

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

CIR food - Cooperativa Italiana Ristorazione è una delle maggiori aziende italiane ed europee di ristorazione.

Sviluppa la sua attività in diversi segmenti di mercato: nella Ristorazione Collettiva (ristorazione aziendale, ristorazione scolastica, ristorazione sociosanitaria, ristorazione militare), nella Ristorazione Commerciale (ristoranti self service, ristoranti tradizionali, snack bar, pizzerie – focaccerie), nel Banqueting, nei Buoni Pasto.

Lavorando continuamente nell'ampliamento e qualificazione di tutte le politiche coerenti con i propri valori costitutivi, tra i quali la responsabilità sociale verso i consumatori e i soci, CIR food da sempre persegue le proprie finalità erogando servizi e prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario, preparati nel rispetto delle normative vigenti e delle specifiche esigenze manifestate dai clienti.

Nell'ambito di tale impegno ha sviluppato ed applicato, da oltre 10 anni, un sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001, integrato con procedure costruite sulla base di analisi HACCP, derivate dai principi del Codex Alimentarius (CAC/RCP 39-1993 – code of hygienic practice for precooked and cooked foods in mass catering) e certificate ai sensi della norma UNI 10854.

Successivamente lo stesso sistema è stato esteso alla gestione ambientale ottenendo la certificazione alla norma ISO 14001, realizzando così un unico Sistema Qualità e Ambiente integrato.

Tale sistema si basa sul principio del Miglioramento Continuo, che a partire dall'analisi delle non conformità derivanti dalle attività di servizio e dall'analisi di soddisfazione del cliente, individua i relativi trattamenti ed azioni correttive / preventive, nonché gli indicatori di qualità misurabili e traducibili in obiettivi di periodo.

Consapevoli dell'importanza che riveste, ogni giorno di più, la gestione delle emergenze igienico-sanitarie, crediamo fermamente che sia indispensabile costruire una rete di comunicazione che coinvolga i clienti, i fornitori e tutte le parti interessate, per attuare azioni veloci e risolutive, volte a garantire un valore fondamentale: la salute umana.

Per poter meglio sostenere e sviluppare il sistema per la sicurezza alimentare, in accordo con lo standard UNI EN ISO 22000, la direzione aziendale individua periodicamente obiettivi di miglioramento, 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 presente Politica viene comunicata a tutte le persone che lavorano per l'azienda o per conto dell'azienda. E' pubblicamente disponibile, ed al fine di facilitarne la diffusione sia all'interno, sia all'esterno di CIR, viene allegata come documento autonomo, al Manuale di Autocontrollo ed è presente sul sito istituzionale del gruppo CIR food.

Il Presidente
F.to Ivan Lusetti