

## Politica per la sicurezza alimentare

Pastiglie Leone ha ritenuto essenziale dotarsi di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare allineato allo standard FSSC22000 per meglio rapportarsi con i propri clienti e consumatori e garantire che i prodotti che realizza e commercializza, secondo la loro destinazione d'uso, sono sicuri.

In questo senso Pastiglie Leone ha sviluppato e adottato procedure, idonee a ridurre i rischi e i pericoli associati al prodotto, basate sui principi di Buona Pratica Igienica, sul rispetto delle normative e leggi nazionali e internazionali e sull'esperienza maturata in tanti anni di attività.

Pastiglie Leone, considerando il forte impatto che la componente umana ha nelle sue lavorazioni, si impegna per la diffusione della cultura e dei principi del Sistema Qualità a tutti i livelli dell'Organizzazione attraverso il training del personale e la verifica continua dell'applicazione delle regole.

Per quanto sopra detto, Pastiglie Leone, intende:

- pianificare, attuare, gestire e aggiornare un sistema della sicurezza alimentare che garantisca la sicurezza dei prodotti, secondo la loro destinazione d'uso
- garantire che l'organizzazione operi in modo conforme alla politica di sicurezza alimentare dichiarata attraverso la definizione di obiettivi misurabili, periodicamente valutati nel Riesame della Direzione
- comunicare efficacemente i problemi di sicurezza alimentare sia all'interno che all'esterno dell'organizzazione (fornitori, clienti e pertinenti parti interessate nella catena alimentare)
- coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per la discussione, le proposte e le verifiche di miglioramento del Sistema di Sicurezza Alimentare
- adeguare il proprio impegno nell'organizzazione delle attività aziendali in modo da rispondere in modo continuo ai bisogni dei propri clienti e valutando, attraverso un monitoraggio permanente del livello di soddisfazione, il rispetto del proprio impegno contrattuale (Orientamento al Cliente)
- garantire, attraverso l'applicazione di specifiche misure di controllo, la riduzione o l'eliminazione del rischio di contaminazione crociata in specifici prodotti, rendendoli perciò adatti al consumo anche da parte di coloro che soffrono di determinate allergie o intolleranze alimentari
- promuovere attività di formazione e addestramento riguardanti: lo standard FSSC22000 e le regole interne definite nella documentazione del Sistema di Sicurezza Alimentare
- cercare e qualificare i fornitori di prodotti e servizi ritenuti critici per la sicurezza alimentare, impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca fiducia e collaborazione
- mantenere un processo di miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.

L'Alta Direzione di Pastiglie Leone prende formale impegno affinché quanto dichiarato nella presente Politica per la Sicurezza Alimentare sia tradotto in realtà a tutti i livelli aziendali.

Redatto il 22/01/2020

Collegno, 24 maggio 2021

  
Massimo Pozzetti

Amministratore Delegato