



MyChef RC Spa

## Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare

Mod. 00 PQA

ISO 9001 – ISO 22000 – ISO 22005

**My Chef RC S.p.A.** società operante nel campo della ristorazione commerciale con presenza capillare sul territorio nazionale ha da sempre ricercato con continuità il miglioramento dell'erogazione del Servizio al fine di soddisfare al meglio le esigenze dei Clienti, tuttavia questo non sarebbe possibile se non fosse garantito il coinvolgimento di tutto il personale operativo nel rispetto della Qualità e dell'attenzione alla Sicurezza Alimentare.

Al fine di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza alimentare, **My Chef RC S.p.A.** ha deciso di adottare un Sistema di Gestione Integrato che contempra al suo interno la gestione della Qualità, della Sicurezza Alimentare e della Tracciabilità, conforme alle norme **ISO 9001, ISO 22000 ed ISO 22005** imponendosi come obiettivo prioritario la **Soddisfazione dei Clienti**, garantendo il massimo grado di **Professionalità e Competenza** in ogni servizio erogato, nonché la **Sicurezza Alimentare**.

La Direzione aziendale di MyChef riconferma gli obiettivi perseguiti da tempo e, in particolar modo, sottolinea l'importanza di continuare ad impegnarsi al fine assicurare:

- **la qualità dei servizi erogati**, nonché la soddisfazione di tutti i requisiti per la **sicurezza alimentare**, sia in termini di rispondenza alle richieste implicite ed esplicite del committente diretto (ente appaltatore) che di soddisfacimento dell'utente finale (consumatore);
- **la rispondenza ai requisiti di igiene del processo e dei prodotti realizzati**, attraverso lo sviluppo di un sistema di controllo della sicurezza alimentare dinamico basato sulla prevenzione alla fonte o riduzione ad un livello accettabile dei fattori di rischio, sull'individuazione e monitoraggio degli aspetti a maggior criticità;
- **il rispetto dei requisiti legislativi e regolamentari** applicabili, ai requisiti interni definiti dall'azienda e ai requisiti concordati con i clienti, assicurando che prodotti e servizi forniti siano conformi alle normative vigenti ed allo "stato dell'arte" degli studi più avanzati nel campo della sicurezza alimentare;
- **il coinvolgimento** dei fornitori come parte integrante dell'azienda nel raggiungimento dei **livelli di qualità e di sicurezza alimentare** fissati ai fini di una **garanzia totale**;
- **la diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare**, a tutti i livelli, affinché tali processi diventino uno strumento di lavoro ordinario per tutta l'Azienda, volto al miglioramento continuo, attraverso la costante riqualificazione dei propri dipendenti;
- **il processo partecipativo** e di condivisione tra le proprie persone, in particolare dei dipendenti e dei collaboratori;
- **l'assicurare continuamente** la disponibilità di risorse necessarie all'efficace attuazione del Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati;
- **l'informazione delle parti interessate** attraverso comunicazioni verso l'esterno relative all'impegno preso dalla Società in merito agli aspetti di qualità ed alimentari e nell'assicurare l'attenta individuazione e gestione dei pericoli per la sicurezza alimentare;
- **l'appropriatezza della politica** alle attività svolte ed agli scopi aziendali, alle dimensioni ed al contesto ove opera l'organizzazione, nonché alla natura specifica dei Rischi per la Sicurezza Alimentare e le correlate opportunità sia in termini di Qualità che di Sicurezza Alimentare;
- **il rispondere prontamente** all'evolversi del mercato mediante una organizzazione flessibile e competitiva;
- **il continuo miglioramento** dei prodotti, dei processi e del servizio resi al cliente attraverso una azione costruttiva e continua di tutti gli attori dell'azienda;



MyChef RC Spa

## Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare

Mod. 00 PQA

ISO 9001 – ISO 22000 – ISO 22005

Gli obiettivi saranno emessi su base annua e revisionati al presentarsi di modifiche, introduzione di nuovi fattori di rischio, impatti sulla sicurezza alimentare o situazioni temporanee, anche in occasione del Riesame della Direzione come base per il miglioramento continuo.

La presente Politica Integrata sarà riesaminata ogni anno in sede di Riesame della Direzione al fine di accertarne la continua idoneità oppure ogni qualvolta sia necessario a seguito di cambiamenti.

Poiché il raggiungimento degli obiettivi aziendali è comunque possibile solo con il coinvolgimento e l'impegno di tutte le funzioni aziendali e delle persone che le incarnano, questo documento e la filosofia in esso espressa diventa strumento principale delle attività di MyChef, ed esso viene diffuso a tutti i livelli, assicurandone la comprensione da parte di tutti.

La Direzione Generale

Castelli Sergio

Milano, lì 01.10.2020