

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La 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.

La SEDAMYL si impegna a fornire prodotti che siano sempre conformi ai massimi standard di sicurezza alimentare, 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 stabiliti dalle norme per la sicurezza alimentare **FSSC 22000** e **EFISC** per i quali si certifica. Tali requisiti sono soggetti a revisione annuale e a miglioramento continuo. Ha implementato il Sistema di Gestione per la qualità secondo le norme ISO 9001 integrato con il sistema di gestione per la sicurezza alimentare.
3. Ha adottato un efficiente sistema per la **rintracciabilità** dei prodotti, delle materie prime, degli ausiliari, degli imballaggi e dei trasporti a partire dal fornitore, all'arrivo in azienda, durante ogni stadio della produzione fino alla vendita.
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 organismi esterni di valutazione e certificazione, da **audit** di clienti. Adotta un programma di **azioni correttive** dove si rilevi uno scostamento dagli standard preposti.
8. Applica un programma di **Food Defense** (Tutela Alimentare) per proteggerci da atti intenzionali contro le nostre sedi, il nostro personale e i nostri prodotti.
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.