

POLITICA AZIENDALE DELLA QUALITÀ e SICUREZZA ALIMENTARE



Byvac sinonimo di qualità e flessibilità. Sita in Via delle Piane, Località Camparlese, 55025 Ghivizzano LU, l'azienda è presente sul mercato del packaging alimentare da più di un decennio. La nostra azienda, offre un'ampia gamma di prodotti dedicati al confezionamento sottovuoto. Siamo presenti sul mercato Europeo ed Extra UE, garantendo puntualità e flessibilità, per soddisfare le richieste più esigenti nel settore del packaging. Byvac applica il suo sistema alla attività di:

“Produzione di buste per il confezionamento sottovuoto (imballaggio flessibile) di prodotti alimentari e non”

“Manufacturing of bags for the vacuum packaging (flexible packaging) of foodstuffs and not ”

Oggi la Direzione è impegnata nel miglioramento continuo del proprio sistema attraverso il costante richiamo all'organizzazione tutta circa l'importanza del rispetto di tutti i requisiti applicabili ai processi sviluppati ed alle attività eseguite, nonché al rispetto delle prescrizioni legali applicabili. L'azienda si propone con il proprio sistema di gestione integrato di garantire la sicurezza igienico sanitaria dei prodotti/servizi, focalizzando risorse umane e mezzi tecnici nei punti del processo individuati come critici, agendo per prevenire i pericoli prima che questi si manifestino.

In particolare la politica aziendale si sostanzia attraverso il rispetto di prerequisiti normativi ed implementazione di Standard di Servizio quali:

PREREQUISITI NORMATIVI

- corretta applicazione di quanto definito nel MAIA;
- garanzia del rispetto delle norme di corretta prassi igienica secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 852/2004 e Regolamento (UE) 2021/382 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- rispetto dei requisiti di sicurezza definiti sul DVR aziendale, secondo quanto definito dal D.Lgs. 81/2008;
- possesso delle opportune Autorizzazioni Sanitarie previste dalla normativa vigente;
- possesso delle opportune autorizzazioni cogenti richieste;
- corretta etichettatura dei prodotti somministrati secondo i requisiti richiesti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011.
- Presenza delle schede tecniche dei prodotti acquistati;

STANDARD DI SERVIZIO:

- ❖ L'ottenimento della consapevolezza del proprio ruolo aziendale, da parte di tutti gli Operatori;
- ❖ La continua ricerca del miglioramento dei processi e dei servizi erogati;
- ❖ L'incremento del grado di soddisfazione dei propri Clienti;
- ❖ Il rafforzamento della posizione aziendale sul mercato nazionale ed internazionale;
- ❖ L'attenzione a tutti gli elementi che concorrono a definire l'immagine aziendale;
- ❖ Il mantenimento di un sistema di monitoraggio e d'informazione dei portatori d'interesse per prevenire motivi di reclamo;

La Direzione a seguito della definizione della politica aziendale, sopra indicata, individua obiettivi che si sostanziano in:

- ✓ Attenzione al Cliente ed alle richieste degli stakeholders.
- ✓ Qualità delle forniture.
- ✓ Qualità delle risorse.
- ✓ Attuazione degli obiettivi di business, della Politica Integrata e, più in generale, del Sistema Gestione Qualità.

Riesami periodici di sistema, consentono di accertare nel tempo se la politica aziendale si mantiene appropriata, coerente ed adeguata a conseguire gli scopi aziendali. Gli obiettivi che l'organizzazione definisce, sono articolati in traguardi misurabili e coerenti con la politica aziendale.

Questi risultano contenuti anche nel riesame direzionale e saranno condivisi con gli RDF, misurati attraverso l'individuazione di indici di monitoraggio e misurazione. I risultati di tale analisi saranno contenuti nel riesame direzionale relativo al periodo a cui i dati fanno riferimento.

Gli obiettivi aziendali sono contenuti in apposita tabella allegata al Riesame stesso e rivalutata ad ogni sua analisi.

Per ogni indicatore sono stabiliti indici di misurazione che costantemente vengono aggiornati verso l'obiettivo del miglioramento continuo.

Inoltre al fine di garantire un prodotto/servizio improntato alla massima soddisfazione dei propri Clienti e più in generale, di tutte le parti interessate, l'Azienda definisce come principi di riferimento della propria Politica di Qualità:

Attenzione focalizzata sul Cliente e sulle parti interessate:

Byvac si impegna a comprendere le necessità dei clienti e pianifica le proprie attività per soddisfarle appieno. Allo stesso modo opera nel rispetto delle richieste e dei requisiti:

- ✓ Del mercato di riferimento
- ✓ Del paese in cui opera, adempiendo a leggi e regolamenti
- ✓ Di tutte le parti coinvolte nei propri processi critici
- ✓ Della Sicurezza Alimentare

Approccio per processi

Byvac identifica le diverse attività della propria organizzazione come processi da pianificare, controllare e migliorare costantemente e attiva al meglio le risorse per la loro realizzazione. Byvac gestisce i propri processi perché siano univoci:

Gli obiettivi da perseguire e i risultati attesi

Le responsabilità connesse e le risorse impiegate

Leadership

Byvac si assume la responsabilità dell'efficacia del proprio SGQ, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici. Byvac comunica l'importanza del SGQ e coinvolge attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole.

Valutazione dei rischi e delle opportunità

Byvac pianifica i propri processi con un approccio risk-based thinking al fine di attuare le azioni più idonee per:

- ✓ Valutare e trattare rischi associati ai processi

- ✓ Sfruttare e rinforzare le opportunità identificate

Byvac promuove a tutti i livelli un adeguato senso di proattività nella gestione dei propri rischi.

Valutazione aspetti per la sicurezza alimentare

Byvac identifica, valuta, la gestione e il controllo dei rischi conforme alle normative cogenti in tema di HACCP al fine di fornire un prodotto/servizio sicuro seguendo i seguenti elementi:

- ✓ Fornire un prodotto sicuro attraverso l'identificazione, la valutazione, la gestione e il controllo dei rischi conforme alle normative cogenti in tema di HACCP, utilizzando fornitori qualificati, materie prime sicure e un processo efficiente e controllato, considerando le richieste implicite ed esplicite dei clienti;
- ✓ Ricerca e valutare ogni possibilità di miglioramento della sicurezza alimentare al fine di proporre un servizio che sia continuamente in grado di soddisfare le aspettative dei Clienti e, ove possibile, di anticiparle.
- ✓ Impostare un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare affinché le risorse impiegate nei processi e nei servizi siano utilizzate in modo efficiente oltre che efficace.
- ✓ Assicurare continuamente la disponibilità di risorse necessarie all'efficace attuazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati.
- ✓ Assicurare la distribuzione di prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario e attuare un piano di emergenza in situazioni di crisi a tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare;
- ✓ Assicurare un ambiente idoneo in virtù del fatto che le condizioni di lavoro possono condizionare la conformità del prodotto finito.
- ✓ Incrementare le conoscenze e competenze del personale che opera nell'Azienda;
- ✓ Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi e alle tecnologie.
- ✓ Includere strategie in materia di sicurezza alimentare all'interno del processo di pianificazione aziendale annuale per garantire che la sicurezza alimentare sia parte integrante delle operazioni.
- ✓ Stabilire obiettivi annuali in materia di sicurezza alimentare misurabili per tutte le operazioni, per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle norme;
- ✓ Garantire che i fornitori sposino gli stessi impegni in materia di sicurezza alimentare e monitorare i materiali e i servizi forniti;
- ✓ Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori ed ai clienti stabilendo specifiche per i materiali destinati al contatto con gli alimenti, lo stoccaggio dei prodotti finiti.
- ✓ Comunicare gli aspetti, le prestazioni in materia di sicurezza alimentare ai clienti, ai consumatori e ai principali soggetti interessati che abbiano un effetto o subiscano l'effetto dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare dell'Azienda.

Coinvolgimento del personale e degli stakeholder

Byvac è consapevole che il coinvolgimento del personale e di tutti gli stakeholder, unito all'attiva partecipazione di tutti i collaboratori, sono un elemento strategico primario. Promuove lo sviluppo delle professionalità interne e l'attenta selezione delle collaborazioni esterne al fine di dotarsi di risorse umane competenti e motivate.

Miglioramento

Byvac si pone come obiettivo permanente il miglioramento delle prestazioni del proprio SGQ. La preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il riesame della Direzione sono gli strumenti che Byvac mette in atto per migliorarsi costantemente. Lo strumento scelto per la persecuzione della propria Politica da parte Byvac è un Sistema di Gestione integrato Qualità e Sicurezza Alimentare conforme alle norme UNI EN ISO 9001 e 2200 in ultima edizione.

Garanzia di pulizia ed igiene.

- ✓ Divieto di consumare alimenti nelle aree adibite alle lavorazioni;
- ✓ Corretta separazione, segregazione e conferimento dei rifiuti/scarti prodotti;
- ✓ Corretto rispetto della ITE 03 "MODALITA' OPERATIVE E DI PULIZIA POSTAZIONE"
- ✓

Inoltre la Direzione assicura che la suddetta politica venga resa disponibile al pubblico e che venga comunicata, compresa e perseguita da tutte le risorse umane di Byvac e/o operanti per conto di essa.

La Direzione