

La Politica per la Qualità emanata viene riassunta nella seguente dichiarazione:

1. operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
2. dotare la società di una struttura flessibile in grado di garantire un pronto adeguamento alle esigenze dei clienti;
3. affrontare il tema della qualità con rinnovato impegno sia dal punto di vista strategico che operativo, al fine di migliorare la qualità dei prodotti e servizi offerti e di rafforzare ed aumentare la penetrazione sul mercato;
4. attuare in maniera sistematica opportune azioni finalizzate al miglioramento continuo del SGQ, mediante l'utilizzo degli strumenti operativi previsti nell'ambito del Sistema stesso (azioni correttive e preventive, verifiche ispettive interne, analisi dei dati, riesame del Sistema);
5. agevolare la comunicazione Interna ed Esterna, nell'ottica del miglioramento continuo del SGQ che permette il mantenimento di elevati standard qualitativi dei prodotti e servizi offerti;
6. aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni;
7. definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del prodotto e mantenere sotto controllo i processi necessari per la realizzazione del prodotto e la gestione del sistema;
8. identificare ed applicare i principi essenziali d'igiene alimentare con particolare riferimento alle proprie attività e prodotti, e gestire e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP;
9. operare secondo quanto definito ai fini della garanzia della salubrità, qualità e legalità dei prodotti realizzati, della relativa tracciabilità e rintracciabilità assicurando la corrispondenza alle specifiche del prodotto finito
10. diffondere al proprio personale l'impegno per il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito
11. operare al fine di garantire un tempestivo ed efficace sistema di richiamo e ritiro dal mercato del prodotto non conforme;
12. sviluppare nei fornitori una maggiore consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;
13. mantenere una duplice attenzione relativamente alla sostenibilità e alle problematiche ambientali: gestire il contesto ambientale dell'azienda nel rispetto della normativa vigente e approvvigionarsi da fornitori attenti alle problematiche ambientali (soprattutto nella gestione dei trattamenti fitosanitari)
14. assicurare il mantenimento di idonee condizioni di salute e sicurezza per i propri addetti, garantendo la conformità del proprio ambiente di lavoro alle normative cogenti in materia di sicurezza del lavoro e fornendo e mantenendo in buone condizioni adeguati spazi per il ristoro e le pause di lavoro.
15. assicurare il coinvolgimento e la soddisfazione di tutto il personale, favorendo un ambiente di lavoro ispirato al rispetto, alla correttezza e alla collaborazione.
16. Accrescimento e diffusione la cultura della sicurezza alimentare in azienda: diffondere al proprio personale i principi della sicurezza alimentare perché deve essere ben chiaro che:
 - ognuno svolge compiti ed attività importanti che devono essere effettuati in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste inoltrate dal cliente
 - ognuno deve impegnarsi a familiarizzare con il sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

DATA: 01/01/2023

FIRMA DIR: Santero Pierluigi