

## A TUTTO IL PERSONALE E A TUTTI LE PARTI INTERESSATE

PE.DI si impegna a sviluppare ed attuare un sistema di gestione per la sicurezza alimentare e ad adottare misure per 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 V5.1 e i requisiti legislativi e regolamentari applicabili alle leggi dei Paesi dove i prodotti vengono commercializzati.

L'obiettivo della PE.DI è quello di:

- Raggiungere la massima soddisfazione dei Clienti per mantenere una posizione di leadership sul mercato
- Garantire la salute dei consumatori/utilizzatori del prodotto, mediante elevati standard igienico - sanitari dei prodotti ed il conseguente apprezzamento della stessi da parte dei clienti.
- Rispettare con impegno e serietà le normative cogenti in ambito sicurezza alimentare;
- Minimizzare reclami e non conformità da parte degli organi di controllo ufficiale o da parte di Clienti in materia di sicurezza alimentare;
- Gestire prontamente eventuali emergenze e correggere eventuali non conformità in materia;
- 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, attraverso la Cultura della Qualità, competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative;
- Prevenire la "Food Fraud" mediante un'attenta valutazione dei fornitori di materiali e servizi e grazie ad una costante attenzione verso i propri processi e verso il contesto in cui la Società opera.

Al fine di perseguire i suddetti obiettivi PE.DI ha istituito il GSA (Gruppo Sicurezza Alimentare) un Team multidisciplinare incaricato di analizzare i pericoli, le vulnerabilità e le minacce, oltre che 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.

Tale impegno della è volto, anche mediante attività di formazione in materia di Sicurezza Alimentare, al coinvolgimento di tutto il personale affinché, comprendendo a pieno la politica aziendale, collabori attivamente alla sua attuazione ed al raggiungimento degli obiettivi.

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 oltre che a segnalare eventuali deviazioni e tutte le possibili migliorie utili a raggiungere gli obiettivi della presente Politica.

Ivrea 31/01/2022

Giulia Di Crescenzo

Amministratore delegato

