

## **Polityka jakości i środowiskowa oraz bezpieczeństwa żywności**

Firma NORDTRANS THERMO oferuje swoim Klientom usługi spedycyjne głównie towarów wrażliwych, których warunki przewozu powinny być stale kontrolowane. Transportowane są artykuły spożywcze świeże oraz mrożonki m.in.: mięso, ryby, owoce, warzywa, które wymagają odpowiednich warunków przechowywania podczas transportu i zachowania ustalonych terminów. Gwarancją sukcesu oferowanych usług jest długoletnia współpraca z kontraktowymi, kwalifikowanymi firmami transportowymi oraz dołożenie wszelkich starań do zaspakajanie potrzeb i oczekiwań Klientów w zakresie zapewnienia pełnego bezpieczeństwa zdrowotnego przewożonych artykułów spożywczych.

Głównym celem firmy NORDTRANS THERMO jest ciągłe podnoszenie poziomu jakości świadczonych usług spedycyjnych przy jednoczesnym spełnieniu wymagań środowiskowych oraz bezpieczeństwa żywności poprzez realizację następujących zadań:

- systematyczne badanie potrzeb i oczekiwań Klienta oraz jego zadowolenia ze zrealizowanej usługi,
- indywidualne podejście do Klienta poprzez rozpoznanie i spełnienie jego wymagań,
- korzystanie z usług kwalifikowanych podwykonawców i przewoźników w zakresie transportu z uwzględnieniem wymagań środowiskowych oraz bezpieczeństwa żywności,
- stosowanie w działalności zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad systemu Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) jako podstawowych narzędzi zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- podnoszenie świadomości pracowników i przewoźników o wpływie ich pracy na jakość świadczonych usług przez firmę przy uwzględnieniu wymagań środowiskowych oraz bezpieczeństwa żywności,
- sprawną komunikację wewnątrz firmy, ale również na zewnątrz z Klientami, stroną zainteresowaną, w tym z podwykonawcami oraz przewoźnikami,
- spełnienie zobowiązań firmy dotyczących zgodności tj. obowiązujących wymagań prawnych i innych które obowiązują organizację,
- zobowiązanie do ochrony środowiska, zapobieganie zanieczyszczeniom środowiska, zmniejszenia ilości wytwarzanych odpadów i zużycia zasobów
- spełnienie wymagań i zobowiązanie do stałego doskonalenia skuteczności wdrożonego zintegrowanego systemu zarządzania, które prowadzi m.in. do poprawy wyników w zakresie ochrony środowiska,
- uwzględnianie bezpośredniego i pośredniego oddziaływania firmy na środowisko, w tym oddziaływanie efektów świadczonych usług w dłuższym okresie czasowym.

Dążymy do takiego udoskonalenia usługi, aby spełniała one przewidywane wymagania Klientów i pozwoliła uzyskać ich pełną satysfakcję w sposób przyjazny dla środowiska oraz z uwzględnieniem bezpieczeństwa żywności.

By móc w skuteczny sposób osiągnąć cel główny, zgodnie z postanowieniem Prezesa Zarządu firmy NORDTRANS THERMO został wdrożony zintegrowany system zarządzania zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO 9001:2015, PN-EN ISO 14001:2015 oraz system HACCP i jest ciągle doskonalony.

Wszyscy pracownicy są zapoznani z niniejszą Polityką, dzięki czemu wspólnie i efektywnie mogą realizować zamierzone zadania.

Polityka jakości, środowiskowa i bezpieczeństwa żywności jest systematycznie poddawana przeglądowi oraz w razie konieczności aktualizowana.

**Prezes Zarządu**

**Piotr Maryniak**

15.03.2018 r.