

Rev 3  
Del 30-11-18

Da: Maria Rosaria De Caria

DIREZIONE  
Tradelog

A : TUTTI I DIPENDENTI AZIENDALI

---

OGGETTO: Diffusione della Politica per la Qualità - Sicurezza Alimentare - SQAS della nostra Società

Egredi Signori,

la nostra azienda ha un nuovo obiettivo: mantenere le certificazioni del Sistema di Gestione per la qualità conforme ad ISO 9001.2015, mantenere lo Standard GMP e raggiungere la certificazione SQAS.

Le certificazioni non dovranno essere solamente un attestato che rassicuri ulteriormente i Clienti sulle nostre capacità, ma è importante che la qualità diventi un valore fondamentale per tutti noi. Se questo atteggiamento rivolto al miglioramento continuo si consoliderà stabilmente nella nostra politica aziendale, i problemi verranno individuati con maggiore rapidità, risolti nel minor tempo possibile e il Cliente sarà pienamente soddisfatto.

Il mondo del “Sistema Qualità” affrontato semplificherà e migliorerà il nostro modo di lavorare e consentirà un miglior controllo delle nostre attività.

Perché questo progetto funzioni al meglio, è necessaria la collaborazione di tutti.

E’ questo che ci impegneremo a fornire in primo luogo ai Clienti, ma per immediata conseguenza, ciò che è destinato anche a tutto il patrimonio umano che compone la nostra Azienda, con l’obiettivo di poter concorrere al miglioramento della qualità della vita dei nostri clienti, di noi stessi e per segnare un tracciato moderno e percorribile per la generazione che ci raggiungerà all’interno della Tradelog.

Di seguito troverete la Politica della Società Tradelog, cioè cosa noi intendiamo per Qualità.

## 1. LA POLITICA

La Tradelog ha deciso, in funzione di una costante politica aziendale volta sia al miglioramento delle prestazioni rese ad una Committenza sempre più esigente che da una presenza più competitiva nel mercato italiano e internazionale, di adeguare e mantenere il proprio Sistema di Gestione Integrato aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e al GMP+ Standard B4. Nel 2019 l'obiettivo è di raggiungere la certificazione SQAS.

Con l'implementazione del Sistema di Gestione Integrato, gli obiettivi della soddisfazione del Cliente/Committente, della salvaguardia della sicurezza e della qualità del servizio sono ampliati per comprendere anche la soddisfazione delle altre parti interessate e le prestazioni dell'azienda.

In particolare gli obiettivi generali che si intendono perseguire sono:

1-assicurare al Cliente, oltre alla qualità contrattuale richiesta, anche il soddisfacimento di esigenze implicite non espressamente richieste, compiendo ogni sforzo per superare le aspettative di questi

2-garantire che si operi assicurando competenza ed affidabilità dei prodotti e servizi realizzati dall'Impresa, rispettando le esigenze espresse dai documenti contrattuali, da leggi, regolamenti e codici nazionali ed internazionali.

3-attuare quanto necessario ad assicurare che si operi in conformità ai requisiti del sistema di sicurezza del trasporto su strada di mangimi

4-operare consapevolmente dell'importanza della sicurezza dei mangimi e la conformità con i requisiti di cui alla norma GMP+B4, nonché gli obblighi dalla normativa alimentare e le esigenze del cliente

5-(ri) formulare obiettivi annuali in materia di sicurezza dei mangimi

6-dimostrare la propria responsabilità e l'impegno nello sviluppo e nell'attuazione del sistema di gestione della sicurezza dei mangimi

7-assicurarsi e assicurare che i mezzi e le risorse umane siano disponibili e adeguate

8-gestire i possibili rischi attraverso un sistema HACCP

Rev 3  
Del 30-11-18

9-operare in modo da non dar luogo ad azioni che ne possano alterare gli equilibri

10-conservare le attuali quote di mercato

11-monitorare in modo sistematico le esigenze e la soddisfazione dei Clienti/Committenti

12-perseguire una razionale struttura organizzativa interna, tendente ad una adeguata ottimizzazione dei costi che permetta una conseguente maggiore competitività dell'impresa

13-aumentare nel complesso la professionalità dell'Impresa, presentandosi sul mercato con la migliore immagine.

14-Attivare un Programma BBS basato sulla Sicurezza & Salute, Ambiente, Qualità/soddisfazione dei clienti, Security Sicurezza Basata sul comportamento (BBS) Proibizione dell'uso di droghe e alcolici, Sviluppo dell'addestramento

15- Porre enfasi alla sicurezza di tutte le attività, la salute dei lavoratori, la protezione dell'ambiente che per una qualità delle operazioni e dei servizi adeguata alla soddisfazione delle esigenze dei clienti in tutti campi (inclusa la security) per mezzo dell'implementazione dei Manuali SQAS (Codice Etico) – (Security) – (Ambiente).

16-Attivare un piano di monitoraggio delle NC derivanti dalla gestione del Programma BBS

Data  
30.11.2018

Firma  
.....