



POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

PEZZETTA srl si prefigge, quale obiettivo primario, quello di avere e mantenere certificato il proprio Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo gli standard tecnici internazionali GSFS conforme ai requisiti di cui alla Norma UNI EN ISO 22000, allo Standard FSSC 22000 ed alla norma tecnica ISO TS 22002-1 quali mezzi per assicurare in modo continuativo la conformità del prodotto/servizio ai requisiti richiesti dai Clienti, alle legislazioni applicabili ed alle Normative di riferimento.

PEZZETTA srl si prefigge il rispetto delle Good Manufacturing Practices (GMP), ossia delle buone pratiche di fabbricazione per la realizzazione dei propri prodotti e delle Good Hygiene Practice (GHP), ossia delle buone prassi igieniche per garantire un prodotto sicuro per la sicurezza del consumatore.

A tal fine l'azienda ha adottato un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che garantisca che *i propri prodotti* siano costantemente fabbricati e controllati per garantire la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi più elevati, affinché i prodotti non costituiscano rischi per la salute del consumatore mantenendo nel tempo le proprie caratteristiche organolettiche.

La Direzione di PEZZETTA srl è convinta che con l'adozione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare possa mantenere positivi contatti di collaborazione e Fornitura con Fornitori e Clienti presenti prevalentemente nel territorio nazionale, avendo un valido aiuto per individuare le aspettative e le esigenze di entrambi.

Per ottemperare a questo la Direzione si avvale di collaboratori formati e competenti in grado di comprendere l'impegno al miglioramento continuo previsto da un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e con i quali ha instaurato positivi rapporti di comunicazione, ponendo particolare attenzione a tutti quei fattori interni ed esterni che influenzano la continuità del business, inclusa la sicurezza dei lavoratori e il rispetto delle norme di natura ambientale.

La Direzione di PEZZETTA srl garantisce la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari adottando la regola FIFO (First In First Out), FEFO (First Expired First Out) e tramite opportune attività promozionali.

La Direzione di PEZZETTA srl si impegna a portare a conoscenza di tutto il personale i contenuti della presente Politica ed a tendere ad un costante miglioramento definendo Obiettivi formalizzati nel *Piano di Miglioramento* in occasione della riunione del Riesame della Direzione.

Si impegna altresì a divulgare, nei modi e nei contenuti, la sintesi dei propri intendimenti anche alle parti interessate rilevanti per il proprio business.

Al fine che il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare sia un utile strumento sono state identificate delle funzioni, tra cui il Responsabile Gestione Qualità ed il Team di HACCP e di Crisi entrambi coordinati dalla Direzione. Tali funzioni sono in grado di monitorare e garantire la corretta applicazione del Sistema da parte di tutto il personale e, con le risorse fornite dalla Direzione, sostenere il miglioramento continuo della cultura della Sicurezza Alimentare e della Qualità del sito, intesa come rispetto ai requisiti di igienicità e di salubrità di strutture, ambienti ed impianti.

Fagagna, 01.10.2024

La Direzione

Paolo Pezzetta

Marco Pezzetta

