

## **Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare**

L'organizzazione è consapevole che, per operare in un mercato sempre più competitivo, è necessario adottare un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, promuovendo:

- il ruolo centrale del cliente;
- la diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'organizzazione;
- il miglioramento continuo della qualità nei servizi erogati;
- il miglioramento continuo dell'efficacia e dell'efficienza dei processi;
- la salvaguardia dell'ambiente di lavoro, la salute e la sicurezza dei lavoratori;
- prevenire eventuali reclami da parte del cliente;

l'ottenimento di risultati economici atti a permettere il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

**ROJAC s.r.l.** intende realizzare un'impresa che abbia nell'attenzione al cliente e nel miglioramento continuo dell'efficacia dei processi aziendali, il suo punto di forza.

**ROJAC s.r.l.** è pertanto impegnata a:

- agire nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti applicabili al settore di attività dell'organizzazione stessa;
- perseguire il miglioramento continuo;
- accrescere la soddisfazione del cliente migliorando sempre più i canali di comunicazione con gli stessi al fine di fidelizzarli nel tempo;
- proporre menù periodicamente variati e corrispondenti ai desideri dei consumatori
- adottare prassi igienico-sanitarie adeguate alle varie situazioni sia di normalità sia di straordinarietà (es. epidemie) al fine di garantire la salute e sicurezza dei propri operatori, la sicurezza degli alimenti, la continuità operativa e di conseguenza il servizio per i Clienti/utenti
- consegnare pasti "sicuri" (per salubrità e correttezza in relazione ad eventuali allergie/intolleranze e/o regimi alimentari specifici);
- tenere sotto controllo la qualità dei servizi erogati attraverso momenti di controllo;
- comprendere i bisogni e le aspettative delle parti interessate;
- misurare le prestazioni del Sistema di Gestione per la Qualità e della Sicurezza Alimentare attraverso l'analisi dei dati e delle informazioni di ritorno dal sistema di feedback dell'organizzazione;
- coinvolgere tutto il personale e le eventuali parti interessate mediante una costante attività di formazione e informazione sulla cultura e le tecniche organizzative e gestionali onde perseguire il miglioramento continuo dei processi;
- definire degli obiettivi di miglioramento nei vari ambiti aziendali di cui viene monitorato lo stato di raggiungimento.
- formare il personale e renderlo sempre più consapevole del proprio ruolo, dei propri compiti, della loro incidenza sul risultato finale e delle conseguenze generate in caso di inosservanza delle regole stabilite per la sicurezza alimentare e la qualità.

Per la realizzazione, lo sviluppo e il mantenimento di un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, la Direzione Generale (DG) si impegna ad attribuire all'intera organizzazione adeguate risorse e deleghe di responsabilità attuando inoltre la prevenzione ed il controllo dell'efficacia organizzativa.

**ROJAC s.r.l.** in un'ottica culturale di miglioramento continuo, utilizza come modello di riferimento la norma UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 22000:2018

La presente politica viene portata a conoscenza di tutto il personale, mediante esposizione in bacheca.

Viene inoltre resa disponibile alle parti interessate mediante pubblicazione sul sito internet.