

La crescita di Poligrafica Veneta Srl e la contemporanea necessità del mercato di avere un prodotto sempre più di qualità, sono le premesse per cui il Consiglio di Amministrazione si impegna ad adottare un sistema di qualità conforme alla normativa UNI EN ISO 9001:2015, al fine di garantire ai clienti la fornitura di un prodotto conforme ai requisiti richiesti. La creazione del sistema qualità ha permesso di migliorare l’organizzazione aziendale e di ottimizzare la produzione, individuando i passaggi più critici ed i punti deboli, ottimizzando le singole fasi di lavorazione e rendendo il monitoraggio più efficace.

La Direzione ha effettuato un’analisi del contesto in cui opera Poligrafica Veneta Srl, individuando le parti interessate e le loro aspettative, con l’obiettivo di ridurre i rischi associati e cogliere le opportunità che tale contesto offre.

Lo scopo è quello di ottenere un livello qualitativo che possa mantenersi costante nel tempo e di evitare l’immissione sul mercato di prodotti non conformi che comporterebbero danni a Poligrafica Veneta Srl e ai propri clienti.

L’azienda inoltre, si propone di istituire e mantenere un sistema di gestione che garantisca la sicurezza igienico-sanitaria dei propri prodotti, focalizzando risorse umane e mezzi tecnici nei punti del processo individuati come critici, agendo per prevenire i pericoli, prima che questi si manifestino e permettendo un controllo più efficace di quanto ottenibile attraverso tradizionali test sul prodotto finito. Ci si propone inoltre di coinvolgere e responsabilizzare tutto il personale nella tutela della sicurezza igienica del prodotto, costituendo quindi un utilissimo strumento formativo e motivazionale. Il successo dell’applicazione della metodologia HACCP, richiede il coinvolgimento e l’impegno totali di tutto il personale di responsabilità e del personale operativo. Considerato inoltre che la sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione di qualsiasi prodotto alimentare e che l’imballaggio rappresenta una possibile fonte di contaminazione dell’alimento e può diventare pericoloso per il consumatore finale, Poligrafica Veneta Srl ha affiancato agli esistenti Sistema per la gestione della Qualità e Sistema HACCP, un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, conforme alla Norma UNI EN ISO 22000:2018.

La gestione integrata di questi sistemi ha portato alla redazione di un Manuale di Gestione Integrata.

L’obiettivo è produrre packaging sicuro attraverso l’identificazione, la valutazione, la gestione e il controllo dei rischi conforme alle normative cogenti in tema di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, HACCP, igiene e buone pratiche di produzione (D.M. 21-3-73, Reg. CE 178/02, Reg. CE 1935/04; Reg. CE 852/04, Reg. CE 2023/06), utilizzando fornitori qualificati, materie prime sicure e un processo produttivo efficiente e controllato, considerando le richieste implicite ed esplicite dei clienti e del settore alimentare in genere.

Poligrafica Veneta Srl offre ai propri clienti la possibilità di migliorare la loro immagine come aziende responsabili nell’acquisto di packaging proveniente da fonti rinnovabili ed eco-compatibili. Poligrafica Veneta Srl si impegna infatti a compiere azioni conformi con la Catena di Custodia FSC e Catena di Custodia PEFC, come definito nel manuale FSC e nel manuale PEFC. Nello specifico si impegna a:

- evitare che le materie prime di origine vegetale utilizzate per la fabbricazione dei prodotti stampati provengano da tagli illegali, foreste geneticamente modificate con importanti conflitti in atto, certificate HCVF (High Conservation Value Forest), o comunque da fonti controverse come definite da PEFC.
- rendere disponibili, in relazione alle richieste del mercato, gruppi di prodotto FSC e PEFC.
- riguardo ai prodotti approvvigionati, accertare l’idoneità del fornitore rispetto ai requisiti dello standard FSC-STD-40-004 V3-1 e PEFC ITA 1002:2020.
- applicare un sistema di Due Diligence (DDS) che minimizzi il rischio di utilizzo di materiale proveniente da fonti controverse.

Poligrafica Veneta S.r.l. dichiara di non essere direttamente o indirettamente coinvolta nelle seguenti attività:

- taglio o commercio illegale di legno o prodotti forestali;
- violazione delle tradizioni e dei diritti umani nelle operazioni forestali;
- distruzioni di foreste ad alto valore di conservazione;
- conversione significativa di foreste in piantagioni o conversione delle stesse ad uso non forestale;
- introduzione di organismi geneticamente modificati nelle operazioni forestali;
- violazione di qualsiasi convenzione principale dell’ILO (Organizzazione Internazionale del Lavoro), così come definito nella dichiarazione dell’ILO sui principi e i diritti fondamentali del lavoro.

**Poligrafica Veneta Srl si impegna ad impiegare mezzi e risorse per raggiungere i seguenti obiettivi aziendali:**

- migliorare in modo continuo il funzionamento e l’efficacia del Sistema di Gestione Integrato;
  - garantire il rispetto della legislazione cogente in materia di igiene e sicurezza alimentare e le normative connesse;
  - sviluppare un sistema di monitoraggio dei materiali e del processo produttivo che permetta di mantenere il controllo di possibili rischi di contaminazione (monitoraggi in produzione, audit interni);
  - mantenere attivo e ottimizzare il sistema di rintracciabilità;
  - assicurare che la presente Politica sia diffusa, compresa e condivisa ad ogni livello aziendale e divulgata presso Clienti, Fornitori o altre parti interessate e lungo la filiera di competenza di Poligrafica Veneta Srl;
  - sensibilizzare il personale affinché le attività produttive, siano svolte secondo le regole d’igiene, e nel rispetto dei requisiti stabiliti, della sicurezza alimentare e del mantenimento della Catena di Custodia;
  - studiare le esigenze di mercato e dei clienti per migliorare i prodotti ed i servizi offerti;
  - monitorare il sistema di gestione per verificarne l’efficacia e l’efficienza;
  - analizzare i dati relativi a difetti del sistema produttivo per ridurli sulla base dei reclami e delle non conformità rilevate;
- assicurare la disponibilità delle informazioni relative alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità e all’origine delle materie prime impiegate, dei prodotti lungo tutta la filiera alimentare.

STATO DI REVISIONE

| Rev. | Data       | Descrizione ultima modifica                            | Verifica RGQI | Approvazione PRE |
|------|------------|--------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| 0    | 27/09/2017 | Seconda emissione per adeguamento UNI EN ISO 9001:2015 |               |                  |
| 1    | 27/02/2018 | Aggiornamento per emissione MFSC e MPEFC               |               |                  |
| 2    | 8/05/2020  | Adeguamento UNI EN ISO 22000:2018                      |               |                  |
| 3    | 09/05/2023 | Adeguamento Nuovo standard Fsc e Pefc                  |               |                  |