

La Ditta F.lli Acciuffi S.r.l. considera la soddisfazione del Cliente e la Sicurezza Alimentare, con conseguente tutela della salute umana, l'elemento fondamentale per il proprio successo sul mercato delle lavorazioni conto terzi.

La F.lli Acciuffi si è proposta di gestire in maniera efficace i propri processi, tramite lo sviluppo di un Sistema Qualità, stabilendo le metodologie di lavoro e di comunicazione tra le varie funzioni, e di definire le attività che governano lo scambio di informazioni tra il Cliente e la F.lli Acciuffi srl.

Queste considerazioni hanno portato la Direzione a intraprendere un percorso che la porti a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Soddisfacimento di tutte le esigenze ed aspettative del Cliente, nel pieno rispetto di leggi e regolamenti;
- Fornire un prodotto di "qualità" in tutti i sensi conservando tutti i vantaggi e la flessibilità di una piccola azienda;
- Mantenere e rafforzare il rapporto con i Clienti già acquisiti ed allargare la rete commerciale, puntando particolarmente nel settore delle lavorazioni di materie plastiche;
- Miglioramento dell'organizzazione interna con una distribuzione di responsabilità e autorità che agevoli lo sviluppo dei processi;
- Monitorare la soddisfazione del Cliente con conseguenti azioni che la possano mantenere sempre a livelli ottimali;
- Mantenere certificato il proprio Sistema Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015;
- Introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte soddisfino i requisiti di legge in ambito Sicurezza Alimentare e gli stessi concordati con i clienti, secondo le Good Manufacturing Practice (GMP);
- Monitorare le proprie attività nell'ottica del controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare, in modo tale che i prodotti non danneggino direttamente od indirettamente i consumatori;

Al fine di permettere l'ottenimento di quanto detto la Direzione ha:

1. attuato di un sistema gestionale interno in conformità alle richieste della Norma UNI EN ISO 9001:2015 e delle GMP, provvedendo a documentarlo e a definire i compiti e le responsabilità all'interno dell'organizzazione;
2. definito i processi aziendali necessari al Sistema di Gestione per la Qualità ed individuato opportuni indicatori delle loro prestazioni da riesaminare periodicamente;
3. informato l'intero personale, tramite appositi incontri di sensibilizzazione e formazione inerenti al Sistema Qualità;
4. stabilito che la formazione tecnica e gestionale del proprio personale è un elemento strategico per il conseguimento della soddisfazione del Cliente;
5. deciso di utilizzare gli strumenti richiesti dalla Norma quali riesami, riunioni che coinvolgano l'intero personale, azioni preventive, ecc. al fine di definire le strategie da intraprendere nel corso dell'anno e le risorse e i mezzi necessari al conseguimento degli obiettivi prefissati;
6. elaborato un protocollo interno per la definizione delle procedure volte al conseguimento degli obiettivi minimi e irrinunciabili in materia di Sicurezza Alimentare
7. effettuato degli investimenti, al fine di ottimizzare l'organico aziendale, l'ambiente di lavoro e i macchinari e le attrezzature, secondo quanto previsto dalle leggi e regolamenti vigenti.

La Direzione si impegna a far comprendere, attuare e sostenere a tutti i livelli aziendali la soprascritta politica della qualità.