

L'obiettivo primario della politica di Erica S.r.l. è quello di fornire prodotti che soddisfino le esigenze del Cliente, i requisiti cogenti, i requisiti della normativa alimentare e degli standard UNI EN ISO 9001:2015, e FSSC22000 e gli obiettivi aziendali.

L'introduzione di un SGQ secondo le norme sopra citate mira a:

- Mantenere ed aumentare la soddisfazione del Cliente;
- Operare assicurando efficacia ed efficienza gestionale nella realizzazione di prodotti conformi ai requisiti contrattuali, norme e regolamenti cogenti in particolare la normativa sulla sicurezza dei prodotti alimentari e la normativa ambientale;
Confermare e migliorare la qualità dei processi attraverso le attività di monitoraggio e misurazione riferite agli obiettivi prefissati e l'impiego di opportuni Indicatori della Qualità;
- Le materie prime, i servizi, i materiali tecnici e le attrezzature devono essere approvvigionati da fornitori opportunamente qualificati e alle migliori condizioni di valore/prezzo; essi vanno altresì controllati con metodo per massimizzare la qualità del prodotto commercializzato e per valutarne le caratteristiche igienico-sanitarie in fase di acquisto;
- Migliorare il sistema di gestione per la sicurezza alimentare in conformità alla norma UNI EN ISO FSSC 22000;
- Incrementare il numero dei clienti attraverso la qualità dei prodotti forniti ed il miglioramento del servizio offerto in particolare in riferimento ai requisiti di sicurezza alimentare previsti dalla norma UNI EN ISO 9001:2015 e standard FSSC22000;
- Aumentare in modo costante l'impegno per il sistema per la sicurezza alimentare e la cultura per la sicurezza alimentare affinché il personale sia consapevole della gestione dei pericoli per la sicurezza alimentare e del loro ruolo in riferimento alla sicurezza alimentare conforme ai requisiti dello standard FSSC22000 e del Reg.852/04 s.m.i;
- Dare la massima attenzione alle richieste ed aspettative del cliente, ai requisiti delle norme e regolamenti applicabili e al miglioramento continuo dell'organizzazione e della soddisfazione del cliente e delle parti interessate;
- Considerare il "risk based thinking" implicito ed incorporarlo nei requisiti per stabilire, implementare, mantenere e migliorare continuamente il Sistema di Gestione per la Qualità e per il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare con l'analisi del contesto e delle parti interessate.
- Stabilire e mantenere un'elevata consapevolezza dei principi della qualità ad ogni livello dell'organizzazione incoraggiando la ricerca ed il miglioramento continuo;
- Rispondere prontamente e costruttivamente alle osservazioni e/o eventuali reclami del Cliente assicurando l'adozione di adeguate azioni correttive;
- Assicurare un adeguato addestramento/formazione del personale dipendente.
- Al suo interno, ERICA srl mantiene un ambiente di lavoro sereno, in cui tutti possano lavorare nel rispetto delle leggi, dei principi e dei valori condivisi; in particolare essa non tollera alcuna forma di isolamento, sfruttamento o molestia per qualsiasi causa di discriminazione, per motivi personali o di lavoro. È dunque espressamente vietata ogni tipo di discriminazione basata sulla diversità di razza, lingua, colore, fede e religione, affiliazione politica, nazionalità, etnia, età, sesso e orientamento sessuale,



stato coniugale, invalidità e aspetto fisico, condizione economico-sociale; sono vietate altresì concessioni di qualsiasi privilegio legato ai motivi sopra elencati, fatto salvo quanto previsto dalle norme vigenti

- Dipendenti, collaboratori ed operatori aziendali costituiscono un fattore indispensabile per il successo dell'azienda. Per questo motivo, ERICA SRL tutela e promuove il valore delle risorse umane onde migliorare ed accrescere il patrimonio e la competitività delle competenze di ciascuno.
- La selezione, la formazione, la gestione e lo sviluppo professionale vengono dunque effettuate senza discriminazione alcuna, secondo criteri di merito, di competenza e di professionalità.
- Il dipendente è tenuto a mantenere il più stretto e assoluto riserbo su tutte le informazioni relative all'azienda e/o ai suoi dipendenti delle quali sia a conoscenza in virtù della sua attività di lavoro. Questo al fine di evitare la divulgazione di notizie riservate attinenti all'organizzazione, ai metodi di produzione ed a qualsiasi altra informazione la cui divulgazione possa arrecare danno per l'azienda.
- Assicurare continua formazione personale, agendo per aumentare progressivamente le conoscenze del personale nell'ambito lavorativo e condividendo appieno quelle già acquisite.
- L'azienda adotta misure per il contenimento degli sprechi alimentari come indicato nella norma FSSC22000.

La Direzione incarica il Responsabile di Assicurazione Qualità di garantire la corretta attuazione del Sistema qualità e del sistema di gestione per la sicurezza alimentare ed ha conferito allo stesso la necessaria autorità ed indipendenza per esercitare questa funzione anche in rappresentanza esterna.

Data: 07/03/2024

Il Presidente: *Elena Colavita*