

# **POLITICA ED IMPEGNO DELL'ALTA DIREZIONE**

## **CARPLASTIC Sas**

Data	Rev.	Descrizione	Implementazione	Approvazione
16/07/2019	00	2^ Stesura	PL	RL
16/10/2020	01	Revisione Generale	PL	RL
16/02/2021	02	Revisione Generale	PL	RL
13/01/2022	03	Revisione Generale	PL	RL
13/01/2023	04	Revisione Generale	PL	RL
29/01/2024	05	Revisione Generale	PL	RL
15/01/2025	06	Revisione Generale	PL	RL

	<b>POLITICA ED IMPEGNO DELL'ALTA DIREZIONE</b>	<b>REV. 06</b>
	<b>UNI EN ISO 22000:2018</b>	<b>Pag. 2 di 4</b>

## POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Carplastic sas, ritiene importante per la tutela del consumatore finale e per un'efficace gestione dei rapporti commerciali, l'adozione di una corretta Politica di Gestione e Controllo per la Sicurezza Alimentare.

L'impegno principale dell'azienda è la sicurezza alimentare, che si concretizza con la produzione di prodotti sicuri e conformi alle normative vigenti, con il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare e di quelle per il settore dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA). Suddetto impegno viene attuato e mantenuto con il continuo aggiornamento alle norme, il tempestivo adeguamento dei prerequisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto e l'impiego di risorse specializzate.

Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare è attuato e mantenuto grazie all'adozione di un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, con il coinvolgimento di tutti i flussi di organizzazioni coinvolte interne ed esterne, ed in conformità alle seguenti norme volontarie internazionali:

- ✓ UNI EN ISO 22000:2018

La Carplastic sas, ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare agli stessi, un livello di sicurezza ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire le assistenze richieste e per ricevere fiducia nel preservare la sicurezza alimentare.

#### OBIETTIVI SPECIFICI:

- ✓ Garantire la Sicurezza e l'igienicità dei propri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione, stampa, trasporto e vendita;
- ✓ Mantenere un'efficace comunicazione con tutti i clienti ed i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti;
- ✓ Consolidare le capacità dei responsabili di funzione in particolare del " Gruppo per la Sicurezza Alimentare" (GSA) e degli amministratori grazie all'adozione di programmi formativi ed informativi che sviluppino le competenze tecniche necessarie, accrescano la consapevolezza e il miglioramento della capacità comunicative;
- ✓ Coinvolgere il proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti, in grado di realizzare punti di incontro tra gli obiettivi individuali stessi e quelli dell'organizzazione aziendale;
- ✓ Miglioramento continuo dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
- ✓ Adozioni di un Sistemi atto a salvaguardare l'ambiente che conduca l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale;
- ✓ Attuazione di un programma di Tutela Alimentare (Food Defence);
- ✓ Attuazione di un programma di prevenzione delle Frodi (Food Fraud);
- ✓ Mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti;
- ✓ Cura dell'immagine aziendale sul mercato e consolidamento del proprio mercato ed apertura di nuovi soprattutto all'estero;
- ✓ Promuove lo sviluppo ed il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli aziendali.

	<b>POLITICA ED IMPEGNO DELL'ALTA DIREZIONE</b>	<b>REV. 06</b>
	<b>UNI EN ISO 22000:2018</b>	<b>Pag. 4 di 4</b>

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, la Carplastic Sas attua le seguenti attività:

- ✓ Redige annualmente un “Piano Obiettivi” dettagliato e conforme alla seguente Politica, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascun reparto interessato: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che l’azienda si prefigge di raggiungere;
- ✓ Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni, con lo scopo di portare all’attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto;
- ✓ Riesamina almeno annualmente la Politica ed il Piano degli obiettivi;
- ✓ Riesamina periodicamente le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l’efficacia delle misure adottate;
- ✓ Analizza almeno una volta all’anno il rischio di eventuali contraffazione adulterazioni derivanti dalle materi prime;
- ✓ Ispeziona mensilmente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti, per evitare non conformità a garanzia prodotti sicuri.

L’alta Direzione assicura che la seguente Politica sia resa nota al personale operativo, e diffusa all’esterno attraverso forme di comunicazioni mirate.

Barletta 15 Gennaio 2025