

	POLITICA DELLA QUALITA'		All.02-01
	Edizione 0	Rev.2 del 16.10.2020	pag. 1 di 1

POLITICA DELLA QUALITA' e DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

I.C.I. S.r.l., azienda che vanta una tradizione trentennale nella realizzazione di prodotti ittici, è fermamente convinta che il raggiungimento di elevati standard nei prodotti e nei servizi forniti ai Clienti sia un requisito fondamentale per la loro fidelizzazione e per il consolidamento e miglioramento della propria quota di mercato.

La Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare nell'ambito della strategia complessiva dell'organizzazione, è attuata al fine di:

- individuare e soddisfare pienamente le aspettative e i requisiti, espressi o impliciti, dei clienti e quelli cogenti applicabili, nel corso della produzione e dell'erogazione dei servizi;
- migliorare continuamente gli standard qualitativi offerti;
- fornire prodotti sicuri e di alta qualità, in conformità ai requisiti normativi vigenti, nel rispetto dei requisiti dei clienti e della propria tipicità produttiva tradizionale e artigianale
- garantire la Sicurezza Alimentare;
- identificare i pericoli e determinarne i livelli accettabili;

La Direzione Generale si prefigge di operare nel pieno rispetto:

- delle leggi e normative nazionali ed internazionali in vigore,
- delle esigenze del Cliente,
- dei regolamenti, delle politiche societarie e dei codici di buona fabbricazione,
- degli Standard oggetto di certificazione (GSFS: BRC e IFS)

ponendosi i seguenti obiettivi di carattere generale:

- costante incremento o mantenimento delle quote di mercato;
- ottenimento dei livelli di qualità e sicurezza prefissati, attraverso il controllo degli indicatori di performance dei processi aziendali ed una gestione dell'organizzazione mirata al miglioramento continuo;
- prevenzione degli inconvenienti;
- informazione, formazione ed aggiornamento continuo del personale a tutti i livelli;
- sviluppo e miglioramento dei rapporti di collaborazione con i Fornitori;
- prevenzione dei pericoli alimentari che potrebbero danneggiare la salute dei consumatori;
- adeguamento delle risorse alle innovazioni tecnologiche;
- tutela degli aspetti ambientali;
- sostenibilità (impianto dedicato al recupero delle acque);
- tutela della riservatezza dei dati relativi ai Clienti, al Personale, ai Fornitori;
- regolare misura, analisi e comunicazione dell'efficacia, degli obiettivi e dei traguardi del proprio Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e della politica espressa al fine di conseguire un miglioramento continuo;
- rispetto dell'etica personale e professionale dei lavoratori, garantendo sicurezza e salubrità sul posto di lavoro
- Promuovere una "Cultura" della qualità e della sicurezza alimentare attraverso la formazione e la successiva verifica con Audit interni su sezioni che abbiano impatto con la sicurezza alimentare

La Direzione, almeno una volta l'anno, in sede di Riesame del Sistema, definisce e quantifica gli obiettivi, monitorandoli trimestralmente, che intende raggiungere nel corso dell'anno, e stabilisce, oltre, alle responsabilità operative, gli opportuni indicatori per fissare il valore obiettivo e per poterne misurare il raggiungimento allo scadere dei termini previsti per la realizzazione.

Per assicurare l'attuazione della Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare, la Direzione autorizza e delega il Responsabile Sistema Gestione Sicurezza Alimentare affinché provveda a rendere operativo il Sistema stesso, ne coordini la relativa applicazione e lo adegui costantemente alle necessità dell'organizzazione, alle normative ed alla evoluzione della tecnica. La Direzione richiede a tutto il Personale di operare conformemente a quanto previsto nella propria Politica, nel Manuale (descrittivo delle linee generali del Sistema) e nelle Procedure.