



# Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Mela C. & C. s.a.s.

## POLITICA DELLA QUALITA'

Data: 19.09.2022	POLITICA DELLA QUALITA'	Emissione: Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare
Rev. 1		Approvazione: Direzione
		Autorizzazione: Direzione
		pag. 1 di 1

Il Frantoio di Sant'Agata di Oneglia è un'azienda artigianale che produce e commercializza olio extra vergine di oliva e prodotti sott'olio tipici della Riviera Ligure ha quale strategia e obiettivo primario aziendale fornire al consumatore prodotti di alta qualità e sicurezza alimentare. Il Frantoio di Sant'Agata di Oneglia ha promosso lo sviluppo e l'implementazione del proprio Sistema di Gestione per la Qualità attraverso il pieno coinvolgimento dei suoi dipendenti per coinvolgerli nell'offrire al cliente finale prodotti di alta qualità e sicurezza alimentare.

I valori che da sempre hanno ispirato la nostra crescita produttiva sono rivolti alla soddisfazione dei nostri clienti, al miglioramento dei nostri prodotti, con un'attenzione sempre rivolta alla qualità e sicurezza dei nostri prodotti, alla salute e sicurezza dei nostri lavoratori, al rispetto dell'ambiente e alla sostenibilità.

A seguito di queste considerazioni, ci siamo impegnati ad ampliare e implementare il nostro sistema di gestione qualità certificato ISO 9001:2015 e sicurezza alimentare certificato IFS, in modo da introdurre strumenti gestionali ed operativi che consentano di tenere sotto controllo i processi finalizzati all'ottenimento di prodotti di qualità e sicuri.

Il Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare implementato fonda i propri presupposti e requisiti sul miglioramento continuo attuato come filosofia produttiva attraverso:

- la soddisfazione del cliente;
- il rispetto delle normative nazionali e comunitarie in termini di qualità e sicurezza dei prodotti;
- riconoscere la tutela dell'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento e la salvaguardia della salute e sicurezza dei lavoratori quali elementi fondamentali della gestione aziendale
- l'impiego di strumenti organizzativi e gestionali affinché i contratti stipulati vengano onorati con la massima puntualità e nel pieno rispetto delle esigenze espresse ed implicite dei clienti;
- la rispondenza dei processi produttivi, delle risorse umane e dei materiali impiegati ai requisiti specificati;
- l'efficace e coordinato sviluppo delle capacità tecniche, umane ed organizzative, anche attraverso adeguate campagne di sensibilizzazione e formazione, affinché Il Frantoio di Sant'Agata d' Oneglia sia un'azienda che nel proprio settore garantisca un elevato rapporto qualità/prezzo;
- la predisposizione di un sistema di rilevazione ed elaborazione dei dati con l'intento di definire e misurare specifici obiettivi di qualità;
- considerare i propri fornitori come partner coinvolgendoli nei piani di miglioramento aziendale

Per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, la Direzione si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sulla qualità e sicurezza dei prodotti attraverso la comunicazione, sistematica e documentata, sia all'interno che all'esterno dell'azienda, della politica aziendale per la qualità.

In particolare, la Direzione si impegna per:

- Mantenere un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare documentato e adeguarlo costantemente;
- mantenere programmi operativi e controlli di avanzamento e di conformità sugli stessi, per mettere in condizione l'organizzazione aziendale di applicare correttamente il Sistema di Gestione per la Qualità aziendale;
- tenere sotto controllo tutti i processi, quello produttivo in particolare, identificare e registrare ogni problema – rappresentato con dati e fatti – e gestire gli scostamenti dallo standard attraverso adeguate azioni correttive, di cui verificare l'attuazione;
- sostituire e/o migliorare le attrezzature;
- formare ed addestrare il personale in modo da coinvolgerlo costantemente nella risoluzione dei problemi che riguardano qualità e sicurezza e migliorarne le competenze;
- consolidare ogni soluzione migliorativa adottata.
- Rispettare i requisiti legali dei prodotti (sia in termini di sicurezza che in termini di packaging)
- Garantire il rispetto dei requisiti espressi dai clienti

Convinta che quella della qualità e del miglioramento continuo sia l'unica strada da seguire data la costante evoluzione del mercato, la Direzione ritiene indispensabile il contributo personale e la collaborazione di ognuno.

Imperia, li 19/09/2022

Direzione

Il Responsabile Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare