

POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Qualità è intesa oggi come sinonimo di eccellenza aziendale e simbolo di un'organizzazione efficace e strategicamente controllata. Essa rappresenta dunque l'elemento essenziale per la realizzazione della mission aziendale.

La A&C PRIVATE SRL definisce come obiettivo primario della propria azienda il raggiungimento dei più elevati standard qualitativi "di Qualità", di "Sicurezza Alimentare" e "Rintracciabilità".

Definisce dunque, con questo documento, le modalità per realizzare un sistema aziendale orientato alla Gestione della Qualità mediante il coinvolgimento di tutto il personale.

L'input strategico di tutta l'Azienda è la costante ricerca del miglioramento dei processi per la realizzazione di prodotti e servizi di "Qualità".

Tale logica, si sposa perfettamente con i principi orientati ai Processi, al Cliente, alla Sicurezza Alimentare, alla Formazione ed alla Organizzazione complessiva di un'Azienda, chiaramente identificati nella Norma UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2005 e nella Norma UNI EN ISO 22005:2008.

Pertanto gli obiettivi generali che la A&C PRIVATE SRL si propone sono:

- realizzare, applicare e sviluppare un Sistema per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare che sia in linea con le norme internazionali della UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22000:2005 e nella Norma UNI EN ISO 22005:2008 ;
- perseguire un continuo miglioramento della struttura organizzativa aziendale allo scopo di rispondere sempre meglio agli impegni presi con il cliente e agli standards di qualità;
- garantire la rintracciabilità degli alimenti lungo la filiera produttiva,
- promuovere e sviluppare un sistema basato su strategie e metodi di produzione finalizzati alla salubrità, integrità e qualità nutrizionale dei prodotti alimentari;
- realizzare il miglioramento della qualità del proprio servizio attraverso la professionalità ed il contributo attivo di tutta la struttura aziendale;
- assicurare la produzione di informazioni corrette e trasparenti sui sistemi produttivi, sulla qualità degli alimenti e sui rischi alimentari;
- seguire il percorso degli alimenti a partire dalle materie prime che entrano a far parte della produzione fino alle pietanze che escono dalla produzione e arrivano al consumatore finale;
- pianificare, attuare e verificare gli obiettivi di miglioramento del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, che sono periodicamente definiti e controllati dalla Direzione attraverso il Riesame e le registrazioni ad esso correlate.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi fissati e la formalizzazione degli impegni futuri avviene con cadenza almeno annuale in sede di Riesame da parte della Direzione.

Napoli, 01.07.2017

L'AMMINISTRATORE

