

La gestione di tutte le attività aziendali deve essere coerente con i requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 e lo Standard IFS FOOD versione 7.

L'Azienda intende perseguire anche obiettivi di sostenibilità delle proprie produzioni, secondo quanto indicato dalla norma UNI 11233:2009 per la Produzione Integrata, dai Disciplinari di Lotta Integrata della Regione Toscana (Agriqualità) e nel DTP10 per il residuo Zero.

Inoltre, a supporto della Norma cogente per la Tracciabilità (Reg CE 178/2002), l'Azienda certifica con la ISO 22005:2008 l'origine dei prodotti delle filiere direttamente controllate.

SCOPI

- il continuo miglioramento dei risultati tecnico-qualitativi e gestionali
- conseguimento di un elevato livello di qualità del prodotto realizzato nel pieno rispetto delle richieste e delle specifiche condivise con i Clienti, al fine di ottenere la loro massima soddisfazione
- condurre l'Azienda nel rispetto delle norme ambientali e di un basso impatto
- condurre l'Azienda in modo da mantenere l'ambiente di lavoro sicuro per il personale tutto
- rendere tutto il personale consapevole della Cultura sulla Sicurezza Alimentare
- rifiutare il lavoro infantile o obbligato o qualunque formula di discriminazione dei lavoratori

Ogni Responsabile deve impegnarsi per:

- assicurare l'adozione sistematica del Manuale della Qualità
- promuovere la Cultura della Sicurezza alimentare per il personale aziendale, a tutti i livelli, in conformità a Reg CE 382/2021 e allo Standard IFS vers7
- razionalizzare l'organizzazione, il flusso delle informazioni e dei materiali e le fasi di lavoro
- facilitare il controllo di specifiche informazioni che riguardano il prodotto agroalimentare
- programmare le rispettive attività coerentemente alla norma e al concetto Cliente-Fornitore

OBIETTIVI

- Il mantenimento della Certificazione di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015
- Il mantenimento della Certificazione di Qualità secondo la norma ISO 22005:2008, per garantire l'origine italiana dei prodotti e la tracciabilità di filiera
- Il mantenimento della Certificazione di stabilimento secondo lo Standard IFS FOOD
- il mantenimento delle certificazioni di prodotto secondo i Disciplinari di Lotta Integrata della regione Toscana (Agriqualità), DTP10 per il residuo Zero Produzione Integrata secondo la norma UNI 11233:2009
- Porre l'attenzione alle richieste del mercato di prodotti sostenibili relativamente allo smaltimento degli imballi e al consumo energetico
- Il rispetto dei tempi di realizzazione del prodotto (incarti e ricettazioni) stabiliti con il Cliente
- La perfetta lavorazione del prodotto nel pieno rispetto dei requisiti tecnici e qualitativi concordati con il Cliente
- Fornire al cliente un prodotto sicuro, legale e con i requisiti qualitativi definiti dall'azienda o dal Cliente stesso
- Implementazione della Cultura della sicurezza alimentare analizzando con il Riesame i dati ottenuti dalle verifiche e predisponendo le azioni necessarie per il miglioramento

Tali obiettivi definitivi sono perseguibili attraverso:

- la fattiva partecipazione di tutto il Personale alla realizzazione del Sistema Qualità aziendale, nell'ottica anche dei concetti della Cultura della Sicurezza Alimentare
- addestramento del Personale, per le specifiche competenze, in modo da migliorarne la professionalità e la capacità tecnico qualitativa
- applicazione dei requisiti dello standard IFS
- una sistematica pianificazione e programmazione del lavoro
- un efficace Sistema di gestione degli Approvvigionamenti di Materie prime e Servizi
- la predisposizione di un organico Sistema di Controllo volto al monitoraggio costante di tutte le attività lavorative
- un migliore e più efficiente sistema di Gestione dei Mezzi e delle Attrezzature di lavoro, di controllo e prova

Gli obiettivi sono destinati alle varie Funzioni aziendali. Per verificare che gli obiettivi vengano raggiunti a fine anno, attraverso il Riesame della Direzione, sono stati stabiliti degli indici per ogni obiettivo.

Si potranno pertanto stabilire eventuali azioni correttive qualora gli obiettivi non siano stati raggiunti e azioni di miglioramento per l'anno futuro. La presente Politica viene portata a conoscenza di tutto il personale attraverso sua esposizione in bacheca.