

Nell'ambito della produzione di Film rigido in PET per i mercati italiani ed internazionali, il sistema di prevenzione dei rischi richiede la massima organizzazione ed attenzione. Questa priorità che l'azienda si è attribuita, avviene attraverso un'attenta valutazione del sistema di sicurezza Food applicato e la definizione di obiettivi che tengano conto dell'importanza data ai seguenti fattori:

- la natura del prodotto lavorato;
- le caratteristiche delle strutture, delle attrezzature e dei cicli tecnologici;
- la natura e complessità dei fattori di rischio;
- l'eterogeneità delle competenze necessarie (sanitarie, tecniche, organizzative, amministrative);
- la sorveglianza ed il controllo svolto da figure interne ed esterne al sistema di controllo aziendale.

IMPEGNI ASSUNTI DA CIER PER GARANTIRE SEMPRE:

◆ **la qualità del prodotto**

- Fornitura di materie prime di qualità: dal granulo in PET vergine a quello riciclato, la scelta ricade sempre su fornitori qualificati che operano da anni nel mercato del settore garantendo sempre prestazioni e sicurezza del prodotto.
- Processi di lavorazione tali da garantire la qualità del prodotto dal punto di vista igienico/sanitario.
- Confezionamento in modo del tutto automatico, per garantire assoluta igiene e qualità del prodotto per molto tempo.

◆ **la sicurezza**

- è stato introdotto il criterio della sicurezza Food e in particolare della tracciabilità documentata del prodotto a garanzia della sua provenienza.
- è stata fatta particolare attenzione ai parametri di produzione e alle modalità di confezionamento, ai livelli igienici nei locali di lavorazione, stoccaggio e confezionamento;

Il nostro obiettivo sarà quello di conciliare sempre più le prestazioni e le caratteristiche del prodotto con le esigenze di igienicità e sicurezza;

◆ **il controllo della qualità**

- è stato introdotto un monitoraggio della qualità del prodotto con rilevazioni periodiche e specifici indicatori, attraverso il coinvolgimento del Responsabile di produzione, la Direzione e il Responsabile Qualità.
- sono stati applicati i requisiti previsti dalla norma ISO 9001:2015 per il controllo di tutti i processi produttivi e lo standard BRC delle GDO per la garanzia della sicurezza igienica in conformità a standard europei riconosciuti.

Il nostro obiettivo sarà quello di promuovere la partecipazione attiva del cliente al sistema di monitoraggio anche attraverso la realizzazione di incontri con i maggiori clienti per presentare i risultati e confrontarsi sulle eventuali criticità emerse e sulle soluzioni adottate.

◆ **la qualità del personale**

- abbiamo garantito la partecipazione a incontri di addestramento per i requisiti igienici con docenti qualificati;
- abbiamo garantito la partecipazione ad incontri di approfondimento delle tematiche inerenti i sistemi di qualità e di autocontrollo igienico a tutto il personale;
- abbiamo assicurato la formazione specifica di tutto il personale coinvolto nelle lavorazioni su impianti e attrezzature in dotazione.

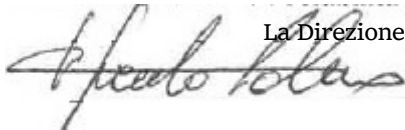
Il nostro obiettivo sarà quello di continuare a promuovere ed attuare una gestione del personale tesa a motivare e responsabilizzare i dipendenti sull'importanza dell'igiene nella produzione.

I NOSTRI STANDARD DI QUALITA'

- Garanzia del rispetto dei criteri di igienicità delle lavorazioni;
- Garanzia della qualità e della provenienza delle materie prime, escludendo quelle provenienti da mercati di dubbia certezza circa la loro integrità e i controlli;
- Controlli qualità durante le fasi di lavoro e confezione del prodotto e prima della spedizione sulle confezioni attraverso prove interne e analisi presso laboratori accreditati su materie prime e prodotto finito;
- Informazioni dettagliate sull'etichetta apposta sulla bobina di film, al fine di effettuare la completa rintracciabilità;
- Rintracciabilità delle materie prime utilizzate;
- Attenta valutazione delle sostanze utilizzate come additivi al fine di garantire la corretta igiene del prodotto;
- Controllo sui mezzi di consegna dei prodotti e del loro stato igienico;
- Responsabilità nel rispetto dell'ambiente attraverso una mirata gestione dei rifiuti e dell'impiego delle risorse;
- Rispetto delle esigenze del personale per quanto riguarda gli orari di lavoro, la dotazione di dispositivi di protezione, la messa a disposizione di locali igienici puliti e confortevoli;
- Impegno etico nei confronti di tutta l'azienda e verso terzi portatori di interessi attraverso il costante confronto con l'esterno e la comunicazione con tutti gli interlocutori interessati alla vita dell'azienda (Istituzioni, Azionisti, Dipendenti, Clienti, Fornitori, Concorrenti, Banche e Ambiente naturale circostante).

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- Sistema di gestione della produzione, che prevede strumenti, attrezzature, tempi, procedure ed istruzioni conformi a norme obbligatorie e volontarie quali l'applicazione del Regolamento 852/04 per l'HACCP e le norme UNI EN ISO 9001:2015, 14001:2015, 45001:2018 e lo Standard BRC IoP.
- Incontri con i fornitori per analisi dei dati e avvio immediato delle eventuali azioni di miglioramento per prevenire e risolvere le criticità al loro insorgere.
- Coinvolgimento dei clienti che partecipano attivamente alla definizione del prodotto, permettendo di rilevare la qualità percepita.
- Dotazione di strumenti di verifica per la conformità ai requisiti igienico-sanitari della normativa vigente.
- Responsabilità e coinvolgimento dei vertici in merito al rispetto delle condizioni di sicurezza per i lavoratori in ambienti salubri e idonei allo svolgimento delle mansioni.
- Valutazione costante della politica per la qualità aziendale ed eventuale aggiornamento anche in ottemperanza alla legislazione vigente in materia.


La Direzione