

La Direzione della Easy Plast definisce la cultura della sicurezza alimentare come l'insieme dei valori, delle convinzioni e degli atteggiamenti condivisi da tutti gli operatori dell'azienda per la realizzazione di un prodotto destinato al contatto con alimenti e di un processo produttivo idoneo a realizzare prodotti sicuri. Una vera cultura della sicurezza alimentare di un'organizzazione dimostra l'impegno dei suoi dipendenti e della Direzione a rendere i prodotti conformi alle richieste dei clienti che realizzano imballaggi per alimenti.

Studiando i report EFSA degli ultimi anni sugli incidenti di origine alimentare, il nostro Team per la Sicurezza Alimentare ha constatato che la maggior parte degli incidenti sono stati causati dalla deviazione dalle pratiche sicure o dalla loro mancata applicazione. Ciò indica che la cultura della sicurezza alimentare dipende anche dalla conoscenza e dalla consapevolezza dei rischi alimentari da parte dei dipendenti.

Ecco perché l'obiettivo principale della politica per la sicurezza alimentare della Easy Plast è quello di implementare e diffondere la cultura della sicurezza alimentare in modo chiaro e semplice. In concreto, la Direzione garantirà il costante impegno a verificare che le norme e le procedure di sicurezza siano seguite quotidianamente. A garanzia della corretta implementazione di un piano per la sicurezza alimentare, sono definite anche le modalità con le quali la Direzione valuterà l'efficacia di applicazione di tali azioni:

- Audit interni (Pianificati tramite documento Piano audit 2022-2023)
- Verifiche mensili (documentati con apposita check i cui risultati sono portati in visione ogni mese alla Direzione e al Team HARA)
- Osservazione dei comportamenti del personale durante le operazioni quotidiane di lavoro (il Responsabile del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare verifica e annota eventuali difformità dai regole mantenti igienici e comportamentali portandoli a conoscenza del personale attraverso riunioni periodiche)
- Verifica a campione di lotti prodotti (con il laboratorio accreditato è stipulato un piano di campionamento annuale con monitoraggio dei prodotti tramite test microbiologici)
- Questionari di valutazione della conoscenza delle proprie mansioni e delle procedure (con cadenza annuale i dipendenti sono valutati tramite questionario interno)
- Riunioni periodiche col personale (con frequenze stabilite dalla Direzione vengono svolti incontri con tutte le maestranze sui temi inerenti i pericoli per la sicurezza alimentare).

Easy Plast si impegna quotidianamente ad offrire ai propri clienti prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario, rispettando tutte le procedure definite dal proprio sistema di autocontrollo igienico: per mantenere costante nel tempo questo livello di attenzione, è necessaria una completa trasparenza e comunicazione tra la direzione e il personale su base giornaliera per frenare le procedure e le pratiche non sicure.

Easy Plast rende nota e chiara la propria politica a tutti i soggetti interessati dal proprio processo produttivo ripetendo le politiche e le procedure di sicurezza durante la formazione, le riunioni, gli audit e le ispezioni. La politica viene resa nota anche alla propria clientela.

La Easy Plast ha definito obiettivi per singolo reparto in modo che ciascun dipendente possa autonomamente applicare le procedure assegnate e spiegate per raggiungere i livelli di sicurezza alimentare target dell'azienda.

UFFICIO COMMERCIALE: obiettivo: comunicazione chiara, costante e attenzione al cliente e ai suoi requisiti.

UFFICIO ACQUISTI: obiettivo: selezione di fornitori e materie prime sicuri dai punti di vista della sicurezza alimentare e puntualità delle forniture secondo i requisiti definiti nelle procedure di autocontrollo igienico.

UFFICIO SVILUPPO NUOVI PRODOTTI: obiettivo: valutazione dei rischi collegati a tutti i nuovi prodotti in fase di sviluppo.

PRODUZIONE: obiettivo: monitoraggio costante della corretta applicazione delle procedure di sicurezza alimentare da parte di tutti gli operatori.

CONFEZIONAMENTO: obiettivo: attento monitoraggio per evitare qualsiasi forma di contaminazione del prodotto finito.

CONTROLLO QUALITA': obiettivo: controllo attento e documentato di tutti gli aspetti rilevanti per la qualità e la sicurezza del prodotto.

La Direzione della Easy Plast intende raggiungere gli obiettivi sopra elencati attraverso un programma suddiviso su vari livelli:

1. Fornitura di formazione e strumentazione ai propri dipendenti: ogni anno verrà redatto un piano di formazione per tutti gli addetti e verrà definito un piano di investimenti per garantire postazioni di lavoro sicure, pulite ed efficienti. La nuova sede di Ascoli Piceno consentirà di lavorare prodotti alimentari in apposita area dedicata, con ampio magazzino prodotti finiti, silos esterni per materie prime, aree di stoccaggio temporanee definite, aree immagazzinaggio esclusivamente interne evitando stoccaggi esterni, rimozione di pedane in legno. Il trasferimento dovrebbe essere già operativo per il mese di settembre 2022.
2. Monitoraggio della conformità della sicurezza del personale mediante ispezioni periodiche non annunciate e discussione dell'esito di tali ispezioni per evitare che eventuali problematiche non vengano risolte immediatamente. Le ispezioni partiranno da settembre 2022.
3. Aggiornamento della politica di sicurezza alimentare secondo le norme e i regolamenti nazionali o locali. La politica sarà aggiornata con l'apertura del nuovo stabilimento cambiando metodologie di lavoro e di stoccaggio.
4. Investimento per l'acquisto di nuova struttura di dimensioni adeguate al livello operativo e commerciale dell'azienda già completato nel corso del 2021.
- 5 – Valutazioni di risk assesment per quelle materie prime con difficile reperibilità che potrebbero essere soggette a frode già attivo dal 2022.

Offida, li 12/04/2022

La Direzione

**Easy Plast srl**  
Via P. Tommaso 38 - 65073 OFFIDA (AP)  
Tel. 0736 885353 - Fax 0736 885407  
P. IVA - C.F. 01469750673  
*[Firma]*