

## **POLITICA PER LA QUALITÀ, IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

La Direzione dell'Azienda Copes Srl dichiara che i principi guida che ispirano l'attività aziendale sono:

- la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- l'attenzione al cliente
- la cultura della sicurezza alimentare
- la sostenibilità

La Direzione intende gestire la Qualità, l'Igiene e la Sicurezza del Prodotto puntando sui seguenti punti:

### CLIENTI

- ottimizzare le risorse per ottemperare alle necessità dei Clienti
- ottenere e migliorare la soddisfazione del Clienti
- identificare le esigenze e le aspettative dei Clienti, anche prevenendo il verificarsi di qualsiasi disservizio o reclamo
- ascoltare le esigenze dei Clienti per garantirne la soddisfazione e la fidelizzazione
- garantire un tempo massimo di prima risposta ai reclami dei Clienti entro la giornata lavorativa

### PERSONALE

- coinvolgere il personale nella realizzazione della politica per la Qualità e la Sicurezza degli alimenti, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della Qualità e la Sicurezza alimentare, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- sensibilizzare del personale verso standard qualitativi elevati e la definizione di programmi di crescita e formazione
- sollecitare e monitorare l'impegno di tutto il personale
- sensibilizzare il personale riguardo la necessità di ottenere la soddisfazione dei Clienti
- programmare e gestire formazione continua del personale, in relazione alle nuove tecnologie, tramite un'accurata pianificazione finalizzata all'aumento delle competenze e alla crescita professionale

### STRUTTURA

- rispettare le normative in ambito urbanistico, edilizio e relative alla salute e sicurezza negli ambienti di lavoro per la tutela dei propri collaboratori e di terzi
- utilizzare le migliori tecnologie e tecniche negli interventi di rinnovamento della struttura e degli impianti,
- razionalizzare gli spazi disponibili

### ORGANIZZAZIONE

- operare al fine di garantire la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- mantenere una struttura organizzativa dinamica che responsabilizzi e coinvolga tutto il personale
- informatizzare la gestione e dei processi produttivi ove possibile
- attuare e monitorare la corretta applicazione del Sistema HACCP
- migliorare l'organizzazione interna, gli standard produttivi nonché il livello di efficienza

produttiva

- ricercare il miglioramento continuo attraverso la definizione e l'attuazione di specifici obiettivi e programmi
- organizzare l'azienda in modo flessibile al fine di garantire al tempo stesso affidabilità nella produzione e rapidità e puntualità nella consegna dei prodotti
- aggiornare costantemente la documentazione del Sistema di Gestione dell'Igiene e Sicurezza del Prodotto Alimentare
- effettuare il riesame periodico dei processi, dei risultati ottenuti, delle procedure seguite e del sistema di gestione
- analizzare e gestire le non conformità con l'adozione delle pertinenti azioni correttive
- analizzare e gestire i reclami dei Clienti per un miglioramento continuo della qualità dei propri prodotti e dei propri processi
- effettuare una opportuna politica di investimenti, al fine di assicurare il costante aggiornamento tecnologico degli impianti, delle dotazioni strumentali e delle strutture produttive
- monitorare lo stato di avanzamento degli obiettivi aziendali
- attuare e verificare la diffusione della Politica della Qualità aziendale a tutti i livelli
- mantenere le certificazioni di parte terza (es. BIO, IFS)

#### FORNITORI

- impiegare di fornitori affidabili e qualificati
- controllare sistematicamente ed in maniera rigorosa i fornitori e la merce fornita

#### ASPETTI ETICI

- rispettare l'età minima lavorativa prevista dalla normativa
- remunerare in maniera equa e dignitosa il personale
- rispettare l'orario di lavoro, i riposi e le festività pubbliche
- creare un ambiente di lavoro sicuro e salubre per la prevenzione di potenziali incidenti, infortuni o malattie
- evitare la discriminazione razziale, di casta, di nazionalità, religione, genere, disabilità, orientamento sessuale, d'appartenenza sindacale o politica
- promuovere/aumentare l'educazione del personale

#### ASPETTI AMBIENTALI

- rispettare la normativa ambientale
- controllare le condizioni di scarico dei reflui in pubblica fognatura
- effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti
- utilizzare i presidi sanitari (detergenti e disinfettanti) secondo le indicazioni presenti in scheda tecnica

L'attuazione della presente politica della qualità è un impegno quotidiano di tutto il personale, sostenuto economicamente dall'Azienda, periodicamente riesaminato, in ottemperanza alle normative igienico-sanitarie e anche da Enti di Certificazione indipendenti.