

DICHIARAZIONE DI POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

INDICE

1 MISSIONE

2 LINEE GUIDA DELLA POLITICA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

3 TUTTO IL PERSONALE

1 MISSIONE

La missione della **ARTE S.r.l.** è di operare nel campo della progettazione, produzione tramite processi di termoformatura e personalizzazioni secondo le richieste del cliente (mediante stampa offset e applicazione di etichette adesive o "sleeve") di contenitori per alimenti e articoli "non food" in materiale plastico in modo da soddisfare le richieste dei clienti.

2 LINEE GUIDA DELLA POLITICA DELLA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Nell'ambito della politica aziendale, è ben identificata la necessità di individuare obiettivi ed indirizzi volti a:

- dimostrare la propria capacità di fornire con regolarità un prodotto, con qualità e sicurezza per il consumatore particolarmente elevati, tali da soddisfare i requisiti del cliente, interni e quelli cogenti applicabili;
- accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, compresi i processi per migliorare in continuo il Sistema stesso ed assicurare la conformità ai requisiti del cliente ed a quelli cogenti applicabili.

ARTE S.r.l. crede che la corretta identificazione del contesto operativo, una attenta valutazione dello stesso e delle sue evoluzioni, dei rischi e delle opportunità ad esso collegate e il miglioramento continuo dei processi aziendali possano essere sempre di più gli strumenti attraverso i quali poter garantire la realizzazione di prodotti e servizi, rispondenti alle esigenze e alle attese dei clienti.

Sulla base di tale scenario **ARTE S.r.l.** si pone quindi i seguenti obiettivi generali per la Qualità e Sicurezza Alimentare:

- definizione e rispetto delle specifiche di prodotto, processo e servizio;
- individuazione delle esigenze del cliente accrescendone la sua soddisfazione;
- monitoraggio costante e attento del rispetto delle prescrizioni legali ed altre applicabili con particolare attenzione alle buone norme d'igiene e alla Sicurezza Alimentare;
- miglioramento continuo dei processi, dei prodotti e dell'efficacia del Sistema di Gestione della Qualità e Sicurezza Alimentare;
- salvaguardia della salute e la sicurezza dei consumatori garantendo che ogni prodotto si possa utilizzare senza pericolo;
- impegnarsi per la sostenibilità utilizzando fonti d'energia rinnovabili;
- raggiungimento degli obiettivi e traguardi in termini fissati;
- fornire ai clienti un prodotto della massima affidabilità e un livello di servizio estremamente elevato;
- l'efficienza operativa dei processi, la riduzione dei costi di produzione e l'incremento della produttività.

Per tutto ciò la Direzione di **ARTE S.r.l.** s'impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sul miglioramento della Qualità e Sicurezza Alimentare.

Le linee guida per il raggiungimento degli obiettivi esposti sono:

- mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare conforme alla UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 22.000:2018 e BRCGS Packaging Edizione 6:2019;
- attuare il miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, ricorrendo a strumenti adeguati con il coinvolgimento di tutto il personale;

- mantenere costantemente monitorato il grado di conformità del sistema alle norme, leggi applicabili e agli altri requisiti sottoscritti dalla **ARTE S.r.l.** gestendo gli scostamenti con adeguate azioni correttive;
- promuovere e implementare programmi di addestramento / formazione del personale a tutti i livelli aziendali per diffondere la Politica per Qualità e Sicurezza Alimentare e fornire le competenze necessarie nella gestione della Sicurezza Alimentare per assicurare la conformità del prodotto, la soddisfazione del Cliente ed il miglioramento continuo del Sistema di Gestione;
- implementare e monitorare un piano per il miglioramento continuo della cultura della Sicurezza Alimentare in azienda;
- effettuare un'azione costante che miri al coinvolgimento, alla motivazione ed allo sviluppo delle professionalità di tutto il personale per il raggiungimento degli obiettivi fissati, attraverso interventi di formazione continua, informazione, sensibilizzazione;
- valutare il contesto dell'organizzazione e i rischi connessi con lo scopo di approcciare i fattori che potrebbero far deviare i processi mettendo in atto controlli al fine di ridurre effetti negativi e cogliere le opportunità;
- garantire la tutela dei diritti, la salute, e la sicurezza dei lavoratori;
- sviluppare e diffondere procedure atte a garantire il corretto svolgimento dei processi;
- promuovere le azioni necessarie ad anticipare il verificarsi di scostamenti dagli standard di qualità e Sicurezza Alimentare;
- coinvolgere il parco fornitori promuovendo e implementando processi e procedure per un miglioramento continuo delle prestazioni;
- ricercare e promuovere soluzioni tecniche finalizzate alla sostenibilità dei processi produttivi;
- mantenere un adeguato livello di comunicazione, internamente ed esternamente;
- designare il Responsabile della Gestione del Sistema Qualità quale Responsabile del Gruppo di lavoro per la Sicurezza Alimentare che, nell'ambito delle competenze, indipendentemente da altre responsabilità (siano esse economiche e/o produttive), abbia la competenza, l'autorità e la responsabilità per assicurare che i requisiti del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare siano implementati e mantenuti.

La Politica per la Qualità e Sicurezza Alimentare costituisce il riferimento per la definizione ed il riesame degli obiettivi definiti nel Piano di Miglioramento ed è sottoposta a riesame periodico, almeno in occasione del Riesame della Direzione, per accertarne la correttezza e l'adeguatezza.

3 TUTTO IL PERSONALE

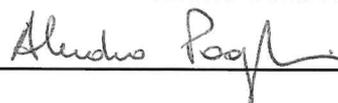
I responsabili di funzione della **ARTE S.r.l.** partecipano alla determinazione del Piano Annuale di Miglioramento della Qualità e della Sicurezza Alimentare e ne assicurano il suo sviluppo per il raggiungimento degli obiettivi e dei traguardi definiti.

Il Sistema di Gestione per Qualità e Sicurezza Alimentare e, in particolare, il Piano Annuale di Miglioramento sono riesaminati periodicamente per assicurarne adeguatezza ed efficacia.

La Direzione e tutto il personale è responsabile per l'implementazione del Sistema di Gestione per qualità Sicurezza Alimentare, per un miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema, e per il raggiungimento degli obiettivi e dei traguardi per Qualità e Sicurezza Alimentare per le aree di propria competenza.

Corciano (PG): 26/01/24

La Direzione della ARTE Srl



Il presente documento viene reso disponibile, su richiesta, alle parti interessate.