



POLITICA DELLA QUALITA' DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questo documento descrive le responsabilità della Direzione. Responsabilità che si esplicano nel comunicare a tutti i livelli dell'organizzazione e a tutti i portatori di interesse l'importanza di ottemperare ai requisiti espressi e impliciti del cliente, nel definire la politica per la qualità e la politica ambientale, nel definire la struttura organizzativa dell'azienda, nel riesaminare periodicamente il Sistema Integrato, al fine di renderlo efficace ed efficiente, e nell'assicurare la disponibilità delle risorse necessarie.

A partire dagli ultimi mesi del 2010 inoltre, l'azienda si è impegnata ad applicare a tutti i servizi erogati presso aziende della filiera agroalimentare, i requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 22000:2005 presa come riferimento per garantire al cliente, sicurezza da un punto di vista igienico e assenza di contaminazioni su impianti e prodotti. Di recente applicazione anche la nuova norma UNI EN 16636 specifica per la gestione ed il controllo delle infestazioni e per le competenze del personale che segue i servizi di disinfestazione, derattizzazione, disinfezione, allontanamento piccioni.

2. RIFERIMENTI

Norma ISO 9001:2008 §§ 4/5

Norma ISO 14001:2004 §§ 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3, 4.4.4

Norma UNI EN ISO 22000:2005 § 5.2

Norma UNI EN 16636:2015

3. POLITICA

La Direzione ha definito una Politica Aziendale che è stata documentata, diffusa e resa disponibile a tutte le parti interessate, tramite riunioni ed affissione nelle bacheche aziendali e pubblicazione sul sito istituzionale. Tale politica è costituita da una "mission", da strategie generali ed obiettivi misurabili e confrontabili nel breve e nel medio periodo.





La gestione aziendale è ispirata ad una “visione” dell’azienda come motore “culturale e delle conoscenze” oltre che motore economico della società. Il processo di miglioramento continuo coinvolge l’intera organizzazione aziendale allo scopo, ultimo, di migliorarne l’efficienza e l’efficacia attraverso l’incremento delle qualità conoscitive del singoli e dell’insieme delle risorse umane aziendali in relazione al cliente, la cui soddisfazione resta il fine ultimo.

Si è scelto di focalizzare l’attenzione sulla tipologia di cliente particolarmente più sensibile alla qualità dei servizi offerti. Il cliente della filiera agroalimentare chiede sempre più spesso metodi di lavoro certificati, impiego di prodotti sicuri, massimo risultato igienico, etc. Il tutto come parte integrante del loro ciclo produttivo che deve garantire all’utente finale della filiera, il consumatore, italiano o di altri paesi, prodotti non contaminati e sicuri.

Proprio per questo, l’impegno degli ultimi anni è stato orientato alla costruzione di metodi di lavoro conformi alle norme di riferimento UNI EN ISO 22000:2005 e UNI 11381 e UNI EN 16636.2015.

L’obiettivo principale – e il valore cardine – è la fidelizzazione del cliente (inteso sia come cliente esterno che interno all’azienda) mediante la diffusione della “cultura d’impresa” così come sopra definita. Parte integrante di questo processo sono i Pilastri Valoriali descritti in allegato al presente documento.

L’azienda ha definito il proprio sistema di gestione come mezzo strategico per:

- soddisfare la politica aziendale (ambiente, qualità e sicurezza alimentare) e gli obiettivi specificati;
- garantire ai propri clienti che i propri servizi siano in grado di soddisfare le loro esigenze nel rispetto delle normative e leggi applicabili e di produrre il massimo beneficio; (in quest’ottica, l’azienda si impegna al rispetto delle leggi e norme vigenti nel proprio settore che abbiano influenza anche nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare dei propri clienti)
- consolidare la tendenza ad intervenire sulle cause dei problemi anziché limitarsi ad intervenire dopo che gli effetti sono stati rilevati.

La Qualità intrinseca dei servizi offerti nasce dalla condivisione della carta dei valori e rappresenta pertanto un importante fattore strategico oltre ad essere considerata una





parte integrante dei servizi stessi, derivante dal modo in cui si erogano i servizi stessi.

Orientarsi operativamente verso una logica della Qualità comporta un cambiamento complesso ma indispensabile per rimanere competitivi. Lo sviluppo della “ Cultura della Qualità e la cultura d’impresa” non può che fondarsi sulle persone quali interpreti e nello stesso tempo destinatarie di tale cambiamento.

Il Sistema applicato alle attività aziendali, viene documentato, attuato e migliorato secondo i requisiti delle norme di riferimento e secondo la legislazione vigente. I destinatari a cui si rivolge questo documento sono:

- il personale aziendale
- il management
- i clienti e i fornitori
- tutte le persone che lavorano per la Quark s.r.l. o per conto di essa.

3.1 OBIETTIVI

Nel contesto degli obiettivi strategici vengono di volta in volta, durante i riesami della Direzione, definiti gli obiettivi di medio e di breve termine. Nello specifico per il prossimo triennio l’azienda intende;

1. Arrivare ad un sistema integrato più snello ed efficace in relazione ai rapporti con i clienti.
2. Sviluppo del settore agroalimentare come settore di primaria importanza per il core business attuale.
3. Estendere la certificazione nell’arco del triennio alle sedi operative di recente sviluppo che seguono le attività nel Lazio ed in Umbria.

3.2 PIANIFICAZIONE OBIETTIVI

La Direzione, una volta individuati gli obiettivi da perseguire, predispone dei piani/programmi specifici per la loro gestione. In questi piani vengono individuati e definiti i seguenti aspetti:

- √ Target intermedi da raggiungere;
- √ Conferimento delle autorità e responsabilità per il raggiungimento dei target.
- √ Risorse necessarie al raggiungimento dell’ obiettivo (uomini, mezzi, ecc.);
- √ Tempi.





I Piani sviluppati se necessario vengono aggiornati con cadenza semestrale in base al loro stato di avanzamento.

Se necessario, il programma di gestione dovrà essere modificato per adattarlo ai cambiamenti delle attività, delle leggi di riferimento, dei prodotti, dei servizi o delle condizioni operative dell'organizzazione.

Nota:

La politica viene sottoposta periodicamente (in occasione del Riesame della Direzione) a revisioni per garantire che permanga attuale ed appropriata all'organizzazione.

4. SISTEMA DI GESTIONE GENERALE

4.1 IMPEGNO DELLA DIREZIONE PER LA QUALITA' PER L'AMBIENTE, PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI.

Per l'implementazione e il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Integrato la Direzione Aziendale si impegna a:

- favorire all'interno dell'organizzazione, a tutti i livelli, la consapevolezza dell'importanza di soddisfare le richieste ed i requisiti del cliente, sia impliciti che espliciti;
- comunicare, a tutti i livelli dell'organizzazione, l'importanza di rispettare in primis i requisiti di legge applicabili all'organizzazione. A questo fine la Direzione si impegna ad assicurare l'aggiornamento legislativo riguardo a tutti i requisiti cogenti applicabili all'interno dell'organizzazione;
- definire un piano annuale di obiettivi misurabili ed un allineamento della Politica ambientale della qualità e della Sicurezza Alimentare agli obiettivi.

La Direzione si impegna a far divenire il piano obiettivi uno strumento operativo, fondamentale per la gestione dell'azienda, da revisionare ogni volta che cambiano i dati di fatto su cui sono state prese le decisioni ed assicurare le necessarie risorse attraverso i seguenti stadi:

- analisi della strategia aziendale, della politica aziendale e del piano obiettivi;
- analisi dello stato di formazione e della qualifica del personale.





4.1.1 IMPEGNO DELLA DIREZIONE PER L'AMBIENTE

Per l'implementazione e il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Ambientale, la Direzione Aziendale si impegna a:

- favorire all'interno dell'organizzazione, a tutti i livelli, la consapevolezza dell'importanza di migliorare continuamente le proprie prestazioni ambientali;
- comunicare, a tutti i livelli dell'organizzazione, l'importanza di rispettare in primis i requisiti di legge applicabili all'Organizzazione. A questo fine la Direzione si impegna ad assicurare l'aggiornamento legislativo riguardo tutti i requisiti cogenti applicabili all'interno dell'organizzazione;
- definire un piano annuale di obiettivi misurabili ed i relativi programmi ed una Politica Ambientale. La Direzione si impegna a far divenire il piano obiettivi ambientali uno strumento operativo, fondamentale per la gestione dell'azienda, da revisionare ogni volta che cambiano i dati di fatto su cui sono state prese le decisioni.

4.1.2 IMPEGNO DELLA DIREZIONE PER LA SICUREZZA AGROALIMENTARE

I valori di base che guidano la QUARK e che hanno portato la Direzione alla scelta di applicare i requisiti delle norme di riferimento 22000, sono:

- qualità del servizio offerto;
- sensibilità ecologica;
- orientamento al cliente;
- rispetto delle persone e delle condizioni di lavoro;
- efficienza e creazione di valore;
- rispetto della legislazione vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e idoneità alimentare dei servizi.

I nostri obiettivi di miglioramento nel medio periodo sono:

Nel settore ricerca e sviluppo:





- attivare ricerche di mercato per scoprire e anticipare i bisogni non ancora espressi dei clienti al fine di essere sempre all'avanguardia rispetto alla concorrenza;
- valutare la possibilità di utilizzare prassi di lavorazione adeguate per minimizzare problemi di contaminazione;
- attivare studi approfonditi di prodotti e tecnologie reperibili sul mercato con contestuale valutazione tecnica.

Nel settore tecnico-produttivo:

- attivare una gestione controllata dei prodotti a contatto indiretto con gli alimenti applicando le stesse prassi operative previste per quelli a contatto diretto.

Modalità per il raggiungimento degli obiettivi;

- Attenta valutazione ed applicazione della normativa vigente applicabile al settore del pest control UNI 11381 e UNI EN 16636:2015, alla sicurezza alimentare, al rispetto dell'ambiente e alla salute e sicurezza sul lavoro.
- Partecipazione a fiere di settore, incontri presso fornitori e presso istituti accreditati al fine di valutare nuovi prodotti e sistemi rispondenti alle nostre esigenze.
- Costante formazione e aggiornamento sui principali temi legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro e ai requisiti di legge in materia di pest control per poter far fronte alle richieste di “certificazione della alimentarietà” sempre più importanti per il cliente non solo del settore specifico.

4.1.3 impegno della direzione per le competenze del personale

Tale impegno è una prerogativa dell'azienda che probabilmente la pone, sul numero di giornate/uomo dedicate al miglioramento professionale ai vertici del settore nel nostro paese, ogni collaboratore è coinvolto in attività formative per almeno ½ giornata mese.

A partire dal 2016 la Direzione della QUARK ha attivato un sistema di gestione conforme ai requisiti della norma UNI EN 16636:2015 per garantire al cliente un elevato livello di competenza e professionalità del personale operativo.





4.2 STRATEGIA COMPLESSIVA E POLITICA DELLA DIREZIONE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E PROFESSIONALITA' DEGLI OPERATORI

La Quark S.r.l. considera il Sistema di Gestione della Qualità, dell'Ambiente e della Sicurezza Alimentare un elemento cardine della propria strategia imprenditoriale, per garantire sviluppo e crescita in una realtà economica molto complessa e variegata; la Direzione aziendale ha infatti scelto di implementare un Sistema Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2008, alla Norma UNI EN ISO 14001:2004 e un sistema conforme alla norme UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN 16636:2015 con l'obiettivo primario di migliorare continuamente le proprie prestazioni e con lo scopo, dunque, di garantire un livello qualitativo dei propri servizi tendente all'eccellenza. Si è quindi deciso di attuare una Politica della Qualità, dell'Ambiente e della Sicurezza Alimentare volta al raggiungimento di obiettivi ben definiti e misurabili e sui quali l'organizzazione intende investire tutte le risorse ed il supporto necessari. Alla Direzione è affidata la responsabilità della realizzazione di tali obiettivi e delle eventuali azioni correttive che si rendessero necessarie per il raggiungimento degli stessi. Al responsabile Qualità è delegata la responsabilità di periodiche verifiche dell'adeguatezza del Sistema e a tutto il personale, l'applicazione di quanto definito dalla Direzione.

Il Presidente

