



POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Da molti anni Fine Foods applica il concetto della qualità totale, migliorando continuamente la propria organizzazione interna, la bontà dei prodotti e dei servizi forniti e perseguendo il soddisfacimento dell'intera platea degli stakeholders.

In questa ottica Fine Foods, dopo aver implementato un sistema di gestione per la qualità ISO 9001 e ISO 14001 per l'ambiente, ha integrato questi sistemi con gli standard ISO 45001 per la sicurezza negli ambienti di lavoro, FSCC 22000 per la sicurezza alimentare, ISO 13485 per la produzione di dispositivi medici, le linee guida GMP per la produzione di farmaci e integratori alimentari (food supplements) e lo standard SMETA per l'implementazione di un modello di gestione ispirato a criteri etici.

Il Sistema di Gestione per la Qualità è basato anche sull'approccio di risk-based thinking che consente all'organizzazione di determinare i fattori che potrebbero generare deviazioni dei processi rispetto ai propri standard e di mettere in atto controlli preventivi per minimizzare gli effetti negativi e cogliere al meglio le opportunità offerte dal mercato.

Tutta l'Organizzazione profonde il proprio impegno nell'individuare il contesto in cui opera, le esigenze ed aspettative delle parti interessate e per determinare i rischi e le opportunità, mettendo in relazione la Gestione per la Qualità con la sostenibilità.

La Società è sempre più convinta, infatti, che la qualità non si riduca a un mero strumento di promozione dell'immagine societaria, ma debba essere una seria e convinta filosofia di lavoro che conferisca valore aggiunto all'Organizzazione.

Relativamente alla sicurezza alimentare, ogni integratore e alimento prodotto da Fine Foods viene concepito e realizzato con l'obiettivo di garantirne la piena salubrità e legalità, investendo in tecnologie avanzate di identificazione e tracciabilità dei materiali, applicando rigorosi protocolli per la compliance regolatoria dei componenti e il monitoraggio igienico degli ambienti e assicurando che la cultura della Qualità e della Sicurezza Alimentare siano permeate attraverso l'intera organizzazione.



A tale scopo la Direzione Aziendale si fa parte attiva nel promuovere, stimolare e supportare attivamente la diffusione di tale cultura fornendo gli strumenti necessari per accrescere in tutto il personale la consapevolezza che la qualità, la sicurezza e la legalità dei prodotti realizzati in Fine Foods rappresentano le imprescindibili fondamenta sopra le quali costruire il successo dell'Azienda.

Il Management si rende conto, inoltre, che per il perseguimento di obiettivi così ambiziosi è necessario garantire processi di comunicazione costanti ed efficaci con tutti i propri interlocutori interni ed esterni: in questo scenario la focalizzazione al cliente è integrata con altri aspetti quali il pieno coinvolgimento del personale a tutti i livelli, l'ampiamiento del ventaglio dei servizi offerti, il miglioramento di quelli esistenti e la promozione degli investimenti.

La costante crescita dell'Organizzazione viene internamente accompagnata da notevoli investimenti finalizzati all'espansione delle aree di lavoro e all'acquisto di nuove macchine. Il Riesame annuale della Direzione ha permesso di insistere sui numerosi interventi di miglioramento già avviati e di auspicare il massimo impegno del management per il perseguimento degli obiettivi strategici.

Una particolare attenzione viene dedicata al monitoraggio della produttività, al controllo dei costi di gestione e alla razionalizzazione dei flussi operativi, il tutto in un quadro di grande attenzione al soddisfacimento delle aspettative del personale, alla creazione di un ambiente di lavoro confortevole e stimolante, al reclutamento e alla crescita professionale dei talenti.

Aprile 2025

Pietro Oriani

CEO