

POLITICA QUALITA' - AMBIENTE - SICUREZZA ALIMENTARE

La Qualità, l'attenzione per l'ambiente e la Sicurezza alimentare, la soddisfazione del cliente, l'etica e la responsabilità nei confronti del personale per LA SUD VENDING, non costituiscono solo un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di rilievo nel settore del vending, ma rappresentano anche una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli da oltre trent'anni.

L'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del servizio nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario (reg. CE 852/2004).

La presenza di personale competente e specializzato, la manutenzione dei macchinari e delle infrastrutture, la tenuta sotto controllo degli strumenti di misura, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione, i piani di controllo degli infestanti (affidati a ditte esterne specializzate) e di conformità del piano HACCP assicurano che il servizio abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari in tutte le sue fasi, e rappresenta un preciso impegno della Direzione.

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del servizio, mediante un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei Clienti e una riduzione dell'impatto ambientale derivante dalle attività aziendali, ha spinto l'azienda a dotarsi di un "Sistema di Gestione Integrato Qualità - Ambiente - Sicurezza Alimentare" secondo i requisiti definiti nelle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22000:2005.

L'alta professionalità del servizio offerto è assicurata e garantita dal marchio TQS (Top Quality Standard), la conformità alla certificazione specifica della Distribuzione Automatica che porta l'organizzazione a mantenere alto lo standard del servizio.

La Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione; le verifiche ispettive interne, orientate al monitoraggio dell'efficacia delle prestazioni di qualità del sistema, impatto ambientale e sicurezza alimentare, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.

La Direzione garantisce il successo dell'attuazione della politica, attraverso l'impegno che la stessa pone e continuerà a porre nello sviluppare e rendere efficacemente operante il proprio "Sistema di Gestione Integrato Qualità - Ambiente - Sicurezza Alimentare", in un'ottica di miglioramento continuo e di prevenzione dell'inquinamento, nonché nell'essere conforme alla legislazione e regolamentazione cogente applicabile alle proprie attività.

Rev	Data	Redazione	Verifica	Approvazione
1	15.01.2018	RSGQ	RSGQ	Legale Rappresentante

Affinché la sicurezza alimentare, la sicurezza ambientale e le prestazioni qualitative stabilite siano garantite lungo tutte le fasi di erogazione del servizio, LA SUD VENDING ha sviluppato adeguati canali di comunicazione che permettono un continuo interscambio di informazioni con:

- **I clienti**, in particolare in relazione alle informazioni dei prodotti somministrati, alle indagini, ai contratti o alla gestione degli ordini, comprese le modifiche e le informazioni di ritorno dei clienti, compresi i reclami;
- **Le autorità legislative e regolamentari**;
- **Le altre organizzazioni** che hanno un impatto sull'efficacia o l'aggiornamento del Sistema di Gestione Qualità Ambiente e Sicurezza alimentare o sono da esse influenzate.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo dei prodotti e di riduzione degli impatti ambientali significativi emersi nell'analisi ambientale iniziale, l'azienda ha formalizzato una serie di obiettivi realistici e misurabili, che riguardano in generale:

- il miglioramento degli attuali standard di produttività, in termini di vendite ed efficienza del servizio relativamente a rifornimenti ed interventi di riparazione;
- il miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti, con particolare riferimento alla puntualità nei tempi di consegna, varietà e personalizzazione dei prodotti erogati, tempestività dell'assistenza tecnica e cordialità del personale;
- la fidelizzazione dei clienti attraverso pianificate visite allo scopo di trasmettere gli obiettivi della qualità e ricevere input per riesaminare gli stessi;
- la minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto, misurati nei periodici audit;
- il mantenimento di un livello di conformità assoluta dei prodotti, rispetto agli standard di legge e interni definiti dall'azienda;
- il miglioramento del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio correlato;
- il consolidamento del piano HACCP;
- il rispetto e l'integrazione delle prescrizioni normative e regolamentari;
- la definizione e l'attuazione degli obiettivi e dei traguardi attraverso programmi volti a pianificare gli interventi e le attività necessarie per il raggiungimento dei target definiti, con controlli e monitoraggi periodici, così da garantire una continua protezione dell'ambiente e della salute delle persone;
- la valutazione ed il controllo periodico degli impatti rilevati così da prevenire possibili incidenti ambientali;
- la definizione di procedure per la gestione delle emergenze;
- la gestione consapevole del territorio (suolo e sottosuolo);
- la diminuzione dei quantitativi di rifiuti prodotti, favorendone il riciclo e l'eliminazione sicura e responsabile;
- la definizione e la divulgazione di procedure finalizzate alla razionalizzazione del consumo di risorse energetiche;
- la sensibilizzazione e la formazione del personale e dei collaboratori;
- la definizione di procedure di verifica del sistema, di controllo e gestione delle non conformità, di introduzione di misure preventive che evitino il ripetersi delle non conformità riscontrate;
- l'effettuazione di riesami periodici del sistema di gestione ambientale della politica, perseguendo costantemente gli obiettivi di miglioramento delle prestazioni ambientali;
- la definizione e l'attuazione di metodi di prevenzione all'inquinamento.

Rev	Data	Redazione	Verifica	Approvazione
1	15.01.2018	RSGQ	RSGQ	Legale Rappresentante

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni del Riesame della Direzione; gli stessi sono analizzati periodicamente attraverso opportuni indicatori e sono attivate eventuali azioni di miglioramento. Gli obiettivi, in accordo al progresso scientifico e tecnologico, si applicheranno secondo logiche di mercato, a tutte le attività, i prodotti ed i processi dell'azienda. La Direzione è direttamente impegnata nell'opera di sensibilizzazione, organizzazione e coordinamento di quelle funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento ed al continuo miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare del prodotto e delle prestazioni ambientali. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati; per questo si assume i seguenti impegni:

- consolidare il piano HACCP;
- sensibilizzare il personale alle tematiche inerenti l'ambiente, la qualità e la sicurezza alimentare, mediante predisposizione di piani per la formazione e l'aggiornamento costante del personale;
- monitorare costantemente lo stato delle prestazioni ambientali e dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione ed i programmi di miglioramento;
- prevenire l'inquinamento derivante dalle proprie attività;
- mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti;
- monitorare costantemente il piano HACCP allo scopo di minimizzare i rischi per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare;
- innovare ed investire in impianti e risorse umane allo scopo di aumentare l'efficienza aziendale.

La Direzione de LA SUD VENDING è consapevole che il contributo di ogni collaboratore è fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, e allo scopo ha attribuito precisi incarichi e responsabilità. La Direzione si impegna a investire in formazione e addestramento, affinché si creino le condizioni più adatte perché ogni collaboratore possa svolgere la propria attività in modo autonomo e sia consapevole di quanto la sua attività contribuisca e sia importante al fine del raggiungimento degli obiettivi per la qualità.

Capurso, 15/01/2018

LA DIREZIONE

Rev	Data	Redazione	Verifica	Approvazione
1	15.01.2018	RSGQ	RSGQ	Legale Rappresentante