



La Direzione della Postumia Vini individua nella Politica per la Qualità lo strumento principale per gestire il proprio Sistema nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni.

L'Azienda si propone, per perseguire l'obiettivo di miglioramento continuo della qualità, di:

- ✔ distribuire prodotti sicuri, a norma di legge, e conformi ai nostri standard di qualità
- ✔ operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
- ✔ dotare la società di una struttura flessibile in grado di garantire un pronto adeguamento alle esigenze dei clienti;
- ✔ affrontare il tema della qualità con rinnovato impegno sia dal punto di vista strategico che operativo, al fine di migliorare la qualità dei prodotti e servizi offerti e di rafforzare e aumentare la penetrazione sul mercato;
- ✔ attuare in maniera sistematica opportune azioni finalizzate al miglioramento continuo del SGQ, mediante l'utilizzo degli strumenti operativi previsti nell'ambito del Sistema stesso (azioni correttive e preventive, verifiche ispettive interne, analisi dei dati, riesame del Sistema);
- ✔ agevolare la comunicazione Interna ed Esterna, nell'ottica del miglioramento continuo del SGQ che permette il mantenimento di elevati standard qualitativi dei prodotti e servizi offerti;
- ✔ aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni,
- ✔ definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del prodotto e mantenere sotto controllo i processi necessari per la realizzazione del prodotto e la gestione del sistema;
- ✔ identificare ed applicare i principi essenziali d'igiene alimentare con particolare riferimento alle proprie attività e prodotti, e gestire e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP;
- ✔ operare secondo quanto definito ai fini della garanzia della salubrità, qualità e legalità dei prodotti realizzati, e della relativa tracciabilità e rintracciabilità;
- ✔ sviluppare nei fornitori una maggiore consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti.
- ✔ mantenere una duplice attenzione relativamente alle problematiche ambientali: gestire i rifiuti nel rispetto della normativa vigente e approvvigionarsi da fornitori attenti alle problematiche ambientali;
- ✔ Lavorare in ottica di sostenibilità ambientale con particolare attenzione allo sviluppo ed alla commercializzazione delle produzioni da agricoltura biologica
- ✔ assicurare il mantenimento di idonee condizioni di salute e sicurezza per i propri addetti, garantendo la conformità del proprio ambiente di lavoro alle normative cogenti in materia di sicurezza del lavoro e fornendo e mantenendo in buone condizioni adeguati locali per il ristoro e le pause di lavoro.

L'azienda comunica, altresì, tramite l'affissione in bacheca del presente documento, a tutto il personale la sua politica, perché sia da questi compresa e condivisa.

LA DIREZIONE

