

La direzione di D.A.I. ha implementato un Sistema di Gestione Qualità (SGQ) conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e mantiene operativo un piano H.A.C.C.P. al fine di poter concretizzare i seguenti obiettivi:

- assicurare ai propri clienti la massima soddisfazione attraverso protocolli di lavoro e di gestione del prodotto che, nel rispetto delle norme di legge vigenti ivi comprese quelle inerenti gli aspetti etici e di tutela del lavoro, garantiscano la realizzazione un prodotto salubre, di qualità costante e conforme ai requisiti concordati con i clienti. Al fine di poter meglio perseguire questo obiettivo, viene condotta l'analisi della soddisfazione del cliente allo scopo di attuare un continuo miglioramento dell'offerta aziendale;
- mantenere un'elevata immagine dell'azienda presso i clienti;
- diffondere la consapevolezza che ogni fase di ciascun processo è un fattore determinante per la qualità dei prodotti realizzati e dei servizi forniti ai clienti;
- implementare e mantenere nel tempo un piano per la cultura della qualità e della sicurezza alimentare;
- stabilire un clima di collaborazione interna, allo scopo di mantenere un ambiente di lavoro che, nel rispetto di un comportamento etico e socialmente responsabile, coinvolga il personale in merito ai temi sopra descritti; a tale fine viene effettuata la diffusione a tutte le parti interessate della "Politica per la Qualità";
- gestire i propri dipendenti e collaboratori, inquadrati con qualsiasi forma contrattuale, in accordo alla legislazione del lavoro vigente in materia di contrattazione collettiva, orario di lavoro, retribuzione, sistemi premianti, fruizione delle ferie, gestione degli straordinari, libertà di associazione, assenza di discriminazione, gestione delle sanzioni disciplinari, protezione dei lavoratori e tutela dei diritti individuali e collettivi dei medesimi;
- cercare di diminuire gli impatti ambientali derivanti dalla propria attività, in particolare per i consumi di acqua, energia elettrica, carburanti, materiali di consumo, utilizzando inoltre comportamenti virtuosi in materia di gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti derivanti dal proprio processo produttivo;
- provvedere a mantenere adeguati i mezzi, gli strumenti e le competenze individuali alle esigenze del SGQ e del piano H.A.C.C.P., implementando strutture ed impianti di lavorazione, curando inoltre la formazione e l'aggiornamento professionale continuo, nonché valorizzando il rispetto delle tematiche inerenti la tutela del lavoro;
- di assumersi la responsabilità dell'efficacia del proprio SGQ, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano chiari, compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici, al fine di mantenere e migliorare la sicurezza, l'autenticità, la conformità ai requisiti di legge e la qualità dei prodotti realizzati, comunicando l'importanza dei medesimi e coinvolgendo attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole;
- pianificare i propri processi con un approccio risk-based thinking (RBT), al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare rischi associati ai processi e sfruttare e rinforzare le opportunità identificate promuovendo a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi;
- coinvolgere il personale e tutti gli stakeholder che, uniti all'attiva partecipazione di tutti i lavoratori, rappresentano un elemento strategico primario. Questo al fine di promuovere lo sviluppo delle professionalità interne e l'attenta selezione delle collaborazioni esterne, al fine di dotarsi di risorse umane competenti e motivate, preservando e accrescendo il capitale umano che rientra nel perimetro di tutte le attività aziendali;
- migliorare le prestazioni del proprio SGQ. La preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il riesame della Direzione sono gli strumenti da mettere in atto per il miglioramento continuo.

La Direzione, per mezzo di un riesame periodico, verifica il raggiungimento degli obiettivi stabiliti per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare e gli aspetti etici, fissati in precedenza e definisce i nuovi obiettivi di miglioramento; essa inoltre si impegna ad assicurare la disponibilità di tutte le risorse necessarie per implementare, mantenere e migliorare tutti i processi riguardanti il SGQ, nonché tutti quelli relativi all'igiene ed alla sicurezza alimentare ed a qualsiasi altro ambito ritenuto significativo per l'azienda, e del quale si fornirà dettaglio nel riesame della Direzione.

Lugo, 18.01.2023

La Direzione Fizziano Alpi

