

OPSON S.r.l. è un'azienda che lavora da circa 30 anni nel territorio toscano, con GDO e gastronomie godendo di ottima reputazione, professionalità consolidata nella progettazione, realizzazione e commercializzazione di piatti da consumare caldi e freddi (prodotti lavorati a cottura semplice, prodotti elaborati a freddo e semilavorati, prodotti lavorati cotti elaborati, prodotti assemblati da prodotti a cottura semplice con altri lavorati a freddo).

Il Top Management di OPSON, nella persona di Luciano Bartolozzi, conferma l'impegno aziendale di voler perseguire l'aumento della soddisfazione dei clienti garantendo forniture di alimenti sicuri e di qualità, nel rispetto requisiti contrattuali e cogenti e nel rispetto delle aspettative dei clienti stessi.

Ed è per questo che OPSON ha scelto di dotarsi di un Sistema di Gestione e Controllo conforme alle norme ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001 basato sui principi dell' HACCP e pienamente conforme ai requisiti della normativa vigente in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. Per il conseguimento dei suoi obiettivi primari, cioè garantire la soddisfazione dei propri clienti ed un prodotto igienicamente ineccepibile, nonché la piena tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, OPSON ha deciso di perseguire i seguenti elementi:

- 1) Flessibilità, tempestività, dinamicità, chiarezza e competenza, ritenuti indispensabili per unire alla Qualità del prodotto anche la qualità del servizio di fornitura;
- 2) mantenere gli impegni assunti con i clienti, fornendo loro prodotti rispondenti alle specifiche concordate in fase contrattuale; gestire in maniera puntuale gli eventuali reclami che dovessero emergere;
- 3) migliorare l'operatività delle risorse umane, mediante piani di sviluppo delle competenze e interventi di informazione e formazione dei propri addetti finalizzati alla prevenzione di incidenti, infortuni e all'igiene degli alimenti;
- 4) Garantire presenza di personale in produzione formato, consapevole e motivato a lavorare in pieno spirito di collaborazione;
- 5) Garantire ambienti e impianti di lavoro efficienti, puliti, ordinati, e regolarmente mantenuti in modo da creare un ambiente di lavoro (fisico e sociale) sano e sicuro per il prodotto e per gli operatori stessi;
- 6) Promuovere i mezzi e le condizioni favorevoli per una proficua comunicazione aziendale (nel rispetto dell'etica professionale e umana) e interaziendale;
- 7) Assicurare disponibilità di risorse per valutare l'ampliamento degli spazi aziendali per essere competitivi e flessibili con un prodotto adatto anche alle nuove esigenze di mercato;
- 8) Garantire massima attenzione e studiare, valutare ed applicare tutti i sistemi volti al contenimento degli sprechi;
- 9) Valutare e controllare rischi ed impatti della propria attività adottando principi, standard, processi, impianti, pratiche operative e metodi di produzione appropriati per la realizzazione dei programmi di miglioramento individuati;
- 10) Assicurare l'efficace comunicazione interna fra le funzioni ed esterna con clienti, fornitori ed enti;
- 11) Assicurare la conoscenza e l'applicazione dei requisiti cogenti, contrattuali e degli schemi volontari di certificazione ISO 9001, ISO 22000 e ISO 45001.
- 12) Garantire un impegno attivo e responsabile nel valutare potenziali fonti di contaminazioni, manomissioni dei prodotti e della relativa catena di fornitura, adottando le necessarie misure di mitigazione per ridurre l'eventuale rischio ;
- 13) garantire che tutte le attività interne si svolgano in condizioni di adeguata sicurezza per collaboratori, fornitori, prestatori d'opera e visitatori;
- 14) comunicare alle imprese esterne ed ai visitatori che svolgono attività nel nostro sito, specifiche procedure di prevenzione degli infortuni sul lavoro da attuare nel periodo di permanenza;
- 15) promuovere la responsabilità dei fornitori verso comportamenti che garantiscano qualità e sicurezza ed igiene degli alimenti.

Agli Operatori che operano e collaborano con OPSON viene richiesta TRASPARENZA, DISPONIBILITÀ, FIDUCIA E IMPEGNO a:

- ✓ garantire che il prodotto consegnato al cliente sia in linea con quanto definito;
- ✓ mantenere un comportamento operativo conforme ai principi aziendali;
- ✓ mantenere adeguatamente efficiente ed implementato il sistema di autocontrollo aziendale;
- ✓ dimostrare il continuo impegno nel miglioramento aziendale;
- ✓ operare nel rispetto della professionalità riconosciuta.

La Direzione di OPSON si impegna attivamente nei confronti delle parti interessate a:

- ✓ garantire continuità operativa ai dipendenti e clienti, con la regolarità della produzione;
- ✓ essere presente e disponibile per affrontare i diversi rischi e le opportunità aziendali individuate;
- ✓ riesaminare il Sistema di Gestione per la qualità e la sicurezza, allo scopo di garantirne il miglioramento continuo, la comprensibilità e l'applicabilità;
- ✓ diffondere la cultura della salute e sicurezza per eliminare/minimizzare l'esposizione ai rischi durante lo svolgimento delle attività lavorative, con la partecipazione dei propri lavoratori ed dei propri fornitori, attuando efficaci attività di prevenzione e protezione, garantendo ambienti di lavoro e attrezzature idonee, monitorando e valutando periodicamente gli aspetti sanitari, riducendo gli infortuni e le eventuali malattie professionali, effettuando frequenti controlli, sia nei confronti del nostro personale sia dei subappaltatori;
- ✓ monitorare le aspettative dei clienti ed il loro grado di soddisfazione sui prodotti e sul servizio, rielaborando i feedback ricevuti, in modo da intervenire tempestivamente sulle eventuali richieste e attuare piani di miglioramento qualora uno dei parametri di indagine risulti in calo;
- ✓ monitorare sistematicamente la qualità e la sicurezza delle materie prime e dei semilavorati in ingresso e dei prodotti finiti;
- ✓ aumentare la competenza e la professionalità dei propri dipendenti, rendendo ciascuno consapevole dell'importanza del proprio lavoro e del ruolo all'interno del Sistema di Gestione per la Qualità

Per monitorare l'efficacia e la validità nel tempo del proprio sistema di gestione, la Direzione stabilisce obiettivi nel breve e nel medio/lungo termine che vengono resi noti e condivisi da tutta l'Organizzazione.

La presente politica viene riesaminata annualmente in occasione del Riesame della Direzione

Sesto Fiorentino, 07 Gennaio 2021