

Allegato MQ	2
Revisione	7
Del	12.2021
Pagina	1 di 2

POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di Bionap s.r.l. si prefigge il perseguimento di una Politica aziendale per la qualità focalizzata sulle esigenze e sui requisiti dei propri Clienti, nonché sulla sicurezza alimentare *e sugli aspetti connessi alla sostenibilità (EHS)*.

L'impegno prioritario di Bionap s.r.l. è quello di realizzare prodotti alimentari sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati in ciascuna scheda tecnica, dichiarando la propria responsabilità nei confronti dei clienti (riferimenti normativi: Reg. CE 852/2004; ISO 9001; ~~ISO 13485-GMP Titolo 21 Parte 111~~).

Non meno rilevante è l'impegno aziendale nel realizzare ingredienti cosmetici, ingredienti per il settore veterinario ~~e dispositivi medici~~ con elevate e costanti caratteristiche di qualità e di sicurezza che, nel completo rispetto delle prescrizioni legislative, soddisfino le esigenze dei Clienti e consentano di conseguire e mantenere una posizione elevata in fatto di qualità, chiave di continuità e di crescita.

La "mission" aziendale è quella di valorizzare le piante ed i frutti del Mediterraneo, con particolare riferimento al territorio siciliano, individuando piante officinali e/o alimenti dai quali estrarre metaboliti secondari, da utilizzare nel settore degli alimenti/della nutraceutica (integratori alimentari), della cosmetica, del settore veterinario ~~e come componenti funzionali di dispositivi medici invasivi e per uso dermatologico.~~

La Direzione aziendale s'impegna essenzialmente sui seguenti fronti principali, costituenti gli obiettivi della propria Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare:

- Soddisfare le necessità dei propri Clienti. Per realizzare ciò, l'Organizzazione adegua ogni processo aziendale e destina le risorse umane e materiali necessari per venire incontro alle esigenze dei Clienti; l'Organizzazione è in grado di accompagnare il cliente nella realizzazione degli ingredienti predisponendo proposte innovative e mettendo a disposizione del cliente il proprio team di R&D.
- **Garantire una chiara definizione degli obiettivi per la gestione ed il continuo miglioramento della sicurezza dei prodotti realizzati.**
- Garantire la conformità dei prodotti alle leggi e norme vigenti, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, alla sicurezza igienica e all'autocontrollo/HACCP.
- Garantire la qualità dei prodotti venduti (attraverso un'attenta selezione e controllo dei prodotti in accettazione e un controllo al 100% dei prodotti finiti).
- ~~Rispettare i requisiti cogenti legati alla sicurezza e alle prestazioni di eventuali dispositivi medici progettati, realizzati e commercializzati.~~
- Verificare periodicamente l'analisi del rischio, i punti critici di controllo, i dati relativi agli indicatori di processo, la gestione delle Non Conformità/Azioni Correttive e Preventive, eventuali reclami, richiami, mancati incidenti/incidenti.
- ~~Rivalutare periodicamente l'analisi di rischio relativa ad eventuali dispositivi medici progettati, prodotti e commercializzati.~~
- Personalizzare ed aumentare le referenze per i clienti (attraverso l'attività di ricerca e sviluppo).
- Migliorare in termini di efficacia ed efficienza i processi operativi e gestionali interni.
- Espandere la propria quota di mercato.
- Assicurare la piena soddisfazione di tutte le risorse aziendali.
- Monitorare in continuo la soddisfazione del Cliente, impegnandosi a dare immediato riscontro ai reclami ricevuti ed a risolvere le eventuali non conformità mettendo in atto un efficace piano di azioni correttive.
- Adoperarsi per mantenere la propria struttura produttiva in linea con le evoluzioni tecnologiche del settore.

POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Allegato MQ	2
Revisione	7
Del	12.2021
Pagina	2 di 2

- Garantire il miglioramento continuo del SGQ mediante continua implementazione dello stesso e mediante frequenti incontri tra la Direzione Aziendale e i dipendenti.
- Diffondere la politica della qualità e della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'Organizzazione affiggendo la stessa in diversi punti dello stabilimento.
- Riesaminare in sede di Riesame della Direzione, la Politica Aziendale, rendendola sempre in linea con i nuovi obiettivi proposti.

Al fine di raggiungere i traguardi aziendali sopra esposti, la Direzione incoraggia e promuove ogni stimolo inerente tali aspetti, proveniente sia dal contesto esterno all'Azienda (Clienti, Organismi di controllo, ecc.), che dal suo ambiente interno (personale aziendale).

La Direzione è, infatti, consapevole che il coinvolgimento di tutti i dipendenti e collaboratori dell'azienda è l'elemento indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi per la qualità e la sicurezza alimentare stabiliti, in quanto al personale aziendale sono affidati la corretta applicazione delle prescrizioni del Sistema Qualità, del sistema HACCP e l'esercizio del controllo preventivo esteso a tutte le fasi del processo produttivo.

Pertanto, al fine di perseguire gli obiettivi per la qualità e sicurezza alimentare prefissati, l'Alta Direzione s'impegna:

- a sostenere, a diffondere ed a rendere comprensibile a tutto il personale aziendale la suddetta Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare, affiggendola all'interno dello stabilimento, distribuendo alle funzioni aziendali interessate la documentazione pertinente con gli specifici compiti ad esse assegnati, e promuovendo opportune azioni di formazione e di aggiornamento, in caso di nuove revisioni di tali documenti e, nello specifico, dei contenuti della Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare suddetta;
- a far perseguire al personale aziendale la Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare stabilita, mettendo a disposizione le risorse ed i mezzi necessari;
- ad operare e far operare i propri collaboratori secondo buona pratica professionale, al fine di garantire un servizio preciso, puntuale ed affidabile nel tempo;
- a provvedere periodicamente alla verifica dell'attuazione della Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare ed al riesame sistematico dei suoi contenuti, degli indicatori di processo, degli output degli audit interni e delle informazioni di ritorno (ricevute quindi dai clienti o parti terze) ai fini del miglioramento continuo del Sistema Qualità e della Sicurezza Alimentare.

Gestione dei marchi registrati

I marchi registrati sono di proprietà esclusiva di BIONAP SRL e possono essere utilizzati nella documentazione del prodotto e sulla confezione del prodotto solo previo accordo e conferma scritta.

Bionap richiede ai clienti o potenziali clienti di rispettare quanto segue:

- Per ciascun estratto utilizzare la concentrazione minima raccomandata.
- Non usare il marchio se il quantitativo di prodotto acquistato è minore del minimo annuo indicato nel relativo "License Agreement".
- Separare il marchio dal testo circostante, rappresentando il marchio in stampatello seguito dal simbolo corrispondente (® o TM), scritti in apice.
- Siglare il "License Agreement" relativo a ciascun estratto oggetto di fornitura.