

PRINT FINISHING LI.TO.VER S.R.L.

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA QUALITA' (ORGANIZZAZIONE E ORIENTAMENTO AL CLIENTE)

La Direzione di Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l., dato il mercato cui sono destinati i suoi prodotti finiti, ha deciso di realizzare all'interno della propria organizzazione un sistema di gestione della Sicurezza Alimentare, integrando all'interno della stessa gli obiettivi e i principi fondamentali relativi alla Qualità, secondo gli schemi certificativi maggiormente implementati nell'industria. La Sicurezza Alimentare e la Qualità risultano essere quindi per Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l. un valore fondamentale cui ispirarsi per mantenere l'azienda nel settore dei Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA).

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del prodotto mediante un continuo miglioramento del livello di qualità ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare secondo i requisiti definiti nella norma UNI EN ISO 22000. L'impegno principale dell'azienda è la sicurezza del consumatore.

In funzione di questo obiettivo l'azienda formalizza una serie di obiettivi realistici e misurabili, che riguardano:

- Creare, sviluppare e mantenere un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità in base a quanto previsto dalla norma di riferimento ISO 22000:2018;
- La minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto;
- Il mantenimento di un livello di conformità dei prodotti rispetto agli standard di legge e interni definiti dall'azienda;
- Il miglioramento continuo del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio ad essi correlato;
- Il consolidamento e l'aggiornamento del piano HACCP;
- Monitorare i fornitori per avere materie prime sicure e controllate;
- Il miglioramento degli attuali standard di produttività, in termini di produzione;
- Il miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti;

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni periodiche di Riesame della Direzione e sono analizzati periodicamente attraverso opportuni indicatori con l'attivazione di eventuali azioni di miglioramento. La Direzione è impegnata nell'opera di organizzazione, coordinamento, sviluppo, mantenimento e miglioramento di tutte le funzioni aziendali che concorrono ad ottenere un prodotto sicuro dal punto di vista dei MOCA. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati, e assume quindi i seguenti impegni:

- formare e sensibilizzare il personale sulla sicurezza alimentare e sulla qualità, mediante la predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale;
- monitorare lo stato dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati, al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento;
- mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti;
- monitorare costantemente il piano HACCP allo scopo di minimizzare i rischi per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare;
- innovare e investire in impianti e risorse umane;
- ottimizzare i processi di comunicazione interna ed esterna relativi alla sicurezza alimentare ed alla rintracciabilità dei prodotti forniti.

Da ultimo, ma non meno importante, la Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione.

La presente Politica, adottata da Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l., è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito Internet, ed agli operatori interni mediante apposita formazione documentata; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività relative alla Sicurezza Alimentare ed alla Qualità.


Sergio RANZINI
Amministratore Delegato e Operatore Economico

Vimercate (MB), 21/04/2022