Alplast CHIUSURE	**POLITICA AZIENDALE**	
	Rev.1 *Data: 01 12 2025*	*Pagina:* 1 di 1

La direzione della ALPLAST s.r.l., in accordo con le norme previste nella conduzione aziendale, con le richieste specifiche dei clienti e con i requisiti cogenti ha stabilito di uniformare le proprie modalità gestionali e operative alle prescrizioni della normativa cogente applicabile al settore MOCA - materiali e oggetti a contatto con gli alimenti:

- D.lgs. n.29 del 10 febbraio 2017: Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti.
- Regolamento CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- Regolamento CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

e degli standard ad applicazione volontaria

- ISO 9001:2015 Quality safety management systems- Requirements
- ISO 22000:2018 Food safety management systems- Requirements
- FSSC 22000 v. 6 Food safety management systems- Requirements

L'azienda infatti da anni pone la massima attenzione per garantire la sicurezza alimentare focalizzando il proprio lavoro su punti quali l'igiene delle lavorazioni e la salubrità dei prodotti al fine di dare sempre maggiore fiducia e garanzie ai propri clienti.
Il rapporto con il cliente deve essere gestito tramite una comunicazione continua al fine di garantire la soddisfazione del cliente stesso.
Gli obiettivi e gli impegni del Sistema di gestione della Qualità devono essere compresi e fatti propri da tutti i livelli dell'organizzazione aziendale che deve tendere al miglioramento continuo e all'innovazione.
Pertanto, il personale dell'Azienda è la risorsa più importante per il raggiungimento degli obiettivi di Qualità.
ALPLAST SRL si impegna a creare un contesto aziendale che stimoli il dinamismo, la partecipazione, la chiarezza delle funzioni operative, il mutuo rispetto, sollecitando inoltre l'assunzione delle responsabilità da parte di tutti i dipendenti.
Tutto il Sistema di gestione della Qualità aziendale deve essere orientato al rispetto della legislazione vigente e dell'ambiente; è pure intenzione dell'Azienda proseguire nell'attuale politica di utilizzo di additivi solo se sicuri e necessari tecnologicamente.
Gli obiettivi e l'idoneità per la Politica della Qualità saranno costantemente riesaminati ed adeguati alle modifiche del mercato.

Seguendo i principi delle Buone Pratiche di Lavorazione (BPL o GMP) si assicura che le operazioni vengano eseguite secondo procedure definite ed applicate rientranti nelle specifiche della norma. Controlli analitici e visivi vengono regolarmente effettuati nei locali di produzione per accertare l'osservanza degli standard di GMP. Verifiche ispettive interne (VII) vengono eseguite per verificare la corretta applicazione ed efficienza dello SGA. La Qualità si consegue con l'approvvigionamento di materie prime che rispondono a precisi specifici requisiti di Qualità. La Qualità si ottiene nei reparti di produzione attraverso i controlli di processo ed il monitoraggio delle fasi critiche di produzione. La Qualità interviene, infine, nei test sui prodotti finiti per assicurare che questi vengano liberati solo in presenza di precisi e standardizzati requisiti qualitativi.

La Qualità è una questione di sopravvivenza aziendale che passa attraverso la mobilitazione dell'impegno e dell'immaginazione di ciascuno. La politica della sicurezza sopra descritta viene comunicata tramite l'ausilio della bacheca presente all'interno dell'azienda e tramite la distribuzione del Manuale di gestione per la Sicurezza Alimentare. La sua comprensione viene verificata durante gli Audit Interni. Ad ogni Riesame da parte della Direzione (annuale) la politica viene analizzata, per verificarne la sua adeguatezza ed aggiornata per riesaminare gli obiettivi della sicurezza alimentare e determinarne di nuovi.

Oggiono, 01 12 2025

CEO
GORIA ERMINIO RENATO