



Sede Sociale e Stabilimento: Zona Industriale Campolungo - 63100 Ascoli Piceno  
Tel. 0736 403493 - Fax 0736 403516

Domiciliazione Corrispondenza: Casella Postale 208 Ascoli Centro - 63100 Ascoli Piceno  
Cod. Fisc e P.IVA: 00179300447 - Capitale Sociale: € 67.600 i.v.  
Iscrizione Tribunale AP Registro Società N. 2433 - C.C.I.A.A. AP n. 10591

Email: info@meletti.it - Pec: dittasilviomelettisrl@legalmail.it - www.meletti.it

## **Sistema di Gestione della Qualità**

Con lo scopo di dare evidenza e garanzia, ai propri Clienti, di quella qualità che da sempre la Ditta Silvio Meletti srl ha ritenuto essere il fondamento della propria attività e con lo scopo di migliorare la propria competitività e la propria redditività, la Direzione Generale ha deciso di istituire, documentare, monitorare un Sistema di gestione per la Qualità conforme alle norme vigenti.

La Direzione della Ditta Silvio Meletti srl si propone pertanto di:

- garantire una sempre maggiore attenzione alle richieste dei Clienti al fine di aumentarne la soddisfazione, perseguendo la conformità alle specifiche del prodotto, la costanza della qualità e del servizio, il rispetto dei tempi di consegna ed il rispetto delle norme vigenti applicabili;
- migliorare la standardizzazione delle produzioni, aumentare la produttività e ridurre i tempi di evasione degli ordini;
- promuovere la ricerca di nuovi mercati e nuovi prodotti;
- garantire e migliorare la comunicazione interna, il coinvolgimento e la consapevolezza del personale;
- assicurare un'adeguata formazione al personale aziendale;
- consolidare i rapporti con i fornitori esterni in un clima di reciproca stima e collaborazione.

La Direzione Generale tramite tutti i canali si impegna a divulgare i contenuti e gli obiettivi della presente Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare e a garantire tutte le risorse necessarie per il raggiungimento degli obiettivi sopra esposti.

\*\*\*

## **Autocontrollo Igienico delle attività produttive**

La Direzione Generale, con l'applicazione della metodologia HACCP, ed in conformità al Reg UE 852/2004 si è inoltre posta come obiettivo primario la Sicurezza Alimentare delle proprie produzioni nel pieno soddisfacimento delle esigenze della clientela e nel rispetto dei requisiti cogenti.

L'attenzione nella progettazione degli impianti, l'accurata identificazione delle fasi produttive, l'individuazione dei punti critici e la definizione di un piano per la loro gestione, unitamente ad una costante formazione del personale e selezione dei fornitori permettono di eliminare o quanto meno ridurre al minimo ogni tipo di rischio di contaminazione dei prodotti che possano arrecare danni alla salute umana.