

La Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare che SEPA srl ha deciso di adottare è quella di offrire sempre un prodotto con elevati livelli qualitativi nel rigoroso rispetto della sicurezza igienico-sanitaria.

Le crescenti esigenze del mercato hanno portato l'azienda ad implementare un Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare in armonia con gli Standard GFSI. Il processo di certificazione e il suo mantenimento sono attualmente al primo posto degli obiettivi.

L'azienda promuove l'impegno per la Qualità e la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera aziendale, affinché tutti i collaboratori/dipendenti siano, attraverso la comprensione dei loro compiti e lo sviluppo delle loro competenze, partecipi e protagonisti dei risultati aziendali.

L'azienda si impegna a promuovere la diffusione, oltre della Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare, anche di un Cultura della Sicurezza Alimentare positiva e proattiva a tutti i livelli dell'organizzazione attuando attività informative e formative costanti. La Cultura si basa non solo su indicatori misurabili e specifici tramite questionari, ma anche su comunicazione diretta con l'intero personale aziendale.

La Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare sarà costantemente aggiornata e di seguito vengono indicati i principali obiettivi da raggiungere:

- Garantire il raggiungimento della certificazione FSSC 22000
- Sviluppare prodotti ad elevati livelli qualitativi ed innovativi nel rispetto rigoroso della sicurezza igienico sanitaria;
- Adempimento normativo nazionale ed europeo;
- Garantire la piena conformità legale dei prodotti e dei messaggi trasmessi ai consumatori;
- Utilizzare le migliori Materie Prime;
- Aumentare la soddisfazione del cliente ed acquisirne nuovi nel rispetto comunque della convenienza aziendale;
- Valorizzazione dei prodotti sul mercato nazionale ed europeo;
- Etica e responsabilità nei confronti del personale (rispetto dei contratti di lavoro, esigenze del personale, comunicazione interna)
- Tutelare e far tutelare dai propri fornitori e clienti l'ambiente e migliorare la sostenibilità dell'Azienda, riducendo ulteriormente le emissioni e gli sprechi;
- Rispettare e far rispettare dai propri fornitori e clienti: i diritti umani, i diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro;
- Operare con la massima trasparenza per quanto riguarda l'ingredientistica ed in particolar modo gli allergeni;
- L'utilizzo di fornitori qualificati, che rispettino le specifiche richieste per le materie prime sia in termini di qualità del prodotto che di costi;
- La revisione dei propri processi per migliorare l'efficacia e l'efficienza delle attività al fine di garantire il miglioramento continuo e sostenibile degli stessi;
- Una sempre maggiore informazione e formazione del personale attraverso comunicazioni, coinvolgimento ed assistenza;
- Coinvolgimento del personale al fine di responsabilizzarlo e di ottenere il massimo impegno.