

LE DUE VALLI S.R.L.	Cod.	Manuale Qualità UNI EN ISO 9001:2008	REV.	DATA	PAG.
	ALL 01_SEZ 05_MQ	POLITICA DELLA QUALITÀ	4	08.06.2018	1 di 2

## POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La ditta LE DUE VALLI S.r.l., convinta che la qualità costituisca un fattore critico di successo per la propria organizzazione, ha deciso di adeguare il proprio sistema aziendale alle prescrizioni della norma UNI EN ISO 9001:2015 e del protocollo IFS.

La Direzione ha acquisito la consapevolezza che un'organizzazione aziendale efficace e l'impegno di risorse adeguate, possano differenziare la propria impresa e renderla più competitiva. La Direzione ha inoltre inteso fissare obiettivi concreti e raggiungibili avendo ben chiare le esigenze del mercato, le potenzialità della propria organizzazione, le risorse disponibili e considerando i seguenti indirizzi generali:

### Attenzione rivolta al prodotto: Sicurezza, Legalità e Qualità

1. Qualità del prodotto: gli sforzi fatti negli ultimi anni per un'attenta selezione dei fornitori.
2. Monitoraggio continuo delle corrette prassi igieniche di lavorazione in modo da garantire la qualità dei prodotti realizzati anche sotto il profilo igienico sanitario.
3. Mantenere un sistema di controllo delle caratteristiche igieniche del prodotto basato sulla rigorosa applicazione della metodologia HACCP ed il relativo monitoraggio dei CCP, sulla implementazione di un programma di prerequisiti attentamente gestito e sulla applicazione delle buone pratiche igieniche e di produzione.
4. Attenzione da parte di tutta l'organizzazione per garantire la legalità dei prodotti realizzati.
5. Attenzione è attenta alla sostenibilità ambientale delle proprie produzioni e della produzione delle materie prime acquistate.
6. Attenzione alle produzioni e alle materie prime utilizzate al fine di garantire l'assenza di allergeni non desiderati.
7. Uso di materiali e modalità di confezionamento idonei per il trattamento di conservazione al fine del mantenimento delle caratteristiche igieniche ed organolettiche.
8. Alto livello di attenzione ai corpi estranei di natura metallica, vetro, plastiche dure, legno e ogni altro materiale sia internamente che esternamente allo stabilimento (il legno è ammesso solo dove il prodotto non è esposto).
9. Una particolare attenzione all'ambiente, alla gestione dei rifiuti e all'inquinamento dell'aria tenendo sempre i nostri impianti ben mantenuti, efficienti e aggiornati.
10. Mantenimento dell'efficienza di mezzi, attrezzature e strumentazioni mediante controlli effettuati periodicamente dagli operatori e adeguatezza degli stessi alle prescrizioni di leggi e/o regolamenti.
11. Un approccio con criterio di miglioramento continuo anche agli aspetti legati alla food defence.

### Attenzione rivolta all'organizzazione

1. Mantenere e migliorare il sistema di gestione per qualità e della sicurezza alimentare basato sui requisiti della norma volontaria IFS versione 6.
2. L'organizzazione è sempre più improntata sulla gestione razionale riducendo al minimo l'impatto dovuto alla mancanza di una persona anche operante in ruolo critico.
3. Un rispetto di criteri etici nei confronti del personale interno.
4. Aumento del fatturato e del margine.
5. Migliorare la trasmissione e la comunicazione e l'informazione sugli argomenti riguardanti la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare.

### Attenzione rivolta al cliente

1. Continuità del rapporto con il cliente dando un'assistenza puntuale mediante il sistema commerciale.
2. Ricepire le segnalazioni e i reclami da parte dei clienti con valutazione critica da parte dei commerciali o delle persone che ricevono tali segnalazioni per valutare opportunità di miglioramento dei prodotti o dei servizi offerti.
3. Monitoraggio della sua soddisfazione e dei consigli da parte del cliente facendolo divenire "partner in eccellenza".
4. Massima trasparenza relativamente alle informazioni sul prodotto.
5. Un comportamento che tiene conto di criteri etici nel rapporto con il cliente, legati alla serietà che la nostra organizzazione da anni porta avanti.

### Formazione:

La ditta LE DUE VALLI SRL ha pianificato accuratamente l'attività di sensibilizzazione, informazione ed addestramento di tutto il personale sulle problematiche della Qualità e della Sicurezza Alimentare, nonché della sicurezza sul posto di lavoro; a questo scopo vengono svolti con regolarità incontri informativi e formativi con dipendenti e collaboratori e ne viene verificata l'efficacia.

LE DUE VALLI S.R.L.	COD.	Manuale Qualità UNI EN ISO 9001:2008	REV.	DATA	PAG.
	ALL 01_SEZ 05_MQ	POLITICA DELLA QUALITÀ	4	08.06.2018	2 di 2

**La Direzione inoltre si impegna:**

- ✓ A riesaminare e rivalutare periodicamente la presente Politica ed il Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare, definendo annualmente gli obiettivi di riferimento per mantenerli sempre adeguati alle attività aziendali;
- ✓ A monitorare costantemente lo stato di avanzamento di obiettivi specifici che sono stabiliti di volta in volta dalla direzione e comunicati in modo chiaro, contestualmente agli indicatori, al personale di competenza. Tali obiettivi, adeguatamente documentati e legati a chiari indicatori, sono comunicati al personale interessato e sono costantemente monitorati con frequenza almeno trimestrale
- ✓ A collaborare con gli organismi di controllo e gli enti incaricati di far rispettare le normative vigenti in materia;
- ✓ A rafforzare la cultura e l'impegno creando consapevolezza delle responsabilità di tutti sui temi della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ✓ Ad assicurare che i processi industriali vengano progettati, implementati, diretti e mantenuti, considerando tra le priorità la Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ✓ Garantire inoltre il rispetto di un programma di riunioni, su questioni riguardanti la sicurezza, legalità e qualità dei prodotti alimentari al fine di risolvere tutti i problemi per i quali non risulti possibile trovare soluzioni secondo le procedure previste nel sistema

I responsabili di tutte le funzioni organizzative dell'Azienda LE DUE VALLI srl hanno la diretta responsabilità dell'attuazione di quanto qui dichiarato e contenuto nei manuali della Qualità e della Sicurezza alimentare oltre che nei piani di Autocontrollo Igienico.

Il responsabile Gestione Qualità, Sicurezza Alimentare, IFS ricorrerà direttamente all'Alta Direzione per risolvere i problemi che pregiudichino il corretto svolgimento delle attività.

Alla Alta Direzione è affidata la responsabilità del raggiungimento degli obiettivi periodicamente indicati e la soluzione di eventi pregiudizievoli al corretto svolgimento delle attività collegate alla qualità

L'obiettivo primario che la ditta LE DUE VALLI S.r.l. si prefigge è il raggiungimento della piena soddisfazione dei Clienti. Tale obiettivo ha indotto il Titolare a definire un Sistema Qualità conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008, di cui il Manuale della Qualità costituisce evidenza documentata. Il MQ, così come tutta la documentazione relativa al S.G.Q., fa costante riferimento alle norme:

**UNI EN ISO 9001:2015** "Sistemi di gestione per la Qualità: Requisiti";

**UNI EN ISO 9004:2000** "Sistemi di gestione per la Qualità: Linee guida per il miglioramento delle prestazioni";

**UNI EN ISO 9000:2005** "Sistemi di gestione per la Qualità: Fondamenti e Vocabolario";

**PROTOCOLLO IFS** International Food Standard - versione 6 Aprile 2014

OSTELLATO lì, 22.07.2019

La Direzione

Nino Rocchi  
**La Due Valli s.r.l.**  
 Strada Argine Mezzano, 34  
 44020 OSTELLATO (FE)  
 P. IVA 01506120383  
 Cod. Fisc. 01483910362