

LOCATELLI SALINE DI VOLTERRA	Politica della qualità e per la sicurezza del prodotto	PQSP
		ANNO 2017
		Pag. 1/1

La Direzione di **Locatelli Saline di Volterra** ha implementato un sistema di gestione per la qualità, secondo i requisiti della norma UNI EN ISO9001:2008, aggiornandolo successivamente all'edizione 2015, con il quale permettere il miglioramento del livello organizzativo della società. Ad esso sono stati integrati requisiti dello standard BRC Consumer Products, da revisione 3 a 4, per il prodotto "sale in pastiglie", sale marino ad uso industriale e per uso disgelo. Per soddisfare requisiti di certificazione L.S.V. ha effettuato anche valutazione di rischi di sistema e di prodotto, considerando i contesti di riferimento e le parti interessate, costituite prevalentemente dai clienti, oltre che in modo altrettanto significativo da personale e fornitori. Ha esteso inoltre requisiti di certificazione implementando un sistema di gestione secondo lo standard GMP+ per vendita di sale ad uso zootecnico.

Lo sviluppo aziendale in questi anni è stato orientato alla produzione flessibile, resa possibile dalla ottimizzazione del processo produttivo che ha consentito di raggiungere una buona efficacia delle attività produttive, per le quali l'azienda effettua periodici investimenti, anche per la sede esterna di Volterra.

L'azienda opera in un contesto regolamentato, estendendo le attività anche al settore alimentare e zootecnico, soggetti a requisiti di prodotto per i quali si mantiene il completo rispetto e controllo. La lavorazione e vendita di sale alimentare comporta che l'organizzazione rispetti i requisiti richiesti, e quindi soddisfare quanto previsto dal regolamento HACCP. La produzione di prodotti soggetti a certificazione BRC Consumer Products ha richiesto all'azienda l'assunzione di responsabilità per la fornitura di prodotti sicuri, commercializzati nel rispetto dei requisiti legali richiesti dalla normativa vigente e dai clienti a cui sono destinati.

Il settore di appartenenza è fortemente competitivo, l'azienda ha quindi orientato la propria offerta ai clienti considerando come punto di forza la flessibilità dimostrata in risposta alla richiesta di prodotti e servizi.

Gli aspetti che guidano l'azienda verso il raggiungimento di quanto sopra espresso sono:

- I. **Privilegiare gli aspetti qualitativi**, offrendo al cliente un prodotto e servizio ad ampio spettro, e che dia priorità al rapporto qualità-prezzo più che il solo aspetto economico, e nel rispetto di requisiti legali e di sicurezza del prodotto.
- II. **Continua propensione al miglioramento** di ogni attività definita nei processi aziendali, adottando le migliori tecnologie disponibili, una messa a punto del processo produttivo personalizzato, compatibilmente con le risorse aziendali.
- III. **Mantenere adeguate modalità di comunicazione interne ed esterne**, finalizzate alla collaborazione dei responsabili con il personale operante in sede e presso lo stabilimento di Volterra su cui si esercita il controllo.
- IV. **Monitoraggio continuo delle prestazioni**, per verificare il raggiungimento dei propri obiettivi e garantire efficienza ed efficacia dell'organizzazione verso coloro di cui deve mantenere fiducia.
- V. **Selezione dei fornitori affidabili e strategici**, per garantire un prodotto e servizio affidabile e competitivo, avvalendosi di rapporti collaborativi e duraturi.
- VI. **Attenzione alla continuità delle forniture**, garantendo il regolare svolgimento dell'attività mediante un controllo degli aspetti che potrebbero determinare rallentamenti e ostacoli al business.
- VII. **Cura dell'immagine aziendale**, per acquisire maggiore fiducia da parte dei clienti ed ottenere referenze per sviluppi futuri.

Approvato dalla Direzione	Firma 	Data 01-12-17
---------------------------	---	---------------