

POLITICA DELLA QUALITA'

NUTRISTAR è un'azienda italiana specializzata nella nutrizione dei ruminanti e nella vacca da latte in particolare.

Tale specializzazione, è stata supportata nel corso degli anni da attività di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, da flessibilità e dalla professionalità di tecnici, collaboratori e dipendenti. Dal 2018 è presente anche un laboratorio di analisi, Rumilab, dove vengono effettuate analisi chimiche e fisiche su mangimi (completi e complementari), materie prime (concentrati e foraggi), terreni, liquami, feci, urine e latte.

Lo spirito che guida Nutristar è finalizzato alla soddisfazione di allevatori e clienti, nonché al benessere degli animali e alla sostenibilità ambientale.

Nutristar si distingue per:

- *fornire garanzie di Qualità e di Sicurezza Alimentare con l'istituzione ed il mantenimento di un Sistema di Gestione dei prodotti commercializzati che sia conforme alla legislazione vigente e allo standard FAMI-QS;*
- *fornire garanzie sulle prove analitiche eseguite nel rispetto della normativa UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e documenti Accredia*
- *fornire un prodotto sano, sicuro e qualitativamente elevato e comunicare al cliente ogni caratteristica del prodotto;*
- *capire le esigenze di ogni cliente per proporgli personalizzazioni specifiche per esigenze di qualità, precisione ed efficienza attraverso ricerca e sviluppo, laboratorio e assistenza tecnica tramite il metodo Ruminology (precision feeding);*
- *anticipare le aspettative del cliente, e fornirgli soluzioni che creino valore;*
- *studiare quotidianamente lo sviluppo del settore per essere sempre all'avanguardia;*
- *far confluire nella nostra cultura aziendale il principio del miglioramento continuo, applicandolo giornalmente sia a livello personale che di squadra.*

Per Rumilab inoltre:

- *Evitare possibili conflitti d'interesse fra le risorse coinvolte nei processi interni e nei risultati ottenuti;*
- *Rifiutare le attività in cui potrebbe essere messa a rischio la sua imparzialità.*

Per raggiungere gli obiettivi, Nutristar è consapevole dell'importanza di promuovere, sviluppare e supportare le seguenti attività:

- *Soddisfare la propria clientela in termini di qualità del prodotto, di salubrità, di servizio e prezzo, offrendo ad essa la prova tangibile di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente la qualità dei prodotti commercializzati;*
- *Garantire l'igiene, la salubrità e la legalità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei produttori, dei trasportatori e dei clienti stessi;*
- *Rispettare le normative, le leggi ed i regolamenti in materia di igiene, rintracciabilità e etichettatura*
- *Prevenire, tramite l'adozione di procedure efficaci, eventuali frodi e/o sabotaggi*
- *Crederci nelle persone, nelle loro competenze, nonché nell'importanza del contributo di ognuno nel raggiungimento di finalità comuni e, per tale fine, contribuire all'accrescimento della loro cultura sulla qualità, prodotto e sicurezza alimentare*
- *Documentare gli obiettivi ed impegni assunti, in funzione delle strategie aziendali, affinché siano attuate, mantenute e migliorare le prestazioni aziendali mantenendo l'aderenza ai requisiti normativi e ai requisiti cogenti applicabili;*
- *Divulgare l'approccio Nutristar attraverso il metodo RUMINOLOGY;*
- *Fornire assistenza al cliente e informare sulle caratteristiche e sulle potenzialità dei prodotti;*
- *Mantenere un Sistema di Gestione per la Qualità quale strumento per realizzare gli obiettivi, rispettare gli impegni assunti, promuovere il miglioramento continuo delle procedure aziendali, garantendo il rispetto dei requisiti cogenti per i prodotti ed i servizi correlati;*
- *Adottare un sistema integrato di gestione del rischio tramite approccio di risk assessment, al fine di ridurlo al minimo, predisponendo una politica di gestione dello stesso commisurata alle diverse pericolosità.*

Inoltre, tramite la politica la Direzione si impegna anche a garantire l'imparzialità e la riservatezza del lavoro svolto tramite:

- *La cultura dell'imparzialità e della riservatezza all'interno di tutta l'organizzazione affinché vengano percepiti dai principali stakeholders come principi cardine;*
- *L'identificazione costante dei rischi derivati dalle attività e dalle relazioni fra le risorse e l'impegno ad eliminare e/o minimizzare ogni rischio ad essi collegati;*
- *La formazione del personale sulle competenze necessarie per garantire l'imparzialità e la riservatezza;*
- *L'impossibilità ad erogare attività nel caso in cui emergano minacce all'imparzialità e alla riservatezza;*
- *L'attuazione di misure correttive atte ad eliminare o minimizzare minacce all'imparzialità e alla riservatezza derivanti da azioni di altre persone, organismi o organizzazioni;*
- *L'esortazione a chiunque identifichi minacce all'imparzialità o alla riservatezza di segnalarle agli uffici competenti.*

Reggio Emilia, Rev.3 del 15/2/2024

La Direzione Nutristar