

POLITICA CELLOGRAFICA GEROSA SPA

SICUREZZA ALIMENTARE

Scopo

Cellografica Gerosa (“la Società”), primario attore nello sviluppo, produzione e commercializzazione di imballaggi flessibili, fortemente radicato nella filiera alimentare, si assume l’impegno e la responsabilità di offrire ai propri clienti prodotti sicuri e conformi ai requisiti legali secondo le norme che disciplinano i materiali ed oggetti destinati al contatto alimentare, in conformità al BRC Global Standard Packaging Materials issue 6.

Tali garanzie si possono ulteriormente espletare in ottica di servizio e supporto alle forniture che coinvolgono scenari di livello internazionale, focalizzando le valutazioni ad aree geografiche Extra Europee o di specifico interesse, consentendo pertanto di gestire scenari di Global Regulatory Affairs.

La sicurezza alimentare è correlata alla presenza di pericoli che possono essere introdotti in qualsiasi punto della filiera alimentare. Le organizzazioni che operano in tale ambito devono avere la capacità di controllare i pericoli per la sicurezza alimentare soddisfacendo tutti i requisiti necessari e attuando le opportune misure di gestione del rischio considerando i continui aggiornamenti del sapere scientifico.

Cellografica Gerosa ritiene la sicurezza alimentare dei propri prodotti un elemento fondamentale della propria responsabilità di impresa, nonché un elemento determinante del proprio successo sul mercato.

Perimetro

La presente politica si applica ad ogni società del Gruppo Gerosa a tutti i manager, i dipendenti e a tutti coloro che operano in rappresentanza di queste.

Il management del gruppo si impegna a perseguire questo obiettivo, così come ciascun responsabile di area si adopererà per assicurare il coinvolgimento, la partecipazione e la corresponsabilizzazione di tutto il personale per la piena condivisione della Politica e degli obiettivi aziendali e per lo sviluppo di una cultura orientata alla sicurezza alimentare.

I principi guida

I principi che guidano l'attività di Cellografica Gerosa in relazione al tema della Sicurezza alimentare sono:

- Soddisfare le necessità e le richieste dei Clienti tramite comprensione delle loro necessità con pieno e collaborativo coinvolgimento nella definizione delle soluzioni.
- Rispettare la normativa cogente in ambito di sicurezza alimentare che regola tutte le attività industriali, sottese alla realizzazione di imballaggi flessibili per alimenti, e gli standard approvati da Cellografica Gerosa.
- Porre in essere sistemi di gestione del rischio legato alla mancata performance del prodotto sia in termini di protezione che di mantenimento delle qualità organolettiche evitando ogni rischio di contaminazione.
- Applicare all'intera organizzazione e migliorare continuamente, schemi volontari di sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare secondo lo standard internazionale BRC (Brand Reputation through Compliance) Global Standard Packaging Materials issue 6.
- Utilizzare riferimenti e modelli basati sulla scienza riconosciuti come rilevanti a livello internazionale (Codex Alimentarius).
- Operare in una logica di prevenzione igienico-sanitaria in linea con i principi del sistema HACCP e HARA secondo le opportune linee guida GMP (Good Manufacturing Practices).
- Ricercare continuamente la miglior soluzione in grado di conciliare la qualità del prodotto, il rispetto dei più alti standard di sicurezza, la riciclabilità e la competitività in un mercato orientato a scelte sempre più sostenibili.
- Adottare un approccio di gestione del rischio in ottica di sicurezza alimentare, a partire dai nuovi investimenti, alle scelte impiantistiche nonché alla definizione dei processi in una logica di anticipazione delle normative.
- Impegnarsi affinché le proprie persone siano coinvolte, responsabilizzate e impegnate attivamente a tutti i livelli per permettere di raggiungere gli obiettivi previsti in termini di sicurezza alimentare.
- Mantenere il sito produttivo costantemente adeguato a sviluppi tecnico scientifici, metodi di buona pratica industriale, aggiornamenti normativi e legislativi, aggiornamento degli schemi di certificazione.
- Promuovere una formazione continua del personale al fine di consentire una consapevole gestione nei diversi ambiti della propria attività e la crescente

complessità legata all'evoluzione dei processi produttivi e del prodotto e maturino una cultura della sicurezza alimentare.

- Adottare un approccio di miglioramento continuo delle proprie prestazioni in termini di efficienza, efficacia e economicità sui processi legati alla sicurezza alimentare individuando indicatori e sistemi di misura e controllo adeguati anche al fine di operare analisi e considerazioni che concorrano ad operare scelte per il futuro e a definire obiettivi specifici.
- Promuovere presso la propria catena del valore la cultura della sicurezza alimentare attraverso l'indicazione di chiari principi di riferimento e l'adozione di adeguati strumenti tecnico-scientifici per la valutazione, il controllo delle caratteristiche e prestazioni.
- Confrontarsi con le migliori imprese del mercato per aumentare la propria conoscenza e competitività.

Il Presidente

