



Politica aziendale

Politica per la Qualità e la Sicurezza alimentare

Premessa

La direzione del Pastificio Carassai ha sempre ritenuto che il fondamento del successo commerciale di un prodotto artigianale come la Pasta all'uovo sia da ricercare nella "qualità totale", nella Sicurezza Alimentare dei prodotti e nella piena soddisfazione della Clientela.

Con la presente dichiarazione si intendono stabilire i principi fondamentali che permettano il pieno raggiungimento degli obiettivi di seguito riportati nel pieno rispetto della normativa cogente di settore.

Oltre a rispettare tutti i requisiti di legge relativi alla sicurezza alimentare, alla tutela ambientale ed al rispetto delle leggi del lavoro, la nostra attività è guidata dagli stessi principi su cui si fonda:

La Norma ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione della sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione della catena alimentare)

FSSC 22000 (FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000)

Nelle versioni correnti ed applicabili

LA POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE del
PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONARDO CARASSAI SRL si basa sui seguenti

OBIETTIVI:

- ✓ Promuovere la Qualità e la Sicurezza Alimentare nell'azienda al fine di produrre e commercializzare alimenti sicuri ed alto valore qualitativo
- ✓ Soddisfare le aspettative dei clienti sia dal punto di vista della qualità che della sicurezza dei prodotti (Rispetto delle specifiche contrattuali e delle richieste dei Clienti)
- ✓ produrre e commercializzare alimenti rispondenti alle norme di legge italiane europee ed internazionali relative alla Sicurezza dei prodotti, alla Autenticità dei Prodotti ed alla rispondenza alle norme di legge

Obiettivi primari

La Direzione considera come obiettivo principale per la propria azienda la **QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI**, macro-obiettivo, vitale per l'espansione dell'azienda in termini di quota di mercato, qualità del prodotto, fatturato e redditività, e a tal fine definisce:

- UNA POLITICA PER I **CLIENTI** IN GRADO DI:
 - ✓ Offrire sempre prodotti di altissima qualità
 - ✓ Fornire un servizio efficiente, affidabile e moderno
 - ✓ Rafforzare il rapporto di fiducia, basato sul dialogo, sulla disponibilità e sulla flessibilità
- UNA POLITICA PER I **CONSUMATORI** IN GRADO DI:
 - ✓ Costruire, con i consumatori stessi, un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri ed affidabili grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercita-

- to in tutte le fasi del processo produttivo, all'impegno nella ricerca e sviluppo e al rapporto di partnership instaurato con i fornitori con l'impegno di produrre alimenti non OGM e assicurare la trasparenza dell'etichettatura per quanto concerne la presenza di allergeni;
- ✓ Assicurare la disponibilità all'ascolto, garantendo una comunicazione di facile comprensione e il più possibile personalizzata.
 - **UNA POLITICA PER I FORNITORI IN GRADO DI:**
 - ✓ Selezionare i fornitori con trasparenza valutando la professionalità e gli standard qualitativi;
 - ✓ Consolidare il rapporto attraverso partnership;
 - ✓ Stabilire condizioni di trasparenza relativamente alle condizioni praticate.
 - **UNA POLITICA PER IL PERSONALE IN GRADO DI:**
 - ✚ Assicurare al personale informazione e formazione, pari opportunità di crescita professionale e la valorizzazione del contributo di ciascuno per il consolidamento della cultura d'impresa
 - ✚ Offrire un ambiente di lavoro sicuro e salubre
 - ✚ Offrire la sicurezza dei sistemi informativi e preservare le informazioni assicurandone la disponibilità, la riservatezza e l'integrità dei dati
 - ✚ Garantire il rispetto dell'etica sociale necessaria per una gestione che non violi i requisiti sociali che fanno riferimento ai diritti fondamentali dell'uomo e dei lavoratori
 - ✚ sostenere positivamente le verifiche da parte di organi ispettivi (ASL, NAS, Ministero della Salute) con assenza di sanzioni o rilievi sostanziali
 - **UNA POLITICA PER IL TERRITORIO IN GRADO DI:**
 - ✚ Contribuire allo sviluppo del territorio dove si opera attraverso l'impiego di risorse e fornitori locali;
 - ✚ Partecipare attivamente alla crescita socioculturale del territorio, attraverso la promozione delle risorse e delle tipicità locali;
 - ✚ Garantire al territorio il minimo impatto dei processi produttivi ed uso razionale delle risorse, attraverso il monitoraggio dei consumi di energia elettrica e acqua e la produzione di rifiuti
 - **UNA POLITICA PRODUTTIVA IN GRADO DI:**
 - **Mantenimento di elevati standard qualitativi:**
 - Selezione delle materie prime;
 - Controllo costante del processo produttivo,
 - Implementazione di tecnologie all'avanguardia per il monitoraggio del processo
 - **Rispetto della tradizione**
 - **Gestione dei rischi:**
 - Controllo sulle materie prime, al fine di ridurre al massimo le possibilità di contaminazioni fisiche, chimiche o microbiologiche, le adulterazioni e le frodi
 - Pulizia e sanificazione costante dei locali e delle attrezzature
 - Controlli in produzione, per evitare anomalie causate da errori e/o contaminazioni

- Controlli post confezionamento, al fine di rilevare la presenza di corpi metallici all'interno della confezione.

Attività

Fondamentale, per il pieno raggiungimento dei precedenti obiettivi, è stata reputata l'implementazione di un sistema di gestione integrato che sia conforme alle seguenti normative:

- HACCP: in grado di garantire la sicurezza del consumatore e l'igiene nella produzione, ispirandosi ai principi del Codex Alimentarius e tenendo costantemente conto della normativa nazionale ed internazionale in materia;
- La Norma ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione della sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione della catena alimentare)
- FSSC 22000 (FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000)
- Dello Standard per gli audit dei fornitori dei prodotti a marchio dei distributori IFS Food nella versione corrente ed applicabile
- Normativa sulla sicurezza dei lavoratori seguendo ed aggiornando il proprio sistema in base ai dettami relativi alla prevenzione e protezione dei lavoratori stessi
- Norme di legge in vigore per ciò che concerne la tutela dei dati personali di dipendenti, clienti e fornitori
- Alla normativa ambientale applicabile
- Disciplinare di Produzione del Maccheroncino di Campofilone IGP
- Regolamenti comunitari sulle produzioni biologiche

Impegno della direzione

Ci impegniamo quindi:

- a garantire la massima qualità e sicurezza dei nostri prodotti e a eliminare e a prevenire qualsiasi possibile rischio per i consumatori
- cooperare con le autorità competenti e con gli enti di certificazione nell'intraprendere azioni
- intese a ridurre tali rischi e per migliorare il sistema di gestione
- a tutelare la collettività e il territorio circostante, riducendo al minimo l'impatto ambientale della nostra attività di produzione
- informare immediatamente le autorità competenti per aspetti pertinenti la sicurezza dei prodotti preservando la loro immissione in commercio;
- mantenere una efficace comunicazione con i fornitori e con tutti gli altri attori della filiera per
- estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare;
- a soddisfare le esigenze attuali e future dei nostri clienti
- a coinvolgere dipendenti e collaboratori nel raggiungimento di obiettivi condivisi di qualità, attraverso un ambiente di lavoro e un clima aziendale orientati alla loro motivazione e alla loro crescita professionale
- a verificare la coerenza dei fornitori con gli obiettivi aziendali di qualità
- a promuovere e favorire la ricerca e l'impiego di risorse e tecnologie, tecniche, metodi, soluzioni organizzative e sistemi gestionali idonei, e al riesame del sistema e del prodotto/processo

Politica aziendale

Politica per la Qualità e la Sicurezza alimentare

- a gestire ogni risorsa e ogni attività con l'obiettivo del miglioramento continuo del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

Conclusioni

Alla luce degli obiettivi sopra esposti, il **Pastificio Artigianale Leonardo Carassai srl** provvede ad:

- Assicurare che la politica della qualità e della sicurezza alimentare sia comunicata, sostenuta e condivisa a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale ed alle parti interessate
- Coinvolgere ed istruire, a tutti i livelli aziendali, il personale per affinarne capacità e professionalità
- Fornire le risorse necessarie per il raggiungimento degli obiettivi
- Pianificare coordinare e controllare le informazioni, i programmi e le attività di lavoro relative ai diversi attori della filiera affinché siano garantite le caratteristiche oggetto di certificazione
- Aggiornare continuamente le tecnologie, i materiali ed i processi produttivi all'evoluzione della richiesta e della disponibilità di mercato

L'azienda Pastificio Artigianale Leonardo Carassai srl si impegna a garantire la definizione e il mantenimento di un piano per lo sviluppo e il miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza alimentare individuando punti di forza e debolezza che impattano sulla sicurezza dei prodotti al fine di massimizzare i punti di forza e mitigare i punti di debolezza.

Campofilone, li 06 GIUGNO 2023

LA DIREZIONE