



INTRODUZIONE:

La logica a cui si ispira il MANUALE QUALITA' è basata sul principio che lo stesso sia uno strumento a supporto del miglioramento organizzativo e della sicurezza alimentare, che consenta di razionalizzare ciò che si fa in Azienda e permetta di documentare il miglioramento in modo chiaro ed immediato.

Il presente manuale è rivolto alla normalizzazione dei processi operativi aziendali che consentono all'azienda di produrre i propri prodotti e servizi in modo coerente alle esigenze ed aspettative dei Clienti assicurandone la salubrità.

Scopo del manuale è quello di descrivere la struttura e le correlazioni organizzative esistenti tra tutte le attività svolte all'interno dell'Azienda attraverso la descrizione delle connessioni logiche tra le diverse fasi in cui sono articolati i processi aziendali.

Nel definire la STRUTTURA DEL MANUALE QUALITA' si è ritenuta di primaria importanza la corrispondenza biunivoca tra sezioni del manuale e processi aziendali, intendendo col termine "**processo**" un insieme di attività che concorrono alla realizzazione di un risultato riconoscibile e comune.

Sono stati definiti "processi caratteristici" quei processi aziendali fondamentali (necessari) per la realizzazione del ciclo di scambio economico dell'azienda con il suo mercato di riferimento, mentre tutti quei processi che con i loro output, migliorano i risultati dei processi operativi, fornendo supporto al funzionamento di uno più processi operativi, sono stati definiti "processi di gestione".

Il manuale è organizzato in due sezioni corrispondenti alle tipologie di processi descritte in precedenza.

Ogni sezione si apre con la PIATTAFORMA DEI PROCESSI, che offre la visione d'insieme dei diversi processi e del loro sviluppo logico in fasi/attività.

Ogni processo è singolarmente analizzato attraverso: la scomposizione di ciascuna fase in attività, l'individuazione degli output generati e la descrizione analitica delle diverse attività. Alcune fasi di processo sono colorate in modi diversi per identificare i PRP (azzurro), i PRP OPERATIVI (giallo) e i CCP (rosso).

Al termine di ciascun processo sono sviluppate le MAPPE DELLE RESPONSABILITÀ che permettono di legare le attività alle funzioni aziendali.

Nelle mappe delle responsabilità sono individuati i seguenti livelli di coinvolgimento delle risorse:

- R: Responsabile dell'attività
- C: Coinvolto nell'attività (corresponsabile)
- I: Soggetto che deve essere informato dell'attività

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA:

Granda Zootecnici S.r.l. opera dal 1992 nel settore della zootecnia fornendo alla propria clientela prodotti integrativi per l'alimentazione animale sviluppati e prodotti con elevati standard produttivi, in Via P. Massia, 1 a Savigliano.

La nostra Azienda realizza soluzioni nutrizionali personalizzate rivolte prevalentemente ai settori: Tori, Vacche da latte e Suini; con lo scopo di massimizzare le risorse dell'impresa zootecnica, al fine di migliorare la competitività dei nostri clienti.

La percentuale di "Inclusione" dei nostri prodotti nella preparazione degli alimenti, è determinata sia dalle esigenze di livello tecnologico e di sicurezza dell'azienda zootecnica, sia dai programmi economico gestionali che l'imprenditore si è prefissato.

Le soluzioni nutrizionali ed integrative che proponiamo vogliono essere lo strumento realizzato su misura per le esigenze di aziende tra loro differenti per settore, dimensione e struttura, ma con l'intento unico di aiutare l'allevatore a semplificare le procedure di preparazione degli alimenti in azienda e migliorare il livello qualitativo del mangime.

Granda Zootecnici si propone di essere uno strumento evoluto al servizio di quelle imprese agrozootecniche che richiedono ai propri fornitori di prodotti integrativi, un elevato standard produttivo, soluzioni per migliorare la redditività delle produzioni animali, flessibilità e dinamicità nelle risposte.

La nostra Azienda, relativamente ai soli prodotti di sua produzione realizzati nel sito su indicato, distribuiti alla clientela con il marchio "Granda-Unipremix" (vedi Tabella materie prime e prodotti trattati), ha deciso di aggiornare il proprio sistema organizzativo in conformità alle norme **UNI EN ISO 9001:2000 e alla norma UNI EN ISO 22000:2005.**

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Manuale della Qualità, unitamente alla procedure operative da esso richiamate e al manuale di autocontrollo igienico, illustra il Sistema organizzativo che la Granda Zootecnici adotta per la gestione di tutte le attività connesse alla commercializzazione di prodotti di propria produzione contraddistinti dal marchio "Granda-Unipremix" e costituisce lo strumento con il quale l'Azienda persegue i seguenti obiettivi:- Descrivere e documentare la struttura organizzativa del proprio Sistema di Gestione per la Qualità e del proprio Sistema per la gestione della sicurezza alimentare.

- Dare evidenza al Cliente della propria conformità ai requisiti di qualità previsti contrattualmente, dalla legislazione vigente, dalla Norma Uni En Iso 9001:2000 e dalla ISO 22000.
- Dare a tutto il personale aziendale i criteri cui fare riferimento nello svolgimento delle attività che hanno ricadute sulla Qualità dei propri prodotti e sulla loro sicurezza igienica. L'Azienda ha deciso di adottare i criteri specificati dalla norma UNI EN ISO 9001:2000 e dalla UNI EN ISO 22.000:2005, e pertanto, qualora richiesto, è disposta a darne evidenza al Cliente.

AMBITO DI APPLICAZIONE:

Il Sistema di Gestione per la Qualità GRANDA è strutturato per rispondere ai requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 9001; 2000.

L'ambito di applicazione del Sistema di Gestione per la Qualità è relativo a:

Progettazione, Produzione, Distribuzione, Marketing ed Assistenza per prodotti integrativi ed alimenti per la nutrizione animale.

Non si ritengono applicabili i seguenti punti normativi:

- 7.5.2. Validazione dei processi di produzione e di erogazione dei servizi: il prodotto che realizzato viene sottoposto a prove e controlli prima di essere consegnato al Cliente.

Tutti i processi sono gestiti internamente all'Azienda.

IMPOSTAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

Il Sistema di Gestione per la Qualità GRANDA, chiamato "Sistema Qualità" o SGQ, è costituito dall'insieme di responsabilità, prescrizioni, azioni e risorse predisposte per realizzare la Politica della Qualità e della Sicurezza alimentare (Allegato 3 del Manuale Qualità).

La documentazione del Sistema di Gestione per la Qualità è costituita da:

- Politica della Qualità e della Sicurezza alimentare;
- Manuale Qualità
- Procedure Operative
- Documenti e relative registrazioni necessari per attuare la pianificazione, la gestione ed il controllo dei processi aziendali.

Tutto il Sistema Qualità è impostato per processi come descritto nel paragrafo "Introduzione".

A questo Manuale sono allegate le MAPPE DELLE RESPONSABILITÀ con l'obiettivo di identificare chiaramente le responsabilità per la gestione delle attività che costituiscono i processi aziendali.

Responsabilità della Direzione

La Direzione Aziendale ha la responsabilità di:

- Individuare e capire i nuovi requisiti dei Clienti, diffonderli all'interno dell'organizzazione attraverso la definizione della Politica della Qualità e della Sicurezza alimentare e la pianificazione di attività di miglioramento;
- Assicurare la disponibilità delle necessarie risorse umane e materiali;
- Focalizzare le attività aziendali in un'ottica di completa soddisfazione delle esigenze dei Clienti attuali e potenziali;
- Implementare e migliorare il Sistema Qualità attraverso la definizione di specifici obiettivi;
- Riesaminare periodicamente il Sistema Qualità in relazione alla sua applicazione ed efficacia.

La nomina del Rappresentante della Direzione e del Responsabile della Qualità sono allegate al presente Manuale.

Comunicazione Interna

GRANDA è consapevole dell'importanza che riveste un efficiente flusso comunicativo interno e pertanto ha impostato il proprio SGQ in modo da:

- Definire e chiarire ruoli e compiti dei responsabili di funzione;
- Diffondere la cultura del miglioramento attraverso una visione delle attività orientata ai processi;
- Garantire la soddisfazione dei Clienti;
- Migliorare la qualità dei prodotti e dei servizi.

A tal fine, GRANDA adotta i seguenti strumenti volti alla gestione della comunicazione sia "istituzionale" sia di quella strettamente legata alla gestione delle attività produttive ed alla completa e corretta applicazione del SGQ:

- *Comunicazioni scritte:*

Affissione Politica Qualità ed Organigramma;
Prescrizioni del SGQ;
Dati ed informazioni emerse durante i controlli ed i monitoraggi;
Circolari, informazioni e disposizioni organizzative;

- *Comunicazioni verbali:*

Riunioni di condivisione, pianificazione e gestione problemi e sviluppi organizzativi;
Riunioni per la programmazione delle attività e risoluzione di specifiche problematiche.

Proprietà del Cliente

GRANDA gestisce prodotti forniti dai Clienti per l'attività di produzione, in quanto il cliente stesso può fornire dei componenti del prodotto finale.

L'identificazione dei prodotti e la loro gestione garantisce la conservazione ed il loro corretto utilizzo secondo quanto previsto nel processo di gestione dei materiali.

In questi casi è cura della segreteria gestire il "registro conto lavoro".

Nel caso in cui i prodotti forniti dal Cliente venissero persi o danneggiati sarà cura di PROD darne comunicazione formale al Cliente e, coinvolgendo il Responsabile Qualità, a gestire eventuali non conformità.

Particolare attenzione viene posta alla gestione delle informazioni e dati forniti dal Clienti in modo da garantire le proprietà intellettuali ed il know-how del Cliente stesso per lo sviluppo di specifici prodotti personalizzati.

Comunicazione esterna

L'organizzazione, al fine di rendere disponibili nelle filiera sufficienti informazioni relative ai problemi sulla sicurezza alimentare evidenziati, attua e mantiene costantemente in atto un processo di comunicazione. La registrazione di tali comunicazioni vengono conservate come previsto dalle procedure di gestione dei vari processi.

DESTINATARI DELLA COMUNICAZIONE	CONTENUTI DELLA COMUNICAZIONE	MEZZI DI COMUNICAZIONE
FORNITORI	<ul style="list-style-type: none">•Caratteristiche delle materie prime e potenziali pericoli per la sicurezza igienica ad esse collegate•Problematiche di incidenti occorsi nel corso della produzione delle materie prime•Tracciabilità	<ul style="list-style-type: none">•SCHEDA TECNICA•RICHIESTA DI COMUNICAZIONE INVIATA AI FORNITORI•BOLLE E/O CARTELLINI

DESTINATARI DELLA COMUNICAZIONE	CONTENUTI DELLA COMUNICAZIONE	MEZZI DI COMUNICAZIONE
CLIENTI	<ul style="list-style-type: none"> •Caratteristiche dei prodotti •Uso previsto •Requisiti di conservazione e scadenza •Tracciabilità •Non conformità del prodotto •Informazioni tecniche generali 	<ul style="list-style-type: none"> •CARTELLINI •CARTELLINI •CARTELLINI •BOLLE E/O CARTELLINI •RECLAMI •STAFF TECNICO GRANDA ZOOTECNICI
AUTORITA' COMPETENTI	<ul style="list-style-type: none"> •Non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> •ALLARMI