

<b>TECNOBOX CARTOTECNICA</b> Via Rubens 7 Sesto Calende (VA)	<b>MANUALE ISO 22000</b>  <b>POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	Rev. 00 del 18/06/2012
		Pag. 1 di pag. 1

## POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione si propone di sviluppare ed applicare un programma di GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, utilizzando un piano strutturale per definire e riesaminare gli obiettivi del sistema di gestione stesso. Il piano si articola in particolare nei seguenti punti :

- SVILUPPARE a tutti i livelli aziendali la formazione / informazione in merito alla norma ISO 22000 "Sistemi di Gestione per la sicurezza alimentare";
- RICERCARE costantemente l'ottimizzazione dei processi aziendali, al fine di ottenere il massimo obiettivo di efficacia, efficienza e competenza soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare dei prodotti;
- GARANTIRE la fornitura del prodotto finale **sicuro** nei tempi e nelle modalità di consegna previste;
- ADOTTARE procedure di COMUNICAZIONE semplici ed efficaci che consentano la tempestiva informazione a tutti i livelli aziendali e della filiera alimentare di qualunque problematica inerente la sicurezza o eventuali modifiche dei processi e/o dei prodotti che possano avere influenza sulla stessa.;
- IMPOSTARE una analisi periodica del sistema al fine di un costante miglioramento
- DEFINIRE degli obiettivi misurabili (vedi riesami della direzione) a supporto della presente politica
- RISPETTARE GLI OBIETTIVI E LE RICHIESTE DELLA NORMA ISO 22000

### La Direzione considera quindi punti FONDAMENTALI:

- INDIVIDUARE CON CHIAREZZA LE ESIGENZE DEL CLIENTE, adattando a queste esigenze, nel rispetto delle Norme cogenti ed agli standard di riferimento, il sistema di lavoro, con precisi requisiti tecnici ed impegno professionale;
- SVILUPPARE UN MIGLIORAMENTO CONTINUO DELLA QUALITA' e SICUREZZA DEL PRODOTTO, al fine di garantire il miglior risultato possibile in termini di qualità e di sicurezza attraverso investimenti costanti in formazione, nuove tecnologie, studi, confronti, ricerche e collaborazioni;
- CREARE, SVILUPPARE E MANTENERE un sistema di gestione della sicurezza alimentare in base a quanto previsto dalla norma di riferimento ISO 22000 "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare.
- RIESAMINARE la presente politica con frequenza prestabilita (vedi riesami della direzione) ai fini di monitorarne la costante idoneità alla struttura aziendale, alle esigenze del cliente, ai requisiti cogenti, alla norma di riferimento

Sesto Calende 18, giugno, 2012

Osculati Giuliano

<i>Emesso</i>	<i>RSGSA: Giorgetti Cristina</i>	<i>Firma</i>
<i>Verificato, approvato</i>	<i>DIREZIONE: Osculati Giuliano</i>	<i>Firma</i>