

## POLITICA DELLA QUALITÀ

La Direzione, in considerazione del mercato in cui opera e spinta dalla volontà di rendere PEZZETTA punto di sicuro riferimento per i Clienti prevalentemente nazionali, ha scelto di adottare e rendere operativo un Sistema di Gestione per la Qualità aziendale conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001 per avere delle procedure definite nell'erogazione dei propri servizi e per la tutela della sicurezza alimentare dei prodotti venduti.

In tale ottica la Direzione persegue costantemente il miglioramento del proprio Sistema di Gestione per la Qualità impegnando tutte le funzioni operanti in PEZZETTA al rispetto e all'applicazione delle seguenti linee guida aziendali:

- Garantire la soddisfazione Cliente e promuovere l'attenzione da parte del personale verso il Cliente;
- Migliorare in modo continuo il Sistema di Gestione per la Qualità aziendale.
- Rispettare i regolamenti e le leggi vigenti applicabili alle attività aziendali ed in particolare correlati con la sicurezza alimentare dei prodotti.
- Ottimizzare la consapevolezza delle risorse umane a tutti i livelli.
- Aumentare i livelli di competitività sul mercato nazionale ed estero.
- Mantenere la qualità del servizio erogato e del Sistema di Gestione anche a seguito di eventuali modifiche introdotte.
- Selezionare i Fornitori più affidabili e che garantiscano gli standard qualitativi che il mercato richiede fidelizzando i rapporti con essi e garantendo ai propri Clienti la costanza dei prodotti offerti.
- Identificare eventuali rischi correlati ai processi erogati che potrebbero provocare un impatto potenziale sulla conformità dei prodotti o dei servizi erogati al fine di cogliere le relative opportunità di miglioramento. A tal fine il Sistema di Gestione per la Qualità è improntato su un approccio di *"risk-based thinking"* che consente di determinare i fattori che potrebbero generare deviazioni rispetto ai processi e consente di mettere in atto controlli preventivi per minimizzare gli effetti negativi per cogliere al meglio le opportunità offerte dal mercato anticipandone le tendenze.

La Direzione si impegna a definire indici di monitoraggio dei prodotti e dei servizi erogati formalizzando in sede di Riesame il *"Piano di Miglioramento"* nel quale identifica obiettivi/targhet, responsabili per il loro raggiungimento e mezzi che messi a disposizione. Il *"Piano di Miglioramento"* è parte integrante del Riesame della Direzione.

La Direzione, ha conferito al Responsabile Gestione Qualità l'incarico di gestire in un'ottica di miglioramento continuo il Sistema di Gestione per la Qualità aziendale in essere nel rispetto delle prescrizioni vigenti.



Formaggi, salumi e tipicità

Al Responsabile Gestione Qualità è stata assegnata inoltre libertà organizzativa e autorità necessaria per risolvere i seguenti compiti:

- Promuovere le azioni per prevenire il verificarsi di non conformità del prodotto/servizio erogato.
- Identificare e registrare i problemi relativi alla qualità dei prodotti/servizi.
- Riferire l'andamento del Sistema di Gestione per la Qualità e promuovere opportunità di miglioramento.
- Verificare l'attuazione delle soluzioni adottate.
- Mantenere l'integrità del Sistema di Gestione anche a seguito di eventuali modifiche e/o cambiamenti introdotti.

La Direzione si impegna inoltre ad esaminare e valutare in modo critico, sistematico ed oggettivo l'adeguatezza e l'efficacia nel tempo del Sistema di Gestione per la Qualità aziendale, sviluppando periodici Riesami della Direzione, attraverso riscontri diretti ed analizzando i risultati delle Verifiche Ispettive Interne.

Si impegna inoltre ad informare, coinvolgere e rendere consapevole il personale dell'importanza del proprio ruolo in azienda al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati nel "Piano di Miglioramento". A tal riguardo la Direzione ha deciso di divulgare la Politica ed i propri intendimenti.

Data: 14.05.2021

La Direzione