



## 5.2 POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La CARTOTECNICA G.BIANCHINI S.r.l. intende assicurare nel breve, medio e lungo termine:

- la migliore qualità igienico sanitaria dei suoi prodotti destinati al food-contact;
- un'attività produttiva sostenibile e compatibile con l'ambiente, appropriata al ruolo specifico nell'ambito della filiera alimentare;
- un'attività produttiva conforme ai requisiti legislativi cogenti e ai requisiti di sicurezza concordati con i clienti.

A dimostrazione dell'impegno dell'Azienda verso la fabbricazione di prodotti igienicamente sicuri e di qualità è stato stabilito di adottare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare rispondente ai requisiti delle norme EN 15593.

Per garantire gli impegni assunti, la Direzione Generale si attiva, con l'apporto di tutti i suoi collaboratori al conseguimento i seguenti obiettivi:

- attuare e migliorare, secondo opportune linee guida GMP operanti secondo logiche tipo HACCP (analisi del rischio), i processi per la gestione della Sicurezza Alimentare.
- tenere sotto controllo e migliorare gli standard di sicurezza e di igiene dell'ambiente di lavoro.
- pianificare una formazione adeguata per tutti i collaboratori
- pianificare gli obiettivi di miglioramento per la sicurezza alimentare e destinare risorse adeguate al conseguimento degli stessi.
- monitorare costantemente gli aspetti legati alla sicurezza alimentare al fine di mantenere nel tempo la conformità alle disposizioni di leggi e per verificare il rispetto degli obiettivi.

Nel particolare, il Sistema per la Sicurezza Alimentare implementato dalla CARTOTECNICA G.BIANCHINI S.r.l. si basa soprattutto sulla prevenzione e si articola in due azioni importanti:

- individuazione all'interno del processo produttivo dei pericoli specifici che possono in qualche modo contaminare i prodotti di packaging destinati a gli alimenti e comprometterne quindi la sicurezza igienica;
- predisporre le più opportune misure preventive e di controllo per garantire la sicurezza igienico-sanitaria del packaging destinato a venire a contatto con gli alimenti.

A tale scopo, è stato costituito un gruppo di lavoro interdisciplinare, denominato "Gruppo per la Sicurezza Alimentare" (GSA) affinché l'implementazione del piano per la sicurezza alimentare risulti efficace.

La Direzione Generale ha la responsabilità di assicurare e sostenere l'attuazione della presente politica, e di verificare, con riunioni periodiche con il GSA e nel corso di riesami pianificati e documentati del sistema di gestione per la sicurezza alimentare, la realizzazione della stessa. Nel corso delle riunioni di riesame del sistema di gestione vengono riesaminati gli obiettivi per la qualità e vengono definiti i nuovi obiettivi per l'anno in corso. A tale scopo, tra l'altro, deve mettere a disposizione le risorse necessarie, anche promovendo iniziative di sensibilizzazione e formazione.

Infine, tutto il personale è chiamato a dare il proprio contributo per l'attuazione di questa politica, ed a rispondere, nell'ambito delle proprie competenze, della corretta applicazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e del conseguimento degli obiettivi stabiliti per essa. Ogni problema che non possa essere risolto a livello del GSA, dovrà essere riportato al Direttore Generale.

Pertanto, il responsabile del GSA dovrà trasmettere a tutto il personale la politica aziendale per la Sicurezza Alimentare, responsabilizzando ciascuno sull'importanza del proprio contributo all'ottenimento degli obiettivi prefissati.

Cremona, 01.12.2015

Il Direttore Generale