

MISSIONE E CONTESTO

L'azienda **AUTOTRASPORTI CURCI SRL** opera nel trasporto di alimenti assicurando il mantenimento dell'integrità e della sicurezza del prodotto lungo tutta la catena logistica, con particolare attenzione al rispetto della catena del freddo, ai requisiti dei clienti e alla normativa cogente applicabile in materia di igiene e sicurezza alimentare.

La nostra missione è fornire un servizio puntuale, sicuro, tracciabile e conforme, perseguendo la soddisfazione del cliente e il miglioramento continuo delle nostre prestazioni.

AMBITO DI APPLICAZIONE

La presente Politica si applica a tutte le attività e ai processi che influenzano la qualità del servizio di trasporto alimentare: pianificazione dei viaggi, gestione dei mezzi e delle attrezzature isotermitiche/refrigerate, gestione della temperatura, tracciabilità, gestione delle non conformità, relazioni con i fornitori e subfornitori, formazione del personale.

IMPEGNI DELLA DIREZIONE

- Rispettare i requisiti della ISO 9001:2015, della normativa cogente applicabile (inclusa quella in materia di igiene e sicurezza degli alimenti) e degli accordi contrattuali con i clienti.
- Analizzare il contesto e le parti interessate rilevanti, adottando il risk-based thinking per prevenire non conformità e cogliere opportunità di miglioramento.
- Garantire il controllo delle temperature durante il trasporto, attraverso mezzi idonei, tarature periodiche degli strumenti, monitoraggio e registrazione continua.
- Assicurare la tracciabilità dei lotti/prodotti trasportati e la gestione tempestiva di eventuali non conformità, reclami e ritiri/ricambio quando richiesto dai clienti.
- Formare e sensibilizzare il personale su igiene, sicurezza alimentare, procedure operative, gestione delle emergenze e cultura della qualità.
- Stabilire obiettivi misurabili, monitorarli con indicatori di performance (KPI) e riesaminarli periodicamente durante il Riesame della Direzione.
- Mantenere mezzi, attrezzature e infrastrutture in condizioni idonee tramite un piano di manutenzione preventiva e controlli documentati.
- Gestire e qualificare fornitori e subappaltatori, assicurando che rispettino i nostri standard qualitativi e di sicurezza alimentare.
- Promuovere la comunicazione interna ed esterna efficace, assicurando che la Politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli dell'organizzazione.

- Migliorare continuamente l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ) mediante l'uso di audit, analisi dei dati, azioni correttive/preventive e innovazione tecnologica (es. sistemi digitali di tracking e controllo temperatura).

RUOLI E RESPONSABILITA'

La Direzione nomina un Responsabile del Sistema di Gestione per la Qualità (RQ) con autorità e responsabilità per:

- garantire che i processi necessari al SGQ siano istituiti, attuati e mantenuti;
- riferire alla Direzione sulle prestazioni del SGQ e sulle opportunità di miglioramento;
- promuovere la consapevolezza dei requisiti del cliente in tutta l'organizzazione.

DIFFUSIONE E COMUNICAZIONE

La presente Politica è diffusa a tutto il personale, affissa nelle aree comuni, pubblicata nei sistemi informativi aziendali, messa a disposizione delle parti interessate e riesaminata periodicamente per garantirne la continua idoneità, adeguatezza ed efficacia.

**La Direzione Generale
SAN BASILIO,**