

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La PE.DI è un'azienda familiare che ha il suo punto di forza nel team che le dà vita.

I Clienti della PE.DI operano in settori ad alto impatto d'immagine per questo tutta la catena di fornitura, di cui PE.DI fa parte, deve farsi garante della qualità del prodotto.

La Direzione della PE.DI. sviluppa e attua un sistema di gestione per la sicurezza alimentare e il miglioramento continuo della sua efficacia, assegnando obiettivi specifici, comunicando informazioni con impatto sulla sicurezza alimentare lungo tutta la filiera e al personale dell'organizzazione, operando per soddisfare i requisiti della FSSC 22000 e i requisiti legislativi regolamentari applicabili, riportati nella dichiarazione di conformità, alle leggi dei paesi dove i nostri prodotti sono commercializzati.

PE.DI srl ha istituito un Team multidisciplinare incaricato di analizzare i pericoli, le vulnerabilità e le minacce; di valutare e gestire i rischi con piani di mitigazione e strategie di prevenzione; di implementare e mantenere il sistema di gestione di sicurezza alimentare.

La Direzione della PE.DI esorta quindi tutti i propri collaboratori ad impegnarsi con diligenza e senso di responsabilità al fine di raggiungere la massima sicurezza igienico - sanitaria dei prodotti, l'apprezzamento e la conseguente soddisfazione dei clienti. Ciò assicurerà un futuro prospero all'azienda e a tutto il suo personale.

L' obiettivo della PE.DI è quello di:

- raggiungere la massima soddisfazione dei Clienti per mantenere una posizione di prestigio tra i concorrenti fortemente presenti e competitivi
- fornire ai Clienti un prodotto di qualità e che garantisca sempre la sicurezza igienico-sanitaria dei consumatori
- rispettare con impegno e serietà le normative cogenti in ambito sicurezza alimentare; non ricevere reclami né da parte degli organi di controllo ufficiale né da parte di Clienti in materia di sicurezza alimentare;
- Attuare il programma di "Food Defence" e consolidare le capacità dei responsabili di funzione GSA e degli amministratori con l'adozione di programmi formativi ed informativi che sviluppino competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative.

Tutto il personale della PE.DI è delegato a rispettare le prescrizioni impartite dalla Direzione e riassunte nel Manuale GMP, nelle Procedure dei PrP (pre-requisiti per la sicurezza alimentare) e nelle specifiche Istruzioni aziendali e a segnalare le possibili migliorie che verranno valutate al fine di poter operare meglio, con il minimo sforzo ed il massimo del risultato.

PE.DI s.r.l.
Giulia Di Crescenzo
Amministratore Delegato

15/10/2019

