

Documento n°/rev. 01	Sostituisce il documento n°/rev 00	In vigore dal 06/05/2025	Da revisionare entro Maggio 2026
-------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------

Questo documento è confidenziale e non può essere duplicato all'esterno senza il consenso scritto da parte del datore di lavoro di
First One srl

First One, azienda specializzata nella produzione di mangime secco per animali da compagnia, si impegna per garantire la massima qualità e sicurezza alimentare dei prodotti, in conformità alle normative vigenti. La Direzione si impegna a sostenere e promuovere una cultura della qualità in tutta l'organizzazione.

Gli obiettivi principali perseguiti sono:

- La produzione di pet food salubre, di qualità e che soddisfi le esigenze nutrizionali degli animali domestici
- La soddisfazione del cliente
- Il rispetto delle normative cogenti e delle normative volontarie adottate dall'azienda
- L'allocatione di risorse adeguate alla formazione del personale e l'implementazione delle migliori pratiche
- Il costante miglioramento dell'organizzazione aziendale

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda si impegna a offrire prodotti che rispettano elevati standard del settore.

Adottando un approccio integrato, combina efficacemente la gestione della qualità con il controllo della sicurezza alimentare.

Ogni fase del processo, dalla selezione delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finale, è attentamente progettata per garantire prodotti sicuri e di eccellente qualità.

SODDISFAZIONE DEL CLIENTE E MIGLIORAMENTO CONTINUO

La soddisfazione e la fiducia del cliente sono al centro delle attività aziendali.

Vengono costantemente raccolti feedback e analizzati i dati per migliorare prodotti e servizi.

L'impegno per il miglioramento continuo porta ad utilizzare il ciclo PDCA (Plan-Do-Check-Act) per ottimizzare i processi e implementare le migliori pratiche nel settore.

FORMAZIONE E CONSAPEVOLEZZA DEL PERSONALE

Il successo del sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare dipende dal coinvolgimento e dalla competenza del personale.

L'azienda fornisce formazione continua e promuove una cultura aziendale in cui ogni dipendente è pienamente consapevole del proprio ruolo nel garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Per garantire un miglioramento costante della formazione, l'azienda prevede un piano di formazione annuale e offre percorsi formativi volontari su argomenti di interesse per i dipendenti.

GESTIONE DEI FORNITORI E DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

L'azienda collabora strettamente con i fornitori per assicurare che tutte le materie prime e i materiali utilizzati nei prodotti rispettino i più alti standard qualitativi.

La selezione e la valutazione dei fornitori sono basate sulla loro capacità di soddisfare questi requisiti.

Inoltre l'azienda rispetta le normative in materia di ambiente riducendo l'inquinamento e privilegiando fornitori locali andando a ridurre il rischio per l'ambiente e le persone ed ogni impatto negativo sull'ambiente.

CONTROLLO DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

L'azienda implementa rigorosi controlli di qualità in tutte le fasi della produzione.

Utilizza tecnologie avanzate e metodi scientifici per monitorare costantemente i prodotti, garantendo che siano sicuri e di alta qualità.

La gestione del rischio è una componente fondamentale del sistema: vengono identificati, valutati e gestiti i rischi per prevenire incidenti e non conformità.

IMPEGNO DELLA DIREZIONE

La Direzione è pienamente impegnata nel sostenere il sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare, fornendo le risorse necessarie e garantendo il coinvolgimento di tutto il personale.

La Direzione riesamina periodicamente questa politica per assicurare che rimanga adeguata e allineata con gli obiettivi aziendali e le esigenze dei clienti.

Data

Firma