

 <p>PRODUTTORI DEL MADE IN ITALY</p>	<p><b>POLITICA PER LA QUALITA' E L'IGIENE</b></p>	<p>Mod. 04 Rev. 0 Del 11/07/2022</p>
---	---	--

SCATOLIFICIO VENEZIA SRL da sempre ritiene che la qualità, la sicurezza igienico sanitaria e la continua innovazione dei prodotti, il costante aggiornamento tecnologico, la manutenzione ed il mantenimento degli ambienti di lavoro, l'attenzione alla sicurezza e formazione dei propri dipendenti siano il fondamento del successo commerciale dell'Azienda.

In quest'ottica SCATOLIFICIO VENEZIA SRL si propone di garantire al Cliente prodotti sicuri e conformi alle normative di legge ed a quanto richiesto, monitorando il rischio di contaminazione igienico-sanitaria e controllando le eventuali non conformità, allo scopo di garantire e migliorare i rapporti con i propri Clienti, rispondere alle richieste del mercato degli imballaggi alimentari e nell'ottica del continuo miglioramento delle performances aziendali: a tale scopo è stato implementato un sistema di prevenzione dei rischi igienico-sanitari e di monitoraggio del processo produttivo degli imballaggi idonei al contatto alimentare conforme alla Norma UNI EN ISO 22000.

Per assicurare il raggiungimento di tali obiettivi, l'Azienda ha messo a disposizione nuove risorse economiche ed umane allo scopo di migliorare e ottimizzare l'organizzazione interna.

Tutto il personale di SCATOLIFICIO VENEZIA SRL coinvolto nella produzione di imballaggi idonei al contatto alimentare partecipa, ciascuno per le proprie competenze, al raggiungimento degli obiettivi fissati nella presente politica.

Il Responsabile Qualità, in quanto responsabile ultimo della qualità nei confronti dei Clienti, verificherà tramite i propri collaboratori la corretta applicazione di quanto previsto dal Sistema interno.

Il Responsabile Qualità s'impegna a definire un piano specifico di obiettivi per la Qualità e Sicurezza igienico-sanitaria del Prodotto, che in linea di massima prevede i seguenti punti:

- miglioramento continuo del Sistema di Gestione della Sicurezza Igienico-Sanitaria (SGSA) rispetto all'evoluzione delle norme di riferimento, delle normative vigenti e delle esigenze del mercato
- analisi e prevenzione delle non conformità interne, delle segnalazioni e reclami dei clienti e studi per la loro adeguata prevenzione e miglioramento continuo
- analisi del mercato in cui si opera e delle esigenze della Clientela per ampliare e consolidare la propria presenza nel settore
- necessità di gestire correttamente la comunicazione interna con i dipendenti e quella con le parti interessate (clienti, fornitori, terzisti, autorità di controllo)
- necessità di assicurare le competenze relative alla sicurezza alimentare per tutte le funzioni interne
- diffusione di una cultura aziendale basata sui principi di Garanzia della Qualità e della Sicurezza Igienico-Sanitaria attraverso formazione specifica ed addestramento continuo
- aggiornamento continuo delle tecnologie di produzione e di controllo del prodotto

Maerne di Martellago (VE), 11 luglio 2022

Responsabile Qualità

Brigida Mauro

*Mauro Brigida*