	DOCUMENTO DEL SIQSA	PIQSA	Ed. 4	Rev. 0
	Politica Integrata Qualità-Sicurezza Alimentare		23/03/2021	
			Pagina 1 di 3	

La Qualità e l'attenzione per la sicurezza alimentare, per il Pastificio Guido Ferrara S.p.A., non costituiscono solo un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di rilievo nel settore della produzione di pasta alimentare secca, ma rappresentano anche una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli dell'organizzazione.

La presenza di personale competente e specializzato, l'implementazione di attività efficaci di pulizia e sanificazione, la conformità al piano Haccp e al piano di controllo dei pericoli, la costante manutenzione dei macchinari e delle infrastrutture, un efficace piano di gestione degli infestanti, l'implementazione di un appropriato piano di tutela alimentare, l'adozione di tecnologie all'avanguardia assicurano che il prodotto abbia tutte le caratteristiche di qualità, igienicità, sicurezza, salubrità, autenticità, integrità in piena conformità ai requisiti legislativi e regolamentari per i prodotti alimentari, in materia di autocontrollo igienico sanitario (reg. CE 852/2004) e nel pieno rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal codex alimentarius. Tale garanzia rappresenta un preciso impegno della Direzione.

La Direzione si impegna altresì nel soddisfare tutti i requisiti per la qualità e per la sicurezza alimentare e tutte le specifiche relative a materie prime, prodotti finiti e materiali di imballaggio concordati con il cliente. I requisiti dei clienti sono infatti ben noti a tutti i livelli dell'organizzazione grazie ad un sistema efficace di comunicazione interno e a informazioni condivise appropriatamente con ciascun settore dell'organizzazione. L'attenzione al cliente si traduce in un'analisi approfondita dei feedback degli stessi siano essi positivi sia negativi al fine di intraprendere gli opportuni miglioramenti e consolidare un rapporto di fiducia nelle nostre capacità di soddisfare tutte le loro esigenze.

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del prodotto mediante un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei clienti, ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza alimentare secondo i requisiti definiti nelle norme UNI EN ISO 9001: 2015, ISO 22000: 2018 e degli standard internazionali BRC e IFS.

La Direzione, attraverso i riesami, le verifiche ispettive interne e appropriati programmi di formazione, assicura che la politica sia compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli della sua organizzazione; le verifiche ispettive interne, orientate al monitoraggio dell'efficacia delle prestazioni di qualità e di sicurezza alimentare, evidenziano il grado di attuazione della politica, consentendo continui e adeguati interventi migliorativi a sostegno della stessa.

La Direzione garantisce il successo dell'attuazione della politica, attraverso l'impegno che la stessa pone e continuerà a porre nello sviluppare e rendere efficacemente operante il proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare in un'ottica di miglioramento continuo nonché nell'essere conforme alla legislazione e regolamentazione cogente, applicabile alle proprie attività.

La politica integrata adottata dal Pastificio Guido Ferrara S.p.A. è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito internet, ai fornitori mediante invio in allegato alla comunicazione dei requisiti delle forniture, agli operatori, mediante affissione nelle bacheche dei reparti e nelle sessioni formative; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità.


Per contribuire alla garanzia che la sicurezza alimentare sia assicurata lungo tutta la filiera alimentare, il Pastificio Guido Ferrara S.p.A. ha sviluppato adeguati canali di comunicazione che permettono un continuo interscambio di informazioni esterne dettagliate con:

- Clienti e /o consumatori, in particolare in relazione alle informazioni di prodotto (comprese le istruzioni riguardanti l'utilizzo previsto, i requisiti di conservazione specifici e, se appropriato, la vita di scaffale), alle indagini, ai contratti o alla gestione degli ordini, comprese le modifiche e le informazioni di ritorno dei clienti, compresi i reclami, a pericoli per la sicurezza alimentare da gestire in ulteriori fasi della filiera alimentare;
- le autorità legislative e regolamentari
- altre organizzazioni che hanno un impatto sull'efficacia o l'aggiornamento del SIQS, o sono da esse influenzate.
- Fornitori esterni e appaltatori

Allo stesso modo l'azienda ha adottato efficaci strategie comunicative interne che consentono di mantenere costantemente aggiornato il personale su argomenti aventi un impatto sulla sicurezza alimentare. Attraverso le comunicazioni interne il gruppo per la sicurezza alimentare è sempre informato in merito ad eventuali modifiche di processo, di sistema, di procedure, di materie prime, requisiti legislativi, di nuove richieste clienti, di nuovi pericoli per la sicurezza alimentare al fine di adeguare in maniera appropriata il sistema di sicurezza alimentare e gli obiettivi strategici dell'organizzazione.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo, della sicurezza alimentare e dell'autenticità dei prodotti, l'azienda ha formalizzato una serie di obiettivi realistici e misurabili, che riguardano, in generale:

- miglioramento degli attuali standard di produttività, in termini di produzione, scarti e dell'efficienza nell'utilizzo delle linee di produzione;
- miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti, con particolare riferimento alla riduzione del numero di reclami;

	DOCUMENTO DEL SIQSA	PIQSA	Ed. 4	Rev. 0
	Politica Integrata Qualità-Sicurezza Alimentare		23/03/2021	
			Pagina 2 di 3	

- fidelizzazione dei fornitori attraverso la condivisione di politica e obiettivi;
- miglioramento di un piano di manutenzione ordinaria al fine di ridurre il numero di interventi straordinari.
- riduzione dei rifiuti in rapporto alla produzione;
- riduzione dei consumi di risorse energetiche in rapporto alla produzione e alle reali esigenze aziendali;
- Prevenzione dei pericoli di contaminazione del prodotto, misurata nelle periodiche ispezioni interne (strutturali, igienico –sanitarie e quelle relative alla presenza di corpi estranei).
- mantenimento di un livello di conformità assoluta dei prodotti rispetto ai requisiti legislativi e regolamentari applicabili, ai requisiti interni definiti dall'azienda e ai requisiti per la sicurezza alimentare reciprocamente concordati con i clienti.
- mantenimento di un efficace piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di consolidare ulteriormente una minimizzazione del rischio correlato
- consolidamento del piano Haccp e del piano di controllo dei pericoli.
- Sviluppo e miglioramento di una cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'organizzazione.
- Implementazioni di azioni atte a gestire opportunità e rischi (perseguire le prime, affrontare i secondi) derivanti dall'analisi del contesto dell'organizzazione e dalla valutazione delle esigenze e delle aspettative delle parti interessate.


La Direzione è fortemente impegnata nel promuovere in tutti i settori aziendali una forte e radicata cultura della qualità e della sicurezza alimentare al fine di accrescere la fiducia dei clienti, praticare costantemente e quotidianamente la sicurezza alimentare per proteggere i consumatori, aumentare la fiducia e l'impegno dei dipendenti, ridurre il numero di reclami e di non conformità, ottenere un miglioramento continuo di tutti i processi aziendali e del sistema di qualità e sicurezza alimentare. Per ottenere ciò, la Direzione ha definito in un piano strutturato una serie di attività per tutti i settori dell'organizzazione definendo tempistiche, responsabilità, indicatori per la valutazione dell'efficacia delle stesse. Tra le attività prioritarie: il miglioramento della comunicazione interna a tutti i propri dipendenti in merito a problematiche di qualità e sicurezza alimentare, autenticità e rischi emergenti e l'ottenimento del feedback di tutti i dipendenti in relazione alle tematiche sopra esposte, l'irrobustimento dell'attività formativa includendo elementi chiave per far acquisire a tutto il personale la consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità all'interno del sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare, l'istituzione di premi per obiettivo per tutti i dipendenti, ed inoltre investimenti mirati in impianti, macchinari, attrezzature, infrastrutture per migliorare aspetti di qualità e sicurezza alimentare del prodotto.

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni di Riesame della Direzione; gli stessi sono analizzati trimestralmente attraverso opportuni indicatori, e sono attivate eventuali azioni di miglioramento.

Gli obiettivi, in accordo al progresso scientifico e tecnologico, si applicheranno secondo logiche di mercato, a tutte le attività, i prodotti ed i processi dell'azienda.

La Direzione è direttamente impegnata nell'opera di sensibilizzazione, organizzazione, coordinamento, guida, supporto e sostegno di quelle funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità del prodotto del sistema di gestione della sicurezza alimentare. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati, assicurando la loro competenza, riconoscendo tale essenziale necessità in ottica di miglioramento continuo. Si assume inoltre i seguenti ulteriori impegni:

- formare e sensibilizzare il personale alle tematiche inerenti la qualità e la sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale e garantire una corretta supervisione del personale.
- garantire che ruoli e responsabilità nei confronti del sistema di qualità e sicurezza alimentare siano ben compresi e siano chiari a tutti i livelli dell'organizzazione.
- Mantenere l'integrità del sistema di qualità e sicurezza alimentare in caso di pianificazione e attuazione di modifiche che possano avere impatto sullo stesso.
- monitorare costantemente lo stato dei processi aziendali, in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati, al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il sistema di gestione e i programmi di miglioramento.
- Verificare, attraverso attività di audit interni, che tutti i controlli previsti in ambito qualità e sicurezza alimentare vengano eseguiti correttamente e puntualmente secondo quanto stabilito in procedura.
- mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti
- monitorare costantemente il piano Haccp, il piano di controllo dei pericoli e il programma dei prerequisiti allo scopo di prevenire e ridurre i pericoli per la sicurezza del prodotto e individuare eventuali fasi/attività da migliorare.
- innovare e investire in impianti e risorse umane allo scopo di aumentare l'efficienza aziendale, tenendo conto degli sviluppi scientifici e tecnologici del settore al fine di promuovere ed incoraggiare il miglioramento del sistema di qualità e sicurezza alimentare .
- Assicurare l'integrazione dei requisiti del Sistema di gestione della sicurezza alimentare in tutti i processi dell'organizzazione

	DOCUMENTO DEL SIQSA	PIQSA	Ed. 4	Rev. 0
	Politica Integrata Qualità-Sicurezza Alimentare		23/03/2021	
			Pagina 3 di 3	

- Comunicare a tutti i livelli dell'organizzazione l'importanza di una gestione efficace della sicurezza alimentare e della conformità ai requisiti legislativi, ai requisiti di sicurezza alimentare e ai requisiti concordati con i clienti.

L'azienda consapevole del dovere di rispettare i principi che sono alla base dell'etica del lavoro e che costituiscono quella che si definisce la "Responsabilità Sociale" dell'azienda, si assume i seguenti impegni:

- non impiego di lavoro infantile e di lavoro minorile;
- non ricorso né sostegno ad alcuna forma di "lavoro obbligato", cioè di costrizione dei dipendenti a lavorare con ricatti di qualunque tipo;
- garanzia della salute e della sicurezza dei propri lavoratori e pieno rispetto delle norme di legge relative;
- garanzia della libertà delle associazioni sindacali e dei propri aderenti;
- assenza di discriminazioni di qualunque tipo dei lavoratori e fra i lavoratori;
- applicazione di procedure disciplinari nel pieno rispetto delle norme di legge;
- orario di lavoro rispondente ai requisiti di legge e agli accordi nazionali e locali;
- retribuzione rispondente al contratto nazionale e a quello integrativo aziendale;

Nei confronti dei propri dipendenti, l'azienda si impegna a migliorare con continuità le condizioni di lavoro e la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Il Pastificio Guido Ferrara S.p.A. è da sempre attento e sensibile nell'adozione di politiche tese non solo ad ottemperare gli obblighi giuridici legati all'attività di impresa, ma soprattutto, investendo di più nel capitale umano, nell'ambiente e nella sicurezza per un migliore soddisfacimento delle esigenze delle proprie parti interessate. In questo senso la direzione si impegna anche nel promuovere un impegno costante verso l'attenzione all'ambiente implementando strategie di riduzione del consumo di risorse, di emissioni di inquinanti e di rifiuti in rapporto alla produzione, adottando azioni di miglioramento delle prestazioni ambientali lungo tutta la catena produttiva, sensibilizzando i fornitori critici per gli aspetti ambientali dell'azienda mediante condivisione dei requisiti ambientali delle forniture, monitoraggio delle stesse e comunicazioni continue.

La Direzione ha designato un proprio Rappresentante per il coordinamento e la gestione operativa del Sistema di Gestione Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare.

Si richiede a tutto il personale aziendale di partecipare alla definizione, applicazione e sviluppo dei documenti del Sistema Integrato Qualità-Sicurezza Alimentare che regolano le attività di competenza e di segnalare ogni suggerimento migliorativo.

Polvica di Nola, 23 Marzo 2021

Amministratore Unico
Luca Ferrara