



POLITICA DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

DICHIARAZIONE DELLA DIREZIONE

Reggio Emilia, 15/01/2019

Sin dal 1997 la direzione generale ha provveduto, con la definizione di una Politica della Qualità, ad identificare, nonché a documentare, le prime linee cardine della politica aziendale volta al miglioramento qualitativo di prodotto e di processo. Nello stesso anno, con successo, è stato raggiunto l'obiettivo d'introdurre ed implementare all'interno dell'azienda un sistema qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9002 ed.1994. Tale conformità è stata confermata dal successivo adeguamento del sistema qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2000, rinnovata nelle edizioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 2015.

Istituto Stampa srl persegue la soddisfazione del Cliente sia cercando di migliorare lo standard qualitativo raggiunto, sia puntando ad un'ottimale organizzazione delle risorse, allo scopo di garantire la conformità dei prodotti e dei servizi erogati ai requisiti richiesti dal Cliente e ai requisiti cogenti (di legge) applicabili.

Per questo la Direzione Generale ha ritenuto fondamentale associare al continuo miglioramento degli standard qualitativi percepiti dal cliente anche una corretta politica della qualità estesa alla tutela igienico - sanitaria del prodotto finito, quindi del consumatore finale a cui il prodotto alimentare è destinato. A tale scopo si è perseguito una politica attiva che ha portato alla certificazione di conformità, rilasciata da ente terzo, allo standard FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (Version 4.1: July 2017) riconosciuto dalla GSFI.¹

Istituto Stampa srl è impegnata a svolgere responsabilmente la propria attività in modo da garantire la sicurezza ambientale ed assicurare che ogni eventuale effetto negativo sull'ambiente possa essere ridotto ai livelli minimi tecnicamente ed economicamente conseguibili. Per concretizzare ed attuare tale politica, l'azienda ha come obiettivo quello di sviluppare e certificare un proprio sistema di gestione ambientale coerente con la propria natura e dimensione.

In tal modo la Direzione dell'azienda ha mantenuto e potenziato un percorso mirante a:

- ▶ migliorare la soddisfazione del Cliente,
 - fornendo prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie tali da soddisfare quanto richiesto sia dalle leggi e dalle normative vigenti e sia dalle crescenti aspettative (requisiti) di sicurezza alimentare emerse dal

¹ **La Global Food Safety Initiative (GFSI)** riunisce infatti i principali attori del settore alimentare (solo per l'Italia vi partecipano Barilla, Conad, Elah-Dufour Esselunga, Federdistribuzione, Ferrero, Illy Caffè, Indicod-Ecr / Gs1 Italy) per favorire il miglioramento continuo dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare in tutto il mondo.

Con una visione di alimenti sicuri per i consumatori, i leader dell'industria alimentare hanno creato GFSI nel 2000 per trovare soluzioni collaborative a preoccupazioni collettive, in particolare per ridurre i rischi per la sicurezza alimentare, la duplicazione dei controlli e i costi e creare fiducia in tutta la catena di approvvigionamento. La comunità GFSI lavora su base volontaria ed è composta da esperti di sicurezza alimentare leader a livello mondiale da aziende di vendita al dettaglio, produzione e servizi di ristorazione, organizzazioni internazionali, governi, università e fornitori di servizi per l'industria alimentare globale.

mercato e dal consumatore finale; in tale ottica si è deciso di identificare, formare ed aggiornare la figura del "Business Operator", così come definito dai Regolamenti CE 1935/2004 e 2023/2006.

- garantire la rintracciabilità dei materiali provenienti da foreste certificate FSC attraverso la certificazione della Catena di Custodia (Chain of Custody, CoC), indispensabile per poter applicare le etichette FSC sui prodotti destinati al consumatore finale. Grazie a questa certificazione un'organizzazione può garantire il mercato circa la provenienza del legname o della carta utilizzati per i propri prodotti e quindi dimostrare in maniera corretta, trasparente e controllata il proprio attivo contributo alla gestione forestale responsabile.
- *promuovendo, in un'ottica di superamento degli obblighi legislativi, l'adozione, da parte dell'organizzazione, di opportuni **strumenti integrati di politica ambientale** (SGA) rivolti a preservare il sistema ambiente ed a promuovere costanti miglioramenti per la sua tutela.*
- prevenire atti di contaminazione deliberata dei prodotti. Quindi, la protezione dei siti produttivi (stabilimenti, magazzini di stoccaggio, ecc.) e dei mezzi di trasporto dei prodotti da atti di sabotaggio diventano una nuova priorità.

In linea con quanto sopra, anche per il futuro, la Direzione Generale dichiara di voler quindi mantenere l'attenzione verso la sicurezza ed igiene del prodotto fornito, prendendo in considerazione, alla scadenza dei certificati in essere, lo schema di certificazione **FSSC 22000 versione 5** (con implementazione della norma ISO 22000:2018) .

Continua è inoltre la collaborazione con Gegraf srl, azienda nella quale da anni è ormai implementato e certificato da ente terzo un sistema qualità conforme allo standard BRC/IoP, sfruttando così al meglio importanti sinergie destinate al miglioramento del controllo igienico e di sicurezza di un prodotto critico quale quello destinato al diretto contatto con l'alimento.

La Direzione Generale ha pertanto conferito responsabilità di adeguamento, valutazione, miglioramento del Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare a 4 gruppi dedicati ma collegati:

- Assicurazione Qualità e Business Operator
- Assicurazione Sicurezza Alimentare
- Customer Care Building, che avrà il compito di promuovere, all'interno del SQ, del SGSA e dell'intera organizzazione, la focalizzazione sul cliente e sui requisiti dallo stesso attesi
- Gestione Ambientale

Ciascun coordinatore ha il dovere di riferire direttamente e periodicamente alla stessa sul grado di applicazione, sui risultati ottenuti, e sulle opportunità di miglioramento scaturite dai suddetti Sistemi.

Le istruzioni per la corretta attuazione di quanto stabilito continueranno ad essere divulgate attraverso le procedure o le istruzioni operative presentate nel corso di specifiche riunioni formative che coinvolgeranno sia gli operatori che i responsabili di reparto.

L'applicazione del Sistema Qualità e del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare è un impegno pienamente condiviso ed approvato dalla Direzione Generale e da tutti i collaboratori.

(Direzione Generale)

