



Politica della qualità

Diamo **pepe** alla tua vita



La politica della qualità

La politica della nostra azienda è quella di **lavorare garantendo i massimi standard di qualità, sicurezza, igiene e salute** del prodotto. Per questo motivo il lavoro si basa sullo sviluppo di un sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), rafforzato dall'applicazione degli Standard Internazionali BRC e IFS.

A conferma della nostra scelta è stato costruito un nuovo sito produttivo che unisce il massimo dei livelli di qualità con quelli di sicurezza, per avere un'azienda tecnologicamente all'avanguardia e per garantire ed esaltare le nostre materie prime.



Seguendo quanto richiesto dalle **certificazioni BRC ed IFS** l'Italpepe 2 s.r.l ha sviluppato le seguenti linee guida:

- Realizzare tutti i suoi prodotti e gestire il suo sistema di produzione nel pieno rispetto delle normative cogenti internazionali, nazionali e regionali e nel rispetto degli standard volontari BRC, IFS, cercando di migliorare continuamente il livello di sicurezza alimentare di tutti i processi produttivi sia primari che secondari;
- Perseguire la realizzazione dei prodotti nel più completo rispetto dell'ambiente e garantire la maggiore tutela possibile ai diritti dei lavoratori per quanto riguarda sia la loro sicurezza che i loro principi morali;
- Perseguire una sempre più qualificata conoscenza dell'offerta dei fornitori, attraverso il costante monitoraggio, la capacità di prevederne/sollecitarne l'evoluzione, la selezione dei migliori per affidabilità, qualità e sicurezza alimentare;

- Mantenere un sistema di rintracciabilità delle materie prime, dei prodotti e degli imballi coinvolti nei processi produttivi al fine di garantire la massima trasparenza;
- Attuare un programma di prerequisiti che possano garantire un ambiente idoneo alla produzione dei prodotti alimentari;
- Monitorare di continuo le prestazioni dei processi coinvolti nella realizzazione dei prodotti e perseguire il miglioramento continuo sia in riferimento alla sicurezza alimentare che del sistema qualità;
- Sviluppare la conoscenza e la competenza degli operatori aziendali, per dare a tutti la possibilità di crescere e contribuire nel modo migliore al raggiungimento degli obiettivi aziendali;
- Formare e stimolare il personale al rispetto delle procedure e alla tutela della salubrità e della sicurezza dei prodotti;
- Valorizzare il lavoro di coloro che contribuiscono con creatività, competenza ed impegno al proseguimento della missione aziendale.

Ma soprattutto è per noi importante perseguire la soddisfazione del cliente attraverso una sempre più approfondita conoscenza della clientela di riferimento, delle sue propensioni e delle sue esigenze, sia per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del prodotto, i requisiti contrattuali, e i servizi di supporto al processo di fornitura consci della nostra responsabilità nei confronti dei clienti.

