tutte le norme di legge vigenti, garantiscano la realizzazione un prodotto sicuro, di qualità costante e conforme ai requisiti concordati con i clienti.
- di assumersi la responsabilità dell'efficacia del proprio sistema di gestione alimentare, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano chiari, compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici, al fine di mantenere e migliorare la sicurezza, l'autenticità, la conformità ai requisiti di legge e la qualità dei prodotti realizzati, comunicando l'importanza dei medesimi e coinvolgendo attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole;
- garantire la prevenzione rispetto ad attività dolose legate alle frodi e alle truffe alimentari;
- mantenere un'elevata immagine dell'azienda presso i clienti;
- diffondere la consapevolezza che ogni fase di ciascun processo è un fattore determinante per la qualità dei prodotti realizzati e dei servizi forniti ai clienti;

Verso i fornitori

- selezionare i fornitori con trasparenza valutando la professionalità e gli standard qualitativi;
- qualificare i fornitori di prodotti e/o servizi ritenuti critici per la sicurezza alimentare, impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca fiducia e collaborazione.

Verso i collaboratori interni

- assicurare al personale aziendale informazione, formazione, addestramento continuo in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di sicurezza alimentare ed etica;
- implementare e mantenere nel tempo un piano per la cultura della qualità e della sicurezza alimentare;
- garantire pari opportunità di crescita professionale e la valorizzazione del contributo di ciascuno;
- offrire un ambiente di lavoro sicuro e salubre;
- stabilire un reale clima di collaborazione interna allo scopo di mantenere un ambiente di lavoro che, nel rispetto di un comportamento etico e socialmente responsabile, coinvolga il personale in merito ai temi sopra descritti; a tale fine viene effettuata la diffusione a tutte le parti interessate della presente Politica tramite e-mail, sito web e bacheche aziendali;
- offrire la sicurezza dei sistemi informativi e preservare le informazioni assicurandone la disponibilità, la riservatezza e l'integrità;
- garantire il rispetto dell'etica sociale necessaria per una gestione che non violi i requisiti sociali che fanno riferimento ai diritti fondamentali dell'uomo e dei lavoratori.
- gestire i propri dipendenti e collaboratori, inquadrati con qualsiasi forma contrattuale, in accordo alla legislazione del lavoro vigente in materia di contrattazione collettiva, orario di lavoro, retribuzione, sistemi premianti, fruizione delle ferie, gestione degli straordinari, libertà di associazione, assenza di discriminazione, gestione delle sanzioni disciplinari, protezione dei lavoratori e tutela dei diritti individuali e collettivi dei medesimi;
- provvedere a mantenere adeguati i mezzi, gli strumenti e le competenze individuali rispetto alle esigenze del piano H.A.C.C.P., implementando strutture ed impianti di lavorazione, curando inoltre la formazione, l'aggiornamento professionale continuo, nonché l'addestramento necessario per garantire ciascuna mansione operativa;

Verso il territorio di appartenenza aziendale

- contribuire allo sviluppo del territorio dove si opera e alla sua crescita socio - culturale;
- stabilire rapporti e coinvolgere gli stakeholder;
- garantire al territorio il minimo impatto dei processi produttivi ed uso razionale delle risorse, in particolare per i consumi di acqua, energia elettrica, carburanti, materiali di consumo, utilizzando comportamenti virtuosi in materia di gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti derivanti dal proprio processo produttivo;

Verso la società

- rispettare con impegno e serietà le normative cogenti, al fine di non subire sanzioni da parte degli organi di controllo ufficiale e di ridurre i reclami da parte dei clienti;
- assicurare un aggiornamento continuo delle informazioni in materia di sicurezza alimentare impattanti sul proprio prodotto;
- rendere disponibili informazioni relative alla sicurezza alimentare del proprio prodotto nel contesto della filiera alimentare in cui l'azienda è inserita.

La Direzione si impegna a dichiarare e diffondere gli indirizzi e gli obiettivi a tutti i livelli organizzativi affinché ognuno, nell'ambito delle proprie responsabilità, possa sentirsi chiamato a dare il proprio contributo, per il raggiungimento degli stessi.

Per poter meglio sostenere e sviluppare il sistema per la Sicurezza Alimentare, la Direzione individua periodicamente obiettivi di miglioramento per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare, che consentano all'azienda di affinare sempre di più l'analisi e la tenuta sotto controllo dei pericoli legati ai propri processi e alla filiera in cui si colloca. La Direzione inoltre si impegna ad assicurare la disponibilità di tutte le risorse necessarie per implementare, mantenere e migliorare tutti i processi riguardanti l'igiene e sicurezza alimentare ed a qualsiasi altro ambito ritenuto significativo per l'azienda, e del quale si fornirà dettaglio nel riesame della Direzione.

La presente Politica viene comunicata a tutte le persone che operano per l'azienda o per conto dell'azienda; è infatti disponibile pubblicamente, ed al fine di facilitarne la diffusione sia all'interno sia all'esterno, viene allegata come documento autonomo al Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare e risulta presente sul sito web aziendale.

Il Legale Rappresentante
Dott. Paolo Galassi

Barbiano di Cotignola (RA), 15 gennaio 2026