

ESSECO

Esseco srl
Società Unipersonale
Via S. Cassiano, 99
San Martino
28069 Trecate (NO) Italia

Tel. +39 0321.790.1
Fax +39 0321.790.207

esseco@esseco.it
www.esseco.com

Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v.
R.E.A. 142984 – Novara

Codice Fiscale
Partita IVA
Registro Imprese Novara
01027000031



UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 14001:2004
UNI ISO 45001:2018

CERTICALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISO

Trecate, Febbraio 2022

OGGETTO: POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L' Azienda è consapevole che l'adozione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA) basato su un approccio per processi, è una decisione strategica che può aiutare a migliorare la sua prestazione complessiva nella sicurezza alimentare.

Per questo, Esseco S.r.l. 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 e di tutte le fasi intermedie di processo e confezionamento, quindi del consumatore finale a cui il prodotto è destinato.

A tale scopo si è perseguita una politica attiva che ha portato alla certificazione di conformità, rilasciata da ente terzo, allo standard FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000, riconosciuto dalla GSFI.

L'Azienda si impegna quindi a seguire le seguenti linee guida:

- Soddisfare i propri clienti fornendo con regolarità prodotti sicuri che soddisfino i requisiti del cliente e quelli di legge e normativi applicabili;
- Affrontare i rischi associati ai suoi obiettivi;
- Sviluppare un piano HACCP/OPRP per l'analisi dei pericoli e la definizione di punti critici di controllo e definire procedure di mitigazione anche attraverso piani di Food Fraud e Food Defence basati sulla valutazione del rischio, l'applicazione di Buone Pratiche di Produzione (GMP) e/o programmi di Prerequisiti;
- Garantire nel tempo la conformità ai requisiti specificati del SGSA;
- Monitorare e misurare le prestazioni (Es. Audit interni, Riesame della Direzione,...), analizzare e valutare i risultati di tali attività, così da confermare la prestazione del SGSA e pianificarne aggiornamento/miglioramento;
- Ottimizzare il rapporto con i Fornitori. Ciò al fine di costituire un sistema di fornitura che assicuri un servizio affidabile nel tempo sia per la continuità delle caratteristiche richieste alle forniture, sia per il rispetto dei tempi e delle modalità di consegna e più in generale in grado di conseguire gli obiettivi qualitativi e di sviluppo aziendali;

- Garantire la tracciabilità e la rintracciabilità dei materiali utilizzati e del prodotto finito lungo tutta la filiera alimentare, in modo da assicurare la sicurezza e la tutela dell'utilizzatore finale
- Assicurare lo stabilirsi di una cultura della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti a tutti i livelli aziendali, coinvolgendo il personale nella applicazione della politica per la sicurezza alimentare, condividendo gli obiettivi della sicurezza alimentare ed i programmi con cui intende raggiungere tali obiettivi;
- Consolidare e migliorare la propria posizione sul mercato per permettere una costante crescita ed innovazione dell'azienda con ampliamento delle quote di mercato;
- Essere sempre informata su nuovi sviluppi scientifici e tecnici anche avvalendosi di associazioni di settore
- Essere inserita nel tessuto sociale in cui si trova creando sempre nuove opportunità di occupazione, nel rispetto dell'ambiente, della natura e del territorio, grazie all'adozione di nuove tecnologie ed evitando gli sprechi.

L'Alta Direzione si impegna a:

- Supportare, attuare e mantenere una politica per la sicurezza alimentare appropriata alle finalità e al contesto dell'organizzazione, garantendone la divulgazione e la disponibilità alle parti interessate sia interne che esterne all'azienda;
- Riconoscere il ruolo dell'organizzazione e del suo posizionamento all'interno della filiera alimentare, così da assicurare una comunicazione interattiva con le parti interessate e garantire un controllo efficace dei fattori di rischio;
- Assicurare che le responsabilità e le autorità per i ruoli pertinenti alla sicurezza alimentare, compreso il Responsabile del Gruppo per la Sicurezza Alimentare e la Protezione prodotto, siano assegnate, comunicate e comprese all'interno dell'organizzazione
- Definire obiettivi per il SGSA specifici per settore/reparto e indicatori per il monitoraggio del raggiungimento degli stessi, assicurando la disponibilità delle risorse e delle competenze necessarie
- Effettuare periodico monitoraggio dei risultati;
- Promuovere il miglioramento continuo di prodotti e servizi e l'aggiornamento periodico del SGSA;
- Assicurare che siano in atto procedure per reagire a potenziali situazioni di emergenza o agli incidenti che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti al ruolo dell'organizzazione nella filiera alimentare, comprese procedure che garantiscano il ritiro/ricambio tempestivo dei lotti di prodotto finito dal mercato e la nomina di persone competenti con l'autorità per avviare ed eseguire il ritiro/ricambio.

ESSECO s.r.l.
Direttore Generale Prodotti Industriali
ESSECO s.r.l.
Plant Manager, 99
28069 San Martino Trecalle (NO) - Italy
GIUSEPPE FALSIROLI
Site manager
Direttore generale prodotti industriali