

POLITICA PER LA QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione Generale di I.P.S.A. SPA conferma il proprio impegno verso una gestione attenta e integrata della qualità e della sicurezza alimentare, puntando a un'organizzazione ottimale delle risorse per garantire elevata efficienza operativa e la piena soddisfazione del cliente.

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare ha l'obiettivo di governare i processi aziendali e controllare i fattori tecnici, organizzativi e umani che possono influenzare la qualità e la sicurezza degli alimenti, operando in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e allo standard BRCS per la Sicurezza Alimentare, entrambi regolarmente aggiornati e applicati.

L'Azienda applica un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP, fondato sui principi del Codex Alimentarius e conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Pacchetto Igiene (e successive modifiche e integrazioni), nonché alla normativa vigente in materia di tracciabilità. I controlli sono effettuati in modo sistematico lungo tutta la filiera, incluso il trasporto.

Il sistema di gestione si basa sull'analisi periodica del contesto organizzativo e delle parti interessate, per garantire un'integrazione coerente e il coordinamento di tutti i processi aziendali. L'obiettivo è favorire una stretta collaborazione tra tutte le funzioni, al fine di migliorare le prestazioni, aumentare la soddisfazione di clienti e stakeholder, potenziare l'efficienza interna e ridurre eventuali disservizi.

La promozione attiva di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare rappresenta uno degli strumenti fondamentali attraverso cui l'azienda persegue il miglioramento continuo e il raggiungimento di standard qualitativi sempre più elevati.

La politica aziendale per la qualità e sicurezza alimentare, in coerenza con gli scopi dell'organizzazione e con le altre politiche definite dalla Direzione, si fonda sui seguenti obiettivi:

- Ricercare la piena soddisfazione del cliente, definendo in modo preciso i requisiti delle forniture e garantendo supporto tecnico e scientifico.
- Coinvolgere e responsabilizzare il personale e la rete vendita affinché ciascuno si senta parte attiva del sistema.
- Adattare continuamente le capacità aziendali alle esigenze di mercato.
- Valorizzare le risorse umane attraverso formazione e sviluppo professionale.
- Garantire l'efficienza dei processi produttivi, in conformità con il Manuale di Autocontrollo HACCP.
- Formare e aggiornare il personale anche in materia di salute e sicurezza sul lavoro.
- Rispettare tutte le norme cogenti, garantendo la sicurezza, igiene, autenticità e legalità dei prodotti alimentari.
- Perseguire il miglioramento continuo in ambito qualità, sicurezza alimentare, cultura della sicurezza e ambiente.
- Prevenire le non conformità, privilegiando un approccio proattivo.
- Selezionare fornitori affidabili e sviluppare con loro rapporti di collaborazione strategica.

Tutto il personale è tenuto ad applicare concretamente questi principi, contribuendo al miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare e al raggiungimento degli obiettivi fissati e riesaminati periodicamente dalla Direzione Generale.

L'azienda pone particolare attenzione alla qualità del prodotto finito, tenendo conto non solo delle normative di settore, ma anche dei requisiti specifici del cliente. A tal fine, ha integrato nei propri processi certificazioni volontarie come Halal, Gluten Free (per il reparto UHT e creme anidre) e RSPO, a garanzia della sostenibilità e inclusività dell'offerta.

L'apporto di ogni funzione aziendale è essenziale affinché I.P.S.A. SPA continui a essere un'azienda competitiva, innovativa e sostenibile. In quest'ottica, prosegue con investimenti strutturali in campo energetico (espansione fotovoltaico) e altri volti a sostenere i prodotti ad alta marginalità e ad accedere a nuovi segmenti di mercato.

La presente Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare è comunicata a tutto il personale, che è responsabile per la corretta attuazione dei principi e dei requisiti nel proprio ambito operativo. La Direzione ne garantisce il riesame periodico per verificarne l'efficacia, l'attualità e la coerenza con gli obiettivi strategici aziendali.

Data di pubblicazione 31/12/2024

Il Resp. Gestione Qualità
Franco Emidi



La Direzione Generale
Andrea Emidi

