

L'attenzione di fondo al cliente, la volontà di soddisfare i suoi bisogni espressi ed inespressi, hanno sempre avuto la priorità sulla ricerca di profitto e di essa sono sempre state considerate premesse sostanziali.

Il miglioramento continuo della qualità delle prestazioni e della sicurezza alimentare in termini di igiene del prodotto e protezione del prodotto, l'anticipare continuamente il cliente al fine di fidelizzarlo, sono divenuti pertanto oggetto di ricerca metodica e continua, attraverso la documentazione contenente le informazioni di ritorno del Sistema Gestione Qualità e dello Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare esaminate in sede di Riesame. E' in tale sede che la Direzione fissa gli obiettivi (Piano di Miglioramento), in accordo con la presente Politica e li riverifica ad intervalli almeno annuali.

Per perseguire al meglio questo obiettivo INN-FLEX S.r.l. ha riconosciuto l'opportunità di realizzare, sviluppare e documentare il Sistema Gestione Qualità in accordo con la norma ISO 9001 e il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in accordo con la norma ISO 2200, con i seguenti obiettivi:

- A.** Garantire, attraverso il monitoraggio dei processi e dell'organizzazione interna, un prodotto costantemente valido, igienicamente sicuro, competitivo e conforme alle norme vigenti, in grado di soddisfare le necessità espresse ed inesprese del cliente, nonché essere al passo con le esigenze del mercato;
- B.** Razionalizzare le attività della Società ed accrescerne l'efficacia attraverso la prevenzione di possibili problemi ed inconvenienti, tenendo presente il contesto esterno ed interno nonché le corrispettive parti interessate. Tenere costantemente aggiornate le azioni per affrontare rischi e opportunità e la valutazione del rischio igienico tramite il confronto del gruppo per la sicurezza alimentare;
- C.** Promuovere il miglioramento sistematico in tutti i settori dell'azienda, attraverso l'analisi della soddisfazione del cliente, l'analisi delle cause delle problematiche e continua formazione dell'organico aziendale in merito alla qualità, al food defense e food safety.
- D.** Stabilire l'unità di intenti e di indirizzi nell'organizzazione, creando e mantenendo un ambiente interno che stimoli l'adesione emotiva e la consapevolezza di tutti i suoi collaboratori, l'attento e costante sviluppo delle potenzialità individuali, la reale integrazione e sinergia tra le strategie dei singoli e gli obiettivi aziendali;
- E.** Istituire rapporti di reciproca utilità con i fornitori, nella consapevolezza che la collaborazione sinergica con i medesimi nonché la trasparenza da e a uni agli altri creano valore aggiunto e migliora le prestazioni dei processi, con maggiore soddisfazione di entrambi;
- F.** Migliorare l'efficacia dei Sistemi attraverso l'analisi dei dati derivanti dalle verifiche ispettive interne, con conseguente eventuale implementazione di azioni correttive e revisione della documentazione, nel caso si rilevi l'inadeguatezza di quest'ultima ai processi o qualora sia intervenuta una riorganizzazione sostanziale dei medesimi.

Tutto il Personale deve tendere ad assicurare il raggiungimento degli obiettivi prefissati attraverso la comprensione, diffusione ed applicazione di tale politica in tutte le attività aziendali che possono influire sulle esigenze ed aspettative del Cliente.

Per raggiungere questi obiettivi tutto il personale INN-FLEX S.r.l. è coinvolto nel processo di comprensione, applicazione e mantenimento della qualità e dell'igiene, attraverso l'informazione, l'istruzione e l'incentivazione a fare propri gli obiettivi dell'azienda.

La Direzione prescrive pertanto che i contenuti documentati della Qualità, dell'Igiene, della Sicurezza Alimentare e delle relative procedure e istruzioni siano applicati da tutte le funzioni dipendenti, ognuna per la parte di propria competenza e mette a disposizione le risorse necessarie per sostenere questo impegno.

Allo scopo di assicurare l'attuazione dei Sistemi, Qualità e Sicurezza Alimentare, la Direzione nomina il "Responsabile del Sistema Gestione Qualità e del Gruppo Sicurezza Alimentare" assegnato

all'implementazione e al mantenimento della Norma ISO 9001 e della Norma ISO 22000. Egli ha piena autorità e completa autonomia per:

- operare affinché la politica aziendale per la qualità e l'igiene venga compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali;
- identificare i problemi riguardanti la qualità e l'igiene, proporre, promuovere e verificare le soluzioni predisposte per risolverli;
- correggere tempestivamente le condizioni operative valutate pregiudizievoli per la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Il Responsabile del Sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare riferisce in merito alla propria attività ed in particolare per quanto riguarda l'implementazione del Sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare e la loro efficacia.

La Direzione s'impegna a mettere a disposizione le risorse necessarie, soprattutto per quanto riguarda mezzi e strumenti di lavoro e di controllo, oltre a personale adeguatamente addestrato per lo svolgimento delle attività.

La Direzione è conscia dell'importanza dell'addestramento e per questo si impegna a valutare le esigenze di formazione ed addestramento dei collaboratori, e a pianificare ed attuare le necessarie attività.

Attraverso audit interni, si assicura il metodico controllo dei Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare nonché l'effettivo mantenimento degli stessi. Se necessario, si adottano delle azioni correttive.

Gli obiettivi stabiliti, e dettagliati nei riesami e nei Piano di Miglioramento, possono essere raggiunti, mantenuti e migliorati soltanto con l'impegno e la partecipazione di tutti, ciascuno per la parte di propria competenza.

La Direzione