

La S.A.G.I. SpA, in considerazione della crescente richiesta da parte del mercato di standard qualitativi consolidati e convinto dei miglioramenti conseguibili con lo sviluppo di una cultura della qualità, ha implementato un Sistema di gestione per la qualità, fondato sulla soddisfazione ed il rispetto dei requisiti della norma ISO 9001, degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario, dei requisiti obbligatori previsti dalle leggi, dai regolamenti specifici del settore, dai requisiti relativi ai prodotti, del rispetto dell'ambiente nonché del personale, dei requisiti cogenti e delle necessità del Cliente. La Qualità e l'attenzione per la sicurezza alimentare non costituiscono solo un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di rilievo nel proprio settore, ma rappresentano anche una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli.

La presenza di personale competente e specializzato, la manutenzione dei mezzi, la tenuta sotto controllo degli strumenti di misura, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione e di conformità del piano HACCP assicurano che il servizio abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità e conformità alla normativa vigente, che rappresenta un preciso impegno della Direzione. Obiettivo generale è fare in modo che tutte le attività siano sviluppate in modo efficiente, economico e sicuro lungo tutta la filiera attivando un sistema di gestione aziendale che consenta di:

- curare il servizio di deposito e trasporto nei suoi vari aspetti al fine di conservare intatta la merce durante lo stoccaggio e trasportata e di tracciare tutti i prodotti, dal cliente iniziale a cliente finale
- definire le specifiche dei servizi e dei processi in modo da ridurre al minimo i rischi di contaminazione e quelli per la sicurezza delle persone e dell'ambiente, migliorandoli costantemente al fine di seguire l'evoluzione delle esigenze e dei bisogni espressi e non dai clienti.
- garantire una adeguata informazione al cliente, in particolare in relazione alle informazioni del servizio, alle indagini, ai contratti o alla gestione degli ordini, comprese le modifiche e le informazioni di ritorno dei clienti, compresi i reclami;
- innovare e investire in mezzi e risorse umane allo scopo di aumentare l'efficienza aziendale
- promuovere la cultura della responsabilità e dell'impegno personale di tutti i dipendenti facendo crescere lo spirito di gruppo ed il senso di appartenenza, e soprattutto la necessità del rispetto delle misure di sicurezza per la salvaguardia dell'incolumità personale e sociale
- monitorare costantemente lo stato dei processi aziendali, in relazione alle azioni intraprese per ridurre ed eliminare i rischi, agli obiettivi, ai traguardi prefissati e alle opportunità, al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento
- rendere disponibile al personale e a tutte le parti interessate la propria politica, al fine di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità
- garantire l'aggiornamento continuo sulle leggi che riguardano la sicurezza alimentare, sugli sviluppi normativi, scientifici e tecnici nonché sui codici di buona pratica industriale
- approvvigionarsi dei materiali e dei servizi, nel rispetto dei requisiti di legalità, sicurezza, ambiente e qualità necessari a soddisfare le attese dei clienti
- adoperarsi per evitare il ripetersi di cause di non conformità e garantirne la pronta e tempestiva risoluzione.

Quanto sopra viene meglio dettagliato nelle riunioni di Riesame della Direzione; ove la stessa: definisce per i processi aziendali una serie di indicatori prestazionali di tipo qualitativo e quantitativo in grado di misurare gli obiettivi e i traguardi programmati, li analizza al fine di correggere/migliorare il vigente SGQ.

La Direzione si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati e per la gestione del sistema e pertanto richiede a tutto il personale aziendale di partecipare alla definizione, applicazione e sviluppo dei documenti del Sistema di gestione che regolano le attività di competenza e di segnalare ogni suggerimento migliorativo.

Questa politica è diffusa a tutti coloro che lavorano nell'interesse dell'azienda (collaboratori interni ed esterni, clienti, fornitori esterni e personale provvisorio) ed è a disposizione di tutte le parti interessate che ne facciano richiesta.