

<b>PRINT FINISHING LI.TO.VER SRL</b>	<b>Politica per la Sicurezza Alimentare e la Qualità</b>	SGSA 001.04 DEL 15.12.2023
		pag. 1 di 2

**Oggetto : Politica per la Sicurezza Alimentare e la Qualità' –  
organizzazione e orientamento al cliente**

La Direzione di Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l., dato il mercato cui sono destinati i suoi prodotti finiti, ha deciso di realizzare all'interno della propria organizzazione un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, integrando all'interno della stessa gli obiettivi e i principi fondamentali relativi alla Qualità, secondo gli schemi certificativi maggiormente implementati nell'industria. La Sicurezza Alimentare e la Qualità risultano essere quindi per Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l. un valore fondamentale cui ispirarsi per mantenere l'azienda sul mercato nel settore dei Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA).

Quindi l'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza globale del prodotto mediante un continuo miglioramento del livello di qualità ha spinto l'azienda a certificare il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare secondo i requisiti definiti nella norma UNI EN ISO 22000:2018. L'impegno principale dell'azienda è sempre stato e sarà la sicurezza del consumatore.

In funzione di questo obiettivo l'azienda ha formalizzato una serie di obiettivi realistici e misurabili, ed in particolare:

- La creazione, lo sviluppo ed il mantenimento di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della qualità in base a quanto previsto dalla norma di riferimento ISO 22000:2018;
- La minimizzazione dei rischi di contaminazione del prodotto;
- Il mantenimento di un livello di conformità dei prodotti rispetto agli standard di legge e interni definiti dall'azienda;
- Il miglioramento continuo del piano di lotta contro gli infestanti allo scopo di ottenere una minimizzazione del rischio ad essi correlato;
- Il consolidamento e l'aggiornamento del piano HACCP;
- Il monitoraggio dei fornitori per avere sempre a disposizione materie prime sicure e controllate;
- Il miglioramento degli attuali standard di produttività, in termini di produzione;
- Il miglioramento del livello di soddisfazione dei Clienti;
- La valutazione della sostenibilità delle sue attività, nell'ottica di un miglioramento continuo in quest'area.

Tali obiettivi sono definiti in maniera più dettagliata nelle riunioni periodiche di Riesame della Direzione e sono analizzati periodicamente attraverso opportuni indicatori con l'attivazione di eventuali azioni di miglioramento. La Direzione è impegnata nell'opera di organizzazione, coordinamento, sviluppo, mantenimento e miglioramento di tutte le funzioni aziendali che concorrono ad ottenere un prodotto sicuro dal punto di vista dei MOCA. In questo senso si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse umane e tecniche necessarie per il raggiungimento degli obiettivi programmati, e assume quindi i seguenti impegni:

- formare e sensibilizzare il personale sulla sicurezza alimentare e sulla qualità, mediante la predisposizione di un piano per la formazione e l'aggiornamento costante del personale;
- monitorare 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;
- 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;
- comunicare internamente ed esternamente la presente Politica e le informazioni relative alla sicurezza alimentare ed alla rintracciabilità dei prodotti forniti, nonché rendere tali informazioni disponibili alle parti interessate interne ed esterne, per quanto appropriato.

<b>PRINT FINISHING LI.TO.VER SRL</b>	<b>Politica per la Sicurezza Alimentare e la Qualità</b>	SGSA 001.04 DEL 15.12.2023
		pag. 2 di 2

- redigere ed implementare un piano di difesa contro le frodi e l'adulterazione degli alimenti, per la parte di sua competenza.
- La creazione ed il mantenimento presso le parti interessate interne ed esterne di una consapevolezza ed una cultura relative alla sicurezza alimentare.

Da ultimo, ma non meno importante, 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.

La presente Politica, adottata da Print Finishing Li.To.Ver. s.r.l., è resa disponibile al pubblico, alle parti interessate e alle autorità competenti mediante pubblicazione sul sito Internet, ed agli operatori interni mediante apposita formazione documentata; il tutto allo scopo di favorire il coinvolgimento delle parti interessate allo svolgimento delle attività relative alla Sicurezza Alimentare ed alla Qualità.

  
Sergio RANZINI  
*Amministratore Delegato e Operatore Economico*

Vimercate (MB), 13/12/2023