



POLITICA PER LA QUALITA'

La Felice Conserve Srl, consapevole dell'importanza e della necessità di dimostrare e documentare ai propri clienti la capacità dell'Azienda di fornire con regolarità prodotti e servizi conformi ai requisiti richiesti ed a quelli cogenti applicabili, ha ritenuto opportuno istituire un Sistema Qualità in accordo con quanto previsto nella normativa ISO 9001.

L'Azienda, infatti, ha come obiettivo primario la soddisfazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti e per garantire il conseguimento di questi obiettivi si avvale di moderni strumenti di controllo nonché di personale altamente specializzato e aggiornato riguardo la sicurezza alimentare.

Nello stabilimento, è presente un laboratorio interno che rappresenta il cuore della qualità aziendale, in cui vengono effettuate analisi qualitative sulla materia prima e sul prodotto finito, mantenendo costantemente monitorati i processi produttivi.



Il Sistema di Gestione della qualità, per garantire il raggiungimento degli standard di produzione opera:

- Affiancando il cliente e apportando innovazione e affidabilità mediante l'integrazione delle migliori tecnologie disponibili;
- Assicurando efficacia, efficienza e affidabilità, impiegando tutte le risorse necessarie al fine di garantire il rispetto dei principi di diligenza e correttezza oltre al rispetto delle normative vigenti;
- Svolgendo le attività con l'impegno di rispettare la normativa di riferimento, le leggi e i regolamenti vigenti relativi al settore;
- Privilegiando fornitori che agiscano nell'ottica di un miglioramento continuo della qualità nel rilascio dei propri prodotti e servizi;
- Perseguendo un continuo miglioramento delle tecnologie e degli impianti e attrezzature esistenti al fine di migliorare gli aspetti qualitativi.

La Felice Conserve Srl si impegna affinché:



- tutti i lavoratori siano formati, informati e sensibilizzati per svolgere i loro compiti in sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni legate alle attività aziendali e nella consapevolezza delle responsabilità individuali di ciascuno nell'ambito del Sistema di Gestione Aziendale e del Piano della Cultura Alimentare;
- tutta la struttura aziendale partecipi, secondo le proprie attribuzioni e competenze, al raggiungimento degli obiettivi assegnati.

A tal fine, la Direzione dell'Azienda, ha individuato un suo rappresentante che, in qualità di Responsabile Gestione Qualità (RGQA), ha la responsabilità di far attuare le prescrizioni del Sistema Qualità.

Tale figura ha il compito di coordinare le azioni necessarie per lo sviluppo ed il mantenimento del Sistema Gestione Qualità, svolge attività di controllo, verifica e propone azioni di miglioramento delle azioni e informa costantemente la Direzione riguardo lo stato di attuazione delle stesse.



La Felice Conserve Srl si impegna ad assicurare che la presente Politica sia diffusa, compresa, condivisa, implementata ed attuata da tutti i propri dipendenti e collaboratori e si impegna a condividerla con tutte le Parti interessate.

Poggiomarino,

La Direzione

FELICE CONSERVE S.r.l.
Sede logistica ed amministrativa
C.P. 378 Loppiano, 2
80071 Poggiomarino (NA)
Partita IVA: 02315240658

22/02/2024