



In considerazione della tipologia di prodotto e del tipo di mercato nel quale opera, la **Direzione Generale** della Galli S.r.l. ritiene che il controllo dei fattori che influenzano la qualità e la sicurezza del prodotto fornito, sia un elemento fondamentale ed indispensabile per raggiungere il soddisfacimento del cliente e per perseguire un miglioramento continuo dell'azienda stessa.

L'azienda intende operare in un'ottica di flessibilità nei confronti delle esigenze del cliente, adoperandosi al fine di poter soddisfare le sue richieste al di là, eventualmente, degli standard preventivamente fissati.

Oltre a ciò, condizione ovviamente primaria ed indispensabile è l'ottenimento di un prodotto sicuro ed autentico e rispondente ai requisiti di legge e regolamentari applicabili, siano essi nazionali, comunitari o dei paesi importatori, senza tralasciare la qualità desiderata dal cliente.

La sicurezza e la legalità del prodotto sono perseguite dall'azienda, attraverso le attività di controllo contenute nel piano d'autocontrollo (HACCP) e le attività di gestione delle buone pratiche di produzione.

L'azienda si impegna inoltre a mantenere la conformità agli standard volontari che sono attualmente in essere e migliorarne il grado di coerenza.

Galli intende perseguire il miglioramento della gestione degli impatti ambientali, degli aspetti etici nei rapporti di lavoro e commerciali e della sostenibilità dei processi produttivi in relazione al mantenimento delle risorse.

La sicurezza, la legalità e l'autenticità dei prodotti sono perseguite attraverso le attività di controllo contenute nel piano d'autocontrollo e nella puntuale applicazione delle procedure di pre - requisito.

Galli S.r.l. s'impegna:

- ad attuare un **Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare** che previene ogni pericolo per il consumatore finale e che autonomamente adotti tutti gli interventi necessari al fine di prevenire contaminazioni tali da minare la sicurezza dei prodotti aziendali.
- A mantenere adeguati livelli di formazione del personale e canali di comunicazione rapidi ed efficaci, al fine di condividere ed implementare la cultura della sicurezza alimentare e della qualità all'interno di ogni sito, [in ottica di miglioramento continuo](#).
- A mantenere adeguati livelli strutturali ed impiantistici con idonee procedure di manutenzione dei locali e delle attrezzature.
- A riesaminare le attività sviluppate con le cadenze previste dalla documentazione ed ogni altra situazione che possa interessare la sicurezza e la legalità del prodotto.

Lo scopo finale del presente sistema, che l'organizzazione intende perseguire attraverso una serie d'obiettivi fissati con precise responsabilità e cadenze temporali in sede di riesame, è quello di perseguire il miglioramento continuo dell'azienda.

Tutto il personale aziendale ha la diretta responsabilità di attuare le prescrizioni contenute nella documentazione di supporto al sistema.

L'applicazione del **SGQA** è un impegno approvato e pienamente condiviso dalla Direzione.