

POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Mercury vuole evolversi puntando sul miglioramento continuo dei metodi di lavoro, della qualità del servizio e dell'organizzazione interna e su una sempre maggiore attenzione ai clienti ed al contesto in cui opera.

L'azienda dovrà inoltre sempre più caratterizzarsi per il controllo della qualità del servizio, per l'attuazione dei principi dell'HACCP e di buone pratiche produttive e per il pieno rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare.

Per raggiungere questo obiettivo, ha individuato come elementi fondanti:

- *l'attenzione nei confronti del Cliente e delle merci stoccate presso la nostra struttura e trasportate per esso, con particolare riferimento alla **sicurezza dei prodotti**.*
- *Il rispetto dei requisiti del Cliente, nonché a quelli di natura legale e/o regolamentata, ed in particolare a quelli dell'HACCP, ed agli schemi di certificazione volontaria (ISO 9001 e IFS)*
- *La sensibilizzazione di tutta l'organizzazione aziendale nelle attività che hanno rilevanza per la salute del consumatore finale;*
- *La definizione delle competenze necessarie per operare in modo da tutelare la Sicurezza alimentare*
- *La promozione della Food Safety Culture e la sensibilizzazione dei dipendenti attraverso materiale informativo, corsi di aggiornamento periodici atti a garantire il rispetto dei requisiti normativi*
- *La consapevolezza da parte dei lavoratori dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza dell'igiene degli alimenti*
- *l'organizzazione e le risorse aziendali impiegate nel soddisfare le esigenze del Cliente, in un'ottica di collaborazione e fidelizzazione.*
- *il servizio erogato, la pulizia, e la manutenzione e l'efficienza dei mezzi e delle strutture impiegate;*
- *il coinvolgimento del personale e la formazione dello stesso, con particolare riguardo alla sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente e sicurezza dei prodotti*
- *il controllo dei margini operativi economici e finanziari;*

Le attività di miglioramento che verranno adottate dall'azienda si fondano sui seguenti principi:

- *orientamento di tutto il personale aziendale verso la qualità del servizio;*
- *analisi e monitoraggio continuo del sistema di gestione della sicurezza del prodotto allo scopo di identificare le opportunità di miglioramento tenendo in considerazione anche gli sviluppi scientifici e tecnologici;*
- *impegno attivo di tutta l'organizzazione nel trattamento degli eventuali reclami.*

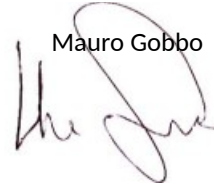
I principi individuati saranno sviluppati attraverso le seguenti attività iniziali:

- *sviluppo del Sistema di Gestione che dovrà integrare le norme sulla qualità del sistema, sull'HACCP e IFS ed i principi di gestione per la sicurezza e l'ambiente, in un'ottica di sostenibilità.*
- *predisposizione, nell'ambito del sistema, di specifiche attività di monitoraggio e miglioramento dei processi che influenzano la soddisfazione del Cliente.*
- *controllo periodico dell'andamento sotto il profilo economico e finanziario*

Data 02-05-2023

Mercury S.r.l.

Mauro Gobbo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Mauro Gobbo", is written over the printed name. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end.