

	POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE	ALL 03 MQ
		Rev. 2 del 01/09/2017
		Pag. 1/2

DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico ha deciso di attuare un sistema integrato Qualità e Sicurezza alimentare realizzato in conformità agli standard UNI EN ISO 9001 “Sistemi di gestione per la qualità” e UNI EN 15593 “Gestione dell’igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari” per conseguire i seguenti obiettivi primari:

- Adottare un modello di gestione aziendale basato sull’efficienza e l’efficacia dei processi;
- Realizzare prodotti capaci di soddisfare i requisiti legali, di qualità di igiene previsti dalle normative vigenti, concordati con la clientela o definiti internamente.
- Creare un ambiente di lavoro (strutture, attrezzature e personale) che garantisca, in ogni singola fase del ciclo di produzione, le migliori condizioni per la realizzazione di prodotti sicuri.
- Conseguire la continuità delle performance nel tempo.

Per raggiungere questi obiettivi **DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico** si impegna a:

- Adottare un sistema di autocontrollo che si basi su efficace individuazione dei pericoli e la determinazione dei rischi di carattere igienico.
- Adottare procedure che garantiscano un efficace monitoraggio dei rischi e la capacità di intervenire con prontezza al verificarsi di incidenti e situazioni di pericolo per la salute dei consumatori.
- Monitorare costantemente la qualità dei prodotti intesa come conformità ai requisiti di composizione, migrazione ed organolettici previsti per legge o contrattualmente concordati con il cliente.
- Sensibilizzare ed istruire il personale sugli aspetti di qualità ed igiene dei prodotti mediante attività di formazione continua;
- Applicare tecniche e metodologie della qualità quale mezzo per la costante ricerca del miglioramento delle attività aziendali;
- pianificare le attività da compiere, eseguendole conformemente alla pianificazione, sorvegliare il loro corretto svolgimento comunicando efficacemente le informazioni necessarie al loro coordinamento;
- aggiornarsi permanentemente sulle nuove tecnologie, materiali, processi produttivi ai fini della loro applicazione nelle attività aziendali;
- incrementare l’utilizzo di tecnologie innovative;
- responsabilizzare e coinvolgere il personale in merito alla Qualità & Igiene chiedendo a tutti uno sforzo di massima collaborazione ed impegno per garantire l’applicazione delle procedure aziendali e la costante ricerca del miglioramento;

L'applicazione di tecniche e metodologie della qualità è un’esigenza sentita e ritenuta necessaria da tutte le funzioni di **DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico** a partire dalla Direzione che, in relazione a ciò, ha stabilito nelle direttive aziendali di dotare l’Impresa di un sistema di gestione per la qualità documentato ed idoneo al raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

	POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE	ALL 03 MQ
		Rev. 2 del 01/09/2017
		Pag. 2/2

Insieme agli obiettivi di carattere generale, **DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico** definisce anno per anno gli obiettivi qualitativi specifici anche in relazione ad aspetti quali:

- La qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti
- la soddisfazione dei clienti;
- l'acquisizione di nuove competenze ed esperienze professionali del personale e/o mantenimento di quelle acquisite;
- il miglioramento dell'efficienza produttiva dell'impresa.

La definizione degli obiettivi per la Qualità viene effettuata nell'ambito del Piano di miglioramento a cura della Direzione di **DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico** che, nel corso dei riesami periodici, ne valuta il conseguimento.

La Politica per la Qualità e le procedure implementate sono divulgate a tutto il personale nell'ambito di riunioni periodiche; la corretta e completa comprensione ed attuazione della Politica per la Qualità viene sistematicamente verificata nell'ambito delle attività di audit interno.

Tutte le Funzioni responsabili hanno la diretta responsabilità dell'attuazione di quanto contenuto nell'ambito delle Procedure predisposte secondo le rispettive aree di competenza.

Il Responsabile Qualità & Sicurezza Alimentare ha il compito di coordinare le azioni necessarie allo sviluppo del Sistema di gestione per la Qualità, di effettuare azioni specifiche con particolare riferimento a quelle di garanzia e controllo della qualità, di verificare l'efficacia del sistema di gestione per la Qualità, proporre azioni di miglioramento e dare supporto alla loro attuazione.

La Direzione di **DG CUT SERVICE S.r.l. - Socio Unico** si assume la responsabilità primaria della realizzazione degli obiettivi precedentemente indicati e delle eventuali azioni correttive che si rendessero necessarie per il pieno raggiungimento degli obiettivi stessi.

Nell'ambito del Sistema Qualità, la Sig.ra Sabrina Rossi, in qualità di Responsabile Qualità & Sicurezza Alimentare, supervisiona e supporta le attività dei vari processi e delle altre funzioni aziendali.

Il Responsabile Qualità & Sicurezza Alimentare ha la piena autorità di assicurare il rispetto delle procedure previste dal Sistema di Gestione per la Qualità dell'azienda.

L'attuazione di un Sistema di Gestione per la Qualità è un impegno pienamente condiviso ed approvato dalla Direzione.