

	Gestione del Sistema della Sicurezza Alimentare	Nr. Doc: M-2.1.1
	MODULO	Edizione: 22.04.2024
	Politica della qualità PF	Revisione: 22.04.2024 Versione: 01

La Punto Fresco SA, esperta nel campo della logistica, ritiene come linea guida primaria la massima soddisfazione del cliente, nel rispetto delle sue aspettative ed esigenze, da ottenere attraverso un'elevata qualità dei prodotti e dei servizi offerti. La Direzione si impegna a distribuire prodotti sicuri, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati ed ha adottato un sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare conforme al modello della norma EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000 e dagli standard internazionali IFS ed HACCP. Inoltre, la Politica della Qualità detta linee guida al fine di consentire un continuo miglioramento dei processi interni e dei servizi erogati per poter incrementare la propria posizione sul mercato.

La Direzione di Punto Fresco SA intraprende decisioni basate sui principi e valori dell'azienda, perseguendo simultaneamente i propri obiettivi, garantendo al tempo stesso il benessere dei dipendenti, la correttezza e la trasparenza sia del prodotto sia dei rapporti con le parti interessate, assicurando il rispetto dell'ambiente, la prosperità economica e l'innovazione tecnologica.

Attraverso la Politica per la Qualità, la Direzione definisce i seguenti obiettivi principali:

Consolidare il sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare

Mantenere, verificare e rafforzare l'efficacia del sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare attraverso le ispezioni interne e le certificazioni ottenute.

Focalizzare l'attenzione al cliente

Concentrarsi in primo piano sulla soddisfazione dei clienti nel pieno rispetto delle prescrizioni legislative per ottenere il più alto gradimento da parte degli stessi, attraverso un feedback regolare delle nostre prestazioni. Fornire prodotti di qualità all'altezza delle aspettative della clientela, ridurre qualsiasi difetto di prodotto, minimizzare e comprendere al massimo i reclami dei clienti e soddisfare sempre le esigenze di quantità e di logistica del cliente sono i nostri punti chiave.

Garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto

Operare affinché l'intera catena di approvvigionamento e di logistica rispetti le normative legali e le specifiche dei clienti in modo che la sicurezza alimentare sia sempre garantita (visite dei fornitori, audit fornitori, analisi dei prodotti, controlli tracciabilità). La comunicazione ed il coinvolgimento dell'intero personale in azienda sono posti in primo piano nella cultura aziendale per l'attenzione alla sicurezza alimentare e alla qualità di prodotto.

Generare miglioramento continuo

Attuare opportune azioni finalizzate al miglioramento continuo del sistema, tramite strumenti a nostra disposizione (azioni correttive, verifiche ispettive, analisi dei dati). Il coinvolgimento del personale tramite comunicazioni interne e formazioni continue sono la base per permettere un miglioramento continuo.

Rafforzare posizione sul mercato

Approfittare dell'ubicazione strategica a Stabio per incrementare l'immagine aziendale in modo da accrescere la soddisfazione del cliente e per continuare a garantire la freschezza dei prodotti forniti evitando il "turismo delle merci" da Sud a Nord e da Nord a Sud.

Garantire l'attenzione alla sostenibilità ambientale

Dare massima priorità all'uso sensato delle fonti energetiche (luce, acqua, carburante, energia di riscaldamento, energia di raffreddamento) e cercare soluzioni più sostenibili possibili, per avere il minor impatto ambientale (biogas) con il minor spreco alimentare (istituzioni sociali per frutta e verdura qualitativamente non perfetta). Nel lavoro quotidiano l'attenzione è rivolta ad operazioni attente ai costi e alla sostenibilità (riparare invece di acquistare, riciclare materiali riciclabili...).

Accrescere il benessere e la sicurezza del personale

Garantire la sicurezza sul lavoro e la salute di tutti i dipendenti, prestando attenzione al rispetto di un metodo di lavoro sicuro e supportando la prevenzione degli infortuni e delle assenze di lavoro.

Fornitori e trasportatori

Collaborare con i nostri fornitori e trasportatori per garantire il miglioramento continuo delle prestazioni durante l'intera catena di fornitura.

La Direzione si impegna ad adottare tutte le misure affinché la Politica Aziendale venga rivista annualmente, sia diffusa, compresa, attuata e sostenuta all'interno dell'azienda, favorendo e promuovendo lo sviluppo ed il miglioramento del sistema di gestione quale strumento per realizzare con successo gli obiettivi fissati.

La Direzione, 22.04.2024

