

**GRAZIELLA - CARTOTECNICA G. PISTOLESI s.r.l.**, in linea con la propria filosofia aziendale basata sulla capacità di adeguarsi continuamente alle necessità del mercato, ha deciso di uniformarsi ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 e della norma UNI EN ISO 22000:2018 per identificare e soddisfare le esigenze attese dei propri clienti e delle parti interessate rilevanti, per ottenere vantaggi competitivi e conseguire, conservare e migliorare le prestazioni e le capacità organizzative.

La seguente Politica per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare nasce come impegno della Direzione, anche attraverso l'operato di tutto il personale, nell'ottenere e mantenere la certificazione alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e alla norma UNI EN ISO 22000:2018 che comprende:

- Il soddisfacimento continuo delle esigenze dei propri Clienti e delle parti interessate rilevanti per il sistema di gestione
- Il soddisfacimento continuo dei requisiti dei prodotti nonché a carattere cogente sia di prodotto che impattanti il sistema di gestione aziendale
- L'attenzione continua alle esigenze dei collaboratori al fine di instaurare e mantenere un clima aziendale che possa favorire la crescita comportamentale e professionale, e in modo specifico assicuri competenze relative alla sicurezza alimentare
- un sistema di autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare, in ottemperanza alle normative cogenti e alle migliori prassi vigenti con lo scopo di eliminare o ridurre i rischi derivanti da pericoli non intenzionali di contaminazione dei MOCA (controllo del vetro, plastiche fragili, oggetti appuntiti/affilati e quant'altro estraneo al processo)
- Una comunicazione trasparente sia all'interno dell'azienda che verso l'esterno con tutte le parti interessate
- Il miglioramento continuo delle proprie prestazioni, ottimizzando i processi interni

Per assicurarne la comprensione e la condivisione, il presente documento è stato diffuso a tutti i livelli dell'organizzazione tramite incontri informativi ed esposizione all'interno dei locali, in modo da renderlo accessibile anche ai visitatori.

Sulla base dei principi generali di seguito esposti, vengono definiti obiettivi misurabili in documenti di maggior dettaglio che vengono monitorati in occasione dei riesami annuali da parte della Direzione, al fine di migliorare continuamente l'efficacia del sistema di gestione per la qualità.

**GRAZIELLA - CARTOTECNICA G. PISTOLESI s.r.l.**, definisce ed annualmente riesamina questo documento per accertarne la continua idoneità ai requisiti degli standard di certificazione e agli obiettivi aziendali come:

## **ATTENZIONE FOCALIZZATA SUL CLIENTE E SULLE PARTI INTERESSATE**

### **SICUREZZA E QUALITA' DEL PRODOTTO**

L'organizzazione si impegna a comprendere le necessità dei clienti e pianifica le proprie attività per soddisfarle appieno.

Allo stesso modo opera nel rispetto delle richieste e dei requisiti:

- Del mercato di riferimento
- Del paese in cui opera, adempiendo a leggi e regolamenti
- Di tutte le parti coinvolte nei propri processi critici

si traduce in:

- Garantire la conformità ai requisiti contrattuali, tecnici, qualitativi e di sicurezza alimentare;
- Accrescere l'affidabilità del prodotto/servizio;
- Consolidare la soddisfazione del cliente;
- Sviluppare ed ottimizzare i processi ed il know-how.

### **Leadership**

L'organizzazione si assume la responsabilità dell'efficacia del proprio SG, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici dell'organizzazione. L'organizzazione comunica l'importanza del SG e coinvolge attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole.

### **Valutazione dei rischi e delle opportunità**

L'organizzazione pianifica i propri processi con approccio risk-based thinking (RBT) al fine di attuare le azioni più idonee per:

- Valutare e trattare rischi associati ai processi
- Sfruttare e rinforzare le opportunità identificate
- L'organizzazione promuove a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi.

### **Coinvolgimento del personale e degli stakeholder**

L'organizzazione è consapevole che il coinvolgimento del personale e di tutti gli stakeholder, unito all'attiva partecipazione di tutti i collaboratori, sono un elemento strategico primario. Promuove lo sviluppo delle professionalità interne e l'attenta selezione delle collaborazioni esterne al fine di dotarsi di risorse umane competenti e motivate.

### **Miglioramento**

- L'organizzazione si pone come obiettivo permanente il miglioramento delle prestazioni del proprio SGI.
- La preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, il riesame della Direzione sono gli strumenti che l'organizzazione mette in atto per migliorarsi costantemente. Lo strumento scelto per la persecuzione della propria Politica da parte dell'Organizzazione è un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare conforme alle norme UNI EN ISO 9001 ed. 2015 e UNI EN ISO 22000:2018.

La Direzione favorisce l'applicazione, il miglioramento e lo sviluppo del Sistema Qualità e della Sicurezza Alimentare si adopera affinché i principi della qualità e della sicurezza alimentare, contenuti nelle procedure siano divulgati, compresi e condivisi da tutti i dipendenti e collaboratori.

La corretta applicazione di quanto previsto dal SGI ed in particolare delle tecniche di monitoraggio (Non Conformità ed Azioni Correttive) dovrà portare l'Azienda a garantire il miglioramento continuo dell'efficacia ed efficienza del sistema stesso.

**Data:** 30.09.2024

**La Direzione:**