	DOCUMENTO DEL SIQA	PIQAS	Ed. 3	Rev. 0
	«Politica Integrata Qualità-Ambiente-Sicurezza Alimentare»		30/09/2010	
			Pagina 1 di 3	

La Qualità e l'attenzione per l'ambiente e 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.

L'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del prodotto nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario (reg. CE 852/2004).

La presenza di personale competente e specializzato, la manutenzione dei macchinari e delle infrastrutture, la tenuta sotto controllo degli strumenti di misura, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione, i piani di controllo degli infestanti e di conformità del piano Haccp (affidati a ditte esterne specializzate, assicurano che il prodotto abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, che rappresenta un preciso impegno della Direzione.

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 e una riduzione dell'impatto ambientale derivante dalle attività aziendali, ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione Integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza alimentare secondo i requisiti definiti nelle norme UNI EN ISO 9001: 2008, UNI EN ISO 14001: 2004, UNI EN ISO 22000: 2005 e degli standard internazionali BRC e IFS.

La Direzione, attraverso i riesami e le verifiche ispettive interne, 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 ambiente, 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-Ambiente-Sicurezza Alimentare in un'ottica di miglioramento continuo e di prevenzione dell'inquinamento, 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; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività in Qualità e con "sensibilità ambientale".

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 con:

- clienti, 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;
- le autorità legislative e regolamentari
- altre organizzazioni che hanno un impatto sull'efficacia o l'aggiornamento del SIQAS, o sono da esse influenzate.

In funzione dell'obiettivo generale di miglioramento del livello qualitativo dei prodotti e di riduzione degli impatti ambientali significativi emersi nell'analisi ambientale iniziale, 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 puntualità nei tempi di consegna;
- fidelizzazione dei fornitori attraverso campagne di sensibilizzazione e condivisione di politica e obiettivi;
- riduzione dei rifiuti in rapporto alla produzione;
- riduzione dei consumi di risorse energetiche in rapporto alla produzione e alle reali esigenze aziendali;

	DOCUMENTO DEL SIQA	PIQAS	Ed. 3	Rev. 0
	«Politica Integrata Qualità-Ambiente-Sicurezza Alimentare»		30/09/2010	
			Pagina 2 di 3	

- minimizzazione delle emergenze ambientali
- minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto, misurati nei periodici audit infrastrutturali
- mantenimento di un livello di conformità assoluta dei prodotti rispetto agli standard di legge e interni definiti dall'azienda
- miglioramento del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio correlato
- consolidamento del piano Haccp

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni di Riesame della Direzione; gli stessi sono analizzati periodicamente 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 e coordinamento di quelle funzioni aziendali che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità del prodotto e delle prestazioni ambientali. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati. Per questo si assume i seguenti impegni:

- formare e sensibilizzare il personale alle tematiche inerenti l'ambiente, la qualità e la sicurezza alimentare, mediante predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale.
- monitorare costantemente lo stato delle prestazioni ambientali e 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.
- prevenire l'inquinamento derivante dalle proprie attività
- mantenere ed aggiornare in continuo la conformità alle disposizioni legislative, norme e regolamenti vigenti
- monitorare costantemente il piano Haccp allo scopo di minimizzare i rischi 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.


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;
- comunicazione all'esterno il proprio impegno al rispetto della norma SA 8000;
- impiego di fornitori che rispettino anch'essi i principi della norma SA 8000.

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.

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

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

	DOCUMENTO DEL SIQA	PIQAS	Ed. 3	Rev. 0
	«Politica Integrata Qualità-Ambiente-Sicurezza Alimentare»		30/09/2010	
			Pagina 3 di 3	

Riapprovata il 27 settembre 2011
