

POLITICA DELLA QUALITA'

Il conseguimento degli obiettivi strategici dell'Azienda MED EAT passano attraverso il progressivo e continuo miglioramento di tutto il sistema aziendale ed è perseguito attraverso un "Piano di Azioni" che si svilupperà sulla base delle seguenti linee guida:

1. Procedere all'analisi del contesto all'interno del quale opera l'azienda al fine di valutare tutti gli aspetti necessari alla realizzazione di un prodotto / servizio che sia coerente con la normativa applicabile e con le richieste delle parti interessate.
2. Procedere all'analisi del rischio aziendale, effettuato su tutte le attività / processi, al fine di attuare delle azioni per affrontare i rischi stessi e le opportunità che questi rappresentano, con l'intento di raggiungere gli obiettivi prefissati.
3. Definire una strategia a lungo termine finalizzata a migliorare la qualità dei prodotti e servizi, al fine di soddisfare o ancor più anticipare le esigenze ed aspettative implicite dei Clienti e quindi assicurare l'esistenza e la crescita dell'Azienda. In tale contesto il termine "Clienti" è utilizzato per indicare sia gli acquirenti esterni che i destinatari interni di ciascun prodotto e servizio o prestazione.
4. Assicurare che l'idea di qualità / sicurezza alimentare costituisca parte integrante del processo lavorativo aziendale.
5. Promuovere un comportamento della Direzione che, a tutti i livelli aziendali, contribuisca a sostenere i Collaboratori per migliorare la qualità del loro lavoro.
6. Promuovere la cooperazione tra i Collaboratori di tutti i reparti affinché sia possibile prevenire, con tempestività, il verificarsi di problemi ed evitarne gli impatti negativi.
7. Concordare con i propri Collaboratori obiettivi a lungo termine in relazione alla qualità e alla sicurezza alimentare, indicando contestualmente la strada da seguire e mettendo a disposizione i mezzi necessari alla realizzazione di tali obiettivi.
8. Motivare tutti i Collaboratori dell'Azienda, sottolineando che per maturare una coscienza positiva nei confronti della qualità e sicurezza alimentare, è necessario lo sforzo comune di ciascuno.
9. Rispettare la salute, la sicurezza e la tutela ambientale all'atto dell'approvvigionamento, dello stoccaggio, della commercializzazione e dell'uso di prodotti, osservando puntualmente e costantemente le normative vigenti in materia.
10. Migliorare costantemente i processi di lavoro in tutti i reparti, al fine di assicurare e incrementare la qualità e la produttività.
11. Raccogliere ed elaborare costantemente le richieste dei Clienti e delle altre parti interessate, al fine di comprenderne e soddisfarne pienamente le esigenze, dimostrando disponibilità al confronto per la risoluzione delle criticità.
12. Instaurare una collaborazione positiva e di fiducia reciproca con i fornitori, per garantire che le loro materie prime ed i loro servizi realizzino le nostre aspettative in termini di qualità e di produttività.
13. Offrire ai Collaboratori dell'Azienda una formazione basata sui criteri moderni e razionali che contempli la gestione e la risoluzione delle problematiche aziendali.
14. Mettere in atto un Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare che:
 - o ▪ soddisfi i requisiti di conformità della norma UNI EN ISO 9001:2015,
 - o ▪ soddisfi i requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2005,
 - o ▪ che sia descritto nel presente Manuale della Qualità e Sicurezza Alimentare.
15. Assicurare una comunicazione, in particolare con l'esterno, che favorisca lo scambio delle informazioni in una prospettiva di potenziamento della sicurezza degli eventuali alimenti imballati con il prodotto MedEat
16. Riesaminare periodicamente, ad intervalli stabiliti, la situazione aziendale in materia di QSA, verificando l'efficacia delle misure correttive precedentemente assunte, l'individuazione di eventuali nuove misure preventive per conseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dei prodotti / servizi / risorse ad esso connesse.
17. Diffondere la consapevolezza che tutti i comportamenti organizzativi sono discutibili da chiunque, al fine del loro miglioramento, ma che nessuno però può darsi proprie regole all'insaputa dei responsabili e dell'intera organizzazione.

Bergamo, 2 gennaio 2020

MedEat Srl

Il Presidente

Lucia Frison