



POLITICA PER LA QUALITÀ E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'Istituto Biochimico e Farmaceutico FASSI SPA, per rispondere alle crescenti esigenze del mercato, ha deciso di adeguare il proprio sistema di conduzione dell'Azienda ai requisiti dello Standard IFS e della Norma UNI EN ISO 9001, progettando e implementando un Sistema di Gestione Qualità certificabile.

L'applicazione delle metodologie della qualità e dell'igiene alimentare è una esigenza da sempre sentita e ritenuta necessaria all'interno di IBF FASSI, sia per la ricerca di un continuo miglioramento interno, che da sempre contraddistingue ogni attività societaria, sia per le sempre più crescenti esigenze espresse dai mercati.

La Direzione definisce, dunque, questa Politica quale atto per illustrare l'impegno a garantire i prodotti e per sostenere l'immagine dell'Azienda sul mercato.

La missione aziendale è quella di offrire sempre un prodotto sicuro e di alto livello qualitativo.

La Direzione, consapevole dell'importanza assunta dall'applicazione delle tecniche di gestione per la qualità, ha stabilito di dare attuazione ad un "Sistema di Gestione aziendale e di Autocontrollo dei prodotti" conforme ai sopracitati standard normativi, per presidiare sicurezza, igiene e ripetibilità della produzione, consolidando così l'ambiente di fidelizzazione già oggi riconosciuto dai Clienti, a sostegno di una acquisita immagine sul mercato nazionale e internazionale.

La qualità del prodotto, la fidelizzazione dei Clienti e l'immagine del marchio sono valori condivisi da tutto il personale, ogni giorno impegnato a garantire i più alti livelli qualitativi nello spirito che la cultura per la sicurezza alimentare è un valore fondamentale per garantire la continuità e la crescita aziendale.

L'Azienda intende pertanto perseguire i seguenti obiettivi:

- Osservare tutte le prescrizioni delle leggi nazionali e comunitarie relativamente all'igiene degli alimenti attuando un efficace "Sistema di Autocontrollo";
- Soddisfare i propri Clienti per migliorare e rafforzare la propria posizione sul mercato nazionale e internazionale;
- Prevenire le inefficienze per ottenere il livello di qualità stabilita a costi equi;
- Coinvolgere attivamente il personale, secondo principi di etica, nella attuazione della politica per la qualità e l'igiene degli alimenti;
- Garantire la sicurezza del personale;
- Mantenere il presidio della produzione dei prodotti storici, senza peraltro rinunciare alla ricerca ed allo sviluppo di nuovi prodotti con attenzione alle tendenze del mercato;
- Mantenere, anche mediante una opportuna politica di investimenti, il costante aggiornamento tecnologico degli impianti, delle dotazioni strumentali e delle strutture produttive, rispettando criteri di sostenibilità ambientale.
- Rifiutare gli OGM;

Per ottenere questi obiettivi la Direzione Aziendale ritiene necessario:

- migliorare continuamente la qualità dei prodotti e dei propri processi, anche tenendo conto del contributo che i Clienti possono fornire per mezzo di segnalazioni e di reclami;
- responsabilizzare il personale a livello individuale, renderlo consapevole del proprio ruolo all'interno del Sistema, diffondere gli obiettivi per la qualità, per l'igiene, per la salute e la sicurezza dei lavoratori e i programmi mediante i quali si intende raggiungere gli obiettivi aziendali;
- perseguire la crescita della competenza, dell'efficienza e dell'efficacia dell'operato dei lavoratori attraverso:
 - o definizione, conoscenza e controllo dei processi di produzione,
 - o programmazione e gestione di idonee attività di formazione e addestramento;
- ottimizzare il rapporto con i fornitori, promuovendo in modo particolare la costruzione di una filiera controllata atta a garantire che il prodotto finale sia ottenuto a partire da ingredienti sicuri, salubri e di qualità intrinseche di primo livello;
- misurare l'adeguatezza, il rispetto e l'efficacia del "Sistema" tramite verifiche ispettive.