

	<b>MANUALE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	TERZA EDIZIONE
		REV. 00 DEL 10/09/2019
<b>SEZ 5_2</b>	<b>Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare</b>	

**Indice:**

- 1.0- Scopo
- 2.0- Definizione di Qualità e Sicurezza Alimentare
- 3.0- Riferimenti
- 4.0- Campo di applicazione
- 5.0- Principi generali
- 6.0- Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare

Rev.	Data	Descrizione	Emissione RQ	Verifica ASQ_RSA	Approvazione AD
00	10/09/2019	Emissione			
----	----	Revisione	----	----	----
----	----	Revisione	----	----	----
----	----	Revisione	----	----	----
----	----	Revisione	----	----	----
----	----	Revisione	----	----	----

## 1.0 - Scopo

Scopo della presente Sezione di MQSA è di definire la politica, gli impegni e gli obiettivi per la Qualità e Sicurezza Alimentare stabiliti dalla Direzione della CARPAD SpA.

## 2.0 - Definizione di Qualità e Sicurezza Alimentare

Col termine **Qualità** si intende l'insieme di proprietà e caratteristiche del prodotto e del servizio che gli conferiscono la capacità di soddisfare le aspettative, espresse o implicite dei clienti.

**Sicurezza alimentare** significa che il prodotto Carpad non deve determinare pericoli a carico del prodotto alimentare che avvolge e che sia destinato all'alimentazione umana.

## 3.0 - Riferimenti

- Norma UNI – EN – ISO 9001:2015 – paragrafo 5.2 “Politica”.
- Norma UNI – EN – ISO 22000:2005 – paragrafo 5.2.

## 4.0 - Campo di applicazione

Tutti i prodotti forniti dalla CARPAD S.p.A. e tutte le Funzioni Aziendali citate nelle Sezioni del presente Manuale.

## 5.0 - Principi generali

Premesso che gli obiettivi strategici dell'Azienda sono:

- il miglioramento della capacità di soddisfare i bisogni della clientela e delle altre parti interessate, sotto il profilo qualitativo;
- il rafforzamento della posizione sul mercato di riferimento;
- il consolidamento dell'immagine aziendale in termini di serietà e correttezza professionale;
- l'efficienza dei processi aziendali;

**LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE E DI TUTTE LE PARTI INTERESSATE È LA CONDIZIONE INDISPENSABILE PER IL SUCCESSO DELLA NOSTRA AZIENDA NEL TEMPO.**

Per Carpad SpA il miglior prodotto / servizio fornito è quello che associa alla qualità (espressa o implicita) dello stesso il più elevato standard di rispetto dell'ambiente, delle prescrizioni legislative in ambito di salute e sicurezza, delle normative relative alla sicurezza alimentare.

Conseguentemente si impone come obiettivo prioritario il costante miglioramento dei nostri prodotti e servizi.

La Direzione considera la QSA, assieme a costi, tempi di consegna, servizio reso al cliente, rispetto delle norme vigenti, uno dei fattori strategici atti a mantenere nel tempo la competitività dell'Azienda nei confronti del mercato.

Inoltre, risulta di fondamentale importanza individuare e valutare i rischi in ogni processo / attività aziendale, al fine di poter garantire la massima sicurezza dei prodotti / servizi offerti e attuare eventuali azioni di prevenzione.

Linee guida generali della Politica di Qualità e Sicurezza Alimentare Aziendale riguardano:

- l'ottenimento e il mantenimento della soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate;
- il coinvolgimento del personale dell'Azienda per raggiungere gli obiettivi aziendali;
- il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali;
- l'efficacia del Sistema di gestione per la QSA;
- la salute e sicurezza nell'ambiente di lavoro;
- il rispetto dell'ambiente;
- assicurare la sicurezza del prodotto alimentare eventualmente imballato nel prodotto Carpad.

## **6.0 - Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare**

Il conseguimento degli obiettivi strategici anzidetti passa attraverso il progressivo e continuo miglioramento di tutto il sistema aziendale ed è perseguito attraverso un "Piano di interventi" che si svilupperà sulla base delle seguenti linee guida:

1. Procedere all'analisi del contesto all'interno del quale opera l'azienda al fine di valutare tutti gli aspetti necessari alla realizzazione di un prodotto / servizio che sia coerente con la normativa applicabile e con le richieste delle parti interessate.
2. Procedere all'analisi del rischio aziendale, effettuato su tutte le attività / processi, al fine di attuare delle azioni per affrontare i rischi stessi e le opportunità che questi rappresentano, con l'intento di raggiungere gli obiettivi prefissati.
3. Definire una strategia a lungo termine finalizzata a migliorare la qualità dei prodotti e servizi, al fine di soddisfare o ancor più anticipare le esigenze ed aspettative implicite dei Clienti e quindi assicurare l'esistenza e la crescita dell'Azienda. In tale contesto il termine "Clienti" è utilizzato per indicare sia gli acquirenti esterni che i destinatari interni di ciascun prodotto e servizio o prestazione.
4. Assicurare che l'idea di qualità / sicurezza alimentare costituisca parte integrante del processo lavorativo aziendale.
5. Promuovere un comportamento della Direzione che, a tutti i livelli aziendali, contribuisca a sostenere i Collaboratori per migliorare la qualità del loro lavoro.
6. Promuovere la cooperazione tra i Collaboratori di tutti i reparti affinché sia possibile prevenire, con tempestività, il verificarsi di problemi ed evitarne gli impatti negativi.
7. Concordare con i propri Collaboratori obiettivi a lungo termine in relazione alla qualità e alla sicurezza alimentare, indicando contestualmente la strada da seguire e mettendo a disposizione i mezzi necessari alla realizzazione di tali obiettivi.
8. Motivare tutti i Collaboratori dell'Azienda, sottolineando che per maturare una coscienza positiva nei confronti della qualità e sicurezza alimentare, è necessario lo sforzo comune di ciascuno.
9. Rispettare la salute, la sicurezza e la tutela ambientale all'atto dell'approvvigionamento, dello stoccaggio, della commercializzazione e dell'uso di prodotti, osservando puntualmente e costantemente le normative vigenti in materia.
10. Migliorare costantemente i processi di lavoro in tutti i reparti, al fine di assicurare e incrementare la qualità e la produttività.
11. Raccogliere ed elaborare costantemente le richieste dei Clienti e delle altre parti interessate, al fine di comprenderne e soddisfarne pienamente le esigenze, dimostrando disponibilità al confronto per la risoluzione delle criticità.
12. Instaurare una collaborazione positiva e di fiducia reciproca con i fornitori, per garantire che le loro materie prime ed i loro servizi realizzino le nostre aspettative in termini di qualità e di produttività.
13. Offrire ai Collaboratori dell'Azienda una formazione basata sui criteri moderni e razionali che contempli la gestione e la risoluzione delle problematiche aziendali.
14. Mettere in atto un Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare che:
  - soddisfi i requisiti di conformità della norma UNI EN ISO 9001:2015,
  - soddisfi i requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2005,
  - che sia descritto nel presente Manuale della Qualità e Sicurezza Alimentare.
15. Assicurare una comunicazione, in particolare con l'esterno, che favorisca lo scambio delle informazioni in una prospettiva di potenziamento della sicurezza degli eventuali alimenti imballati con il prodotto Carpad.
16. Riesaminare periodicamente, ad intervalli stabiliti, la situazione aziendale in materia di QSA, verificando l'efficacia delle misure correttive precedentemente assunte, l'individuazione di eventuali nuove misure preventive per conseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dei prodotti / servizi / risorse ad esso connesse.
17. Diffondere la consapevolezza che tutti i comportamenti organizzativi sono discutibili da chiunque, al fine del loro miglioramento, ma che nessuno però può darsi proprie regole all'insaputa dei responsabili e dell'intera organizzazione.

### **6.1 - Obiettivi della qualità**

Gli obiettivi che la Direzione si pone per poter soddisfare la propria politica sono:

- il miglioramento dei compiti e delle responsabilità in seno all'organizzazione;

- la messa sotto controllo dei processi aziendali più rilevanti, per ricavare degli indici di prestazioni atti a definire le politiche annuali di miglioramento, che possono essere rivisti o modificati nel corso del Riesame della Direzione (si veda nel presente MQSA la Sez. 6 – “Pianificazione” e la “Scheda obiettivi” in allegato – M6\_2/All. 1);
- il rispetto delle leggi vigenti in termini di sicurezza sia del prodotto, che del personale, che dell'ambiente;
- il mantenimento del proprio Sistema Qualità in conformità alle Norme UNI - EN - ISO 9001:2015.

## **6.2 - Impegni della Direzione**

La Direzione dell'Azienda si impegna a:

- mettere a disposizione le risorse necessarie in termini di mezzi e personale;
- promuovere, sostenere e diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare a tutti i livelli aziendali, accrescendo la professionalità dei dipendenti e dei collaboratori e sensibilizzando al miglioramento continuo;
- incoraggiare tutte le azioni che portino a prevenire i problemi;
- considerare il presente Manuale come effettivo strumento di lavoro e ad osservare e far osservare le procedure cui si fa riferimento;
- diffondere i contenuti della propria politica.

## **7.0 - Distribuzione**

La Direzione sostiene e promuove la Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare a tutti i livelli aziendali, così come formulata nei punti sopra indicati, per il perseguimento degli obiettivi prefissati, sensibilizzando e coinvolgendo tutto il personale attraverso riunioni e comunicazioni.

Il documento Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare deve essere diffuso e comunicato a tutti i livelli dell'organizzazione: per raggiungere questo scopo il documento sarà affisso come documento permanente nelle bacheche aziendali.

## **8.0 - Revisione**

La Direzione procede alla valutazione periodica del documento, al fine di:

- assicurare che la Politica della QSA sia appropriata alle finalità dell'organizzazione;
- definire e riesaminare gli obiettivi per la QSA;
- accertarne la sua continua idoneità, adeguatezza ed efficacia nel tempo.