

Politica per la Sicurezza Alimentare

Il **Gruppo SEDAMYL** fabbrica prodotti che, accanto ad altri impieghi, sono usati dai clienti come materie prime per l'industria alimentare, di alimenti per l'infanzia e mangimistica che richiedono caratteristiche di salubrità e sicurezza alimentare, a protezione della salute del consumatore finale. Il **Gruppo SEDAMYL** si impegna a fornire prodotti che siano sempre conformi ai massimi standard di sicurezza alimentare e dei mangimi, alla vigente legislazione per l'alimentazione umana ed animale (fra cui i Reg. CE 178/02, 852/04, 183/05) e ai requisiti dei clienti.

La direzione mette a disposizione tutte le risorse necessarie in modo che l'azienda possa raggiungere gli scopi sopra enunciati operando come segue:

1. Garantisce l'osservanza dell' **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) e dei programmi per la gestione degli allergeni, il controllo dei corpi estranei, l'igiene personale, le buone pratiche di produzione e pulizia, il Pest Control e la prontezza di risposta alle Emergenze.
2. Soddisfa i requisiti delle norme per la sicurezza alimentare **FSSC 22000** e dei mangimi **EFISC** per i quali è certificato. Tali requisiti sono soggetti a revisione annuale e a miglioramento continuo.
3. Ha adottato un efficiente sistema per la **rintracciabilità** durante ogni stadio della produzione, della vendita e consegna ai clienti.
4. Si assicura che i **fornitori** e i **subappaltatori** di prodotti e servizi condividano lo stesso impegno verso la sicurezza alimentare in conformità ai nostri standard interni.
5. Esegue **Progettazione** e **Manutenzione** di impianti e apparecchiature secondo i criteri di sicurezza alimentare, di igiene e di Pest Control.
6. Fornisce ai dipendenti la **formazione**, gli aggiornamenti e i canali di comunicazione necessari per svolgere le funzioni assegnate con le adeguate competenze per un consapevole ed efficace coinvolgimento nella sicurezza alimentare.
7. Svolge controlli e **verifiche ispettive** interne, viene periodicamente valutata da enti di controllo e da clienti. Adotta un modello di analisi del rischio (**Risk Based Thinking**) per individuare le minacce ai propri processi, programmare le azioni correttive ed evidenziare e sfruttare le opportunità di miglioramento.
8. Applica un programma di **Food Defense** (Tutela Alimentare) per proteggersi da atti intenzionali contro le proprie sedi, il personale ed i prodotti, e di **Food Fraud** contro le frodi alimentari.
9. Richiede a tutto il personale e ai visitatori di evitare l'accesso ai reparti produttivi e ai magazzini nel caso in cui le **condizioni di salute** e igiene personale possano compromettere la sicurezza e la salubrità dei prodotti Sedamyl.



Stefano Frandino
Managing Director Sedamyl Saluzzo
Sedamyl SBE S.r.l.



Paolo Lingua
Responsabile Qualità Gruppo Sedamyl



Giorgio Crosetto
Responsabile Tecnico Gruppo Sedamyl