

Politica per la Qualità

Fresystem SpA ha sede legale in via Riviera di Chiaia n. 215-Napoli e lo stabilimento nella Zona Industriale ASI Pascarola a Caivano (NA). Presso questo unico sito ha luogo l'intero processo produttivo, dal ricevimento materie prime, formazione prodotto, confezionamento e stoccaggio dei prodotti finiti prima della vendita al cliente. L'Azienda utilizza anche un sito di stoccaggio esterno, Holdinvest spa, posto nella stessa area industriale.

Le referenze prodotte, tutte surgelate, comprendono prodotti dolci e di gastronomia.

I prodotti sono ottenuti per trasformazione diretta di materie prime, acquistate da fornitori selezionati e qualificati, e sono destinati all'alimentazione umana, previa cottura o scongelamento.

La Direzione è consapevole della responsabilità della Fresystem nella tutela della salubrità e Sicurezza Alimentare del prodotto destinato al consumatore finale e nel definire questa politica, si impegna formalmente al rispetto della legislazione vigente applicabile ai prodotti ed ai processi, nel contempo promuove all'interno della propria organizzazione, la soddisfazione del cliente, l'importanza della conformità con i requisiti legali, conscia che la qualità dei prodotti è la chiave per ottenere successo sul mercato.

Per fornire maggior evidenza ai propri clienti di questi principi, Fresystem spa può fregiarsi della Certificazione di conformità allo standard BRC ed IFS conseguendo, negli anni, punteggi di valutazione prossimi a quelli massimi ottenibili.

Nel rispetto di tali principi, la Direzione, per garantire l'impegno costante nel miglioramento continuo del livello di qualità, definisce il quadro di riferimento per stabilire e riesaminare gli obiettivi aziendali:

1. coinvolgere tutte le risorse aziendali nel mantenimento e miglioramento del Sistema di Gestione per la tutela della salubrità dei prodotti e dell'igiene alimentare
2. mantenere elevata l'attenzione rivolta alla percezione delle esigenze dei clienti e quindi alla loro soddisfazione
3. fornire ai clienti massima collaborazione, nella certezza che il servizio reso costituisce il valore aggiunto alla qualità del prodotto
4. garantire che l'igiene, la salubrità e la qualità del prodotto sia condizione permanente in ogni fase del processo produttivo
5. attuare il controllo dei punti critici di processo secondo i principi dell'HACCP
6. garantire una costante formazione del personale su qualità, igiene, sicurezza ed ambiente
7. adottare politiche per la prevenzione da rischi specifici, con particolare attenzione per la problematica allergeni. la prevenzione del rischio di contaminazione da corpi estranei e la Food defence
8. definire adeguati parametri di monitoraggio dei processi, provvedere alla misurazione degli stessi ed al continuo miglioramento degli indicatori stabiliti
9. garantire l'igiene dei luoghi di produzione e delle infrastrutture in genere, attraverso l'applicazione di adeguate metodologie di sanificazione, nonché di monitoraggio e controllo degli infestanti.

Si dà pieno mandato al Direttore di Stabilimento, ed alla Responsabile Assicurazione Qualità di diffondere le linee guida ed i principi ispiratori di questa politica, stabilire gli obiettivi, definirne chiaramente i relativi programmi di attuazione e verificare costantemente i progressi compiuti.

Questa politica viene diffusa all'interno ed all'esterno dell'organizzazione anche al fine di promuovere nei dipendenti la consapevolezza del ruolo di ognuno nella garanzia della salubrità dei prodotti realizzati.

Caivano, 22.11.2021

Il Presidente del CdA

Il Direttore di Stabilimento

