

La politica della qualità e sicurezza alimentare

Tampieri considera la qualità e la sicurezza alimentare dei suoi prodotti un fattore chiave del proprio successo. A tal fine si impegna a conoscere, rispettare e se possibile anticipare le aspettative e i bisogni del cliente.

Affinché ogni prodotto contribuisca a creare fiducia nei clienti Tampieri si impegna, con il coinvolgimento del management e la partecipazione di tutto il personale operativo, a ricercare la massima sicurezza per alimenti e mangimi, nell'ottica di soddisfare o superare tutti i requisiti cogenti e volontari per la qualità e la sicurezza alimentare e di garantirne la sostenibilità.

Per poter raggiungere tali obiettivi Tampieri si impegna a

- operare nel rispetto delle leggi e normative vigenti e degli impegni volontari
- presidiare la qualità, la salubrità e la sostenibilità del prodotto, attraverso il costante controllo del processo, l'applicazione dei principi di tracciabilità e la tenuta sotto controllo dei rischi legati ai prodotti, siano essi destinati all'alimentazione umana o animale, mediante l'attuazione e la certificazione di efficaci sistemi di gestione della qualità conformi alle norme ISO 9001:2015, ISO 22000 FSSC, GMP+ DTP 030, ISCC PLUS e ISO 22005
- porre attenzione all'ambiente di lavoro ed alla sicurezza del personale, prevenendo i rischi anziché correggerli
- ricercare l'efficienza dei processi
- migliorare in modo continuo attraverso una costante ricerca dei migliori risultati, con attenzione al rapporto qualità /costo
- stimolare la crescita ed il coinvolgimento del personale, considerato risorsa fondamentale per lo sviluppo aziendale, attraverso l'addestramento e la formazione
- instaurare una partnership solidale con i fornitori, con i clienti e con tutte le parti interessate
- presidiare i maggiori mercati di materie prime, al fine di garantire sempre con il necessario approvvigionamento la disponibilità di prodotto finito
- dimostrare il raggiungimento ed il mantenimento degli standard di qualità prefissati per la soddisfazione dei clienti, attraverso una continua analisi dei risultati e l'adozione di verifiche costanti
- misurare la soddisfazione delle parti interessate, attraverso lo sviluppo di tecniche d'ascolto, di confronto con la concorrenza ed una corretta gestione del rapporto contrattuale.

Tali obiettivi sono tradotti in indicatori atti alla loro misurazione, eseguita e commentata durante gli appositi comitati direzionali.

La qualità e la sicurezza alimentare sono una priorità di tutti

Data 19/05/2022

Firma agli atti