

INTRAPAK S.p.A.

Via Valsorda snc - 22044 Inverigo (CO) Italia

Tel. +39.031.5621650

Cod. Fisc. 00851110155 - P.iva IT00697360964

Reg. Impr. 00851110155 - R.E.A. CO 333853

Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.

Sito web: www.intrapak.it - E-mail: intrapakspa@intrapak.it

Pec mail: intrapakspa@pec.intrapak.it

Politica del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

La nostra azienda si pone come obiettivo generale la soddisfazione dei propri clienti attraverso la consegna tempestiva e puntuale di prodotti conformi ai requisiti richiesti, esenti da difetti e da ogni tipo di contaminazione.

La Direzione considera la **Qualità** e la **Sicurezza Alimentare** fattori strategici di sua diretta responsabilità, da gestire in un'ottica di miglioramento continuo attraverso la valutazione del rischio (Risk Base Thinking), con il pieno coinvolgimento di tutto il personale dell'azienda.

In tal senso, Intrapak si è posta il miglioramento continuo del Sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare come obiettivo primario per rafforzare ulteriormente la propria organizzazione, elevare lo standard qualitativo della propria attività e fronteggiare adeguatamente le esigenze e le aspettative del mercato. La Direzione si impegna a mettere a disposizione le infrastrutture, le competenze tecniche, le risorse umane ed economiche necessarie ad assicurare lo svolgimento di tutti i processi aziendali in conformità alla norma ISO 9001 e allo standard FSSC 22000.

Le diverse Funzioni Aziendali devono sentirsi pienamente responsabili nell'applicazione di un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare in ogni settore dell'Azienda e devono utilizzare in modo ottimale le risorse umane e tecniche a loro disposizione allo scopo di conseguire gli obiettivi stabiliti dalla Direzione. Per il conseguimento di tali obiettivi, tutti si devono impegnare nel rispetto dei criteri stabiliti e delle prescrizioni contenute nella documentazione del SGQSA. Intrapak ritiene che tali obiettivi possano essere raggiunti solo attraverso uno sforzo comune di tutti coloro che operano in azienda e, a tal fine, promuove, sviluppa e supporta le seguenti attività:

- *minimizzare l'impatto ambientale attraverso l'impiego di tecnologie e materiali sostenibili;*
- *raggiungere la piena soddisfazione del cliente mediante un'attenta analisi delle sue esigenze e del contesto in cui opera;*
- *coinvolgere attivamente tutto il personale attraverso costanti attività di informazione e formazione sulla cultura aziendale per la Qualità, la Sicurezza Alimentare e le tecnologie impiegate;*
- *coinvolgere i fornitori affinché garantiscano Qualità e Sicurezza Alimentare lungo tutta la catena di fornitura;*
- *promuovere il miglioramento continuo di prodotti e processi tramite la conoscenza approfondita dei cicli operativi e l'analisi dei dati.;*
- *perseguire una crescente automazione e innovazione tecnologica per migliorare l'affidabilità dei processi e dei prodotti;*
- *definire e rispettare rigorosamente procedure operative e di controllo;*
- *garantire la massima puntualità nelle consegne;*
- *mantenere un'elevata capacità produttiva;*
- *ridurre al minimo gli sprechi in ogni fase del processo;*
- *applicare e rispettare la metodologia HACCP per il controllo dei rischi e delle contaminazioni nei prodotti destinati al settore alimentare e al consumo umano;*
- *rispettare tutte le normative nazionali e internazionali applicabili;*
- *aggiornare e migliorare costantemente il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare per rispondere in modo efficace alle esigenze in continua evoluzione dei clienti.*

L'adeguatezza e la continua idoneità di questa Politica e dei macro-obiettivi qui richiamati sono verificate annualmente in occasione dei riesami della Direzione e in sede di definizione dei nuovi obiettivi di qualità e di miglioramento.

La Direzione, inoltre, si impegna a comunicare la Politica a tutte le parti interessate, assumendosi la responsabilità dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare rispetto al contesto in cui opera.