

POLITIQUE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Scatolificio Niccoli, une entreprise active dans le secteur depuis 1956, est la solution pour ceux qui recherchent une entreprise de fabrication de boîtes expérimentée, avec un cycle de production entièrement « interne ». Un service complet pour les clients, de la conception au développement de boîtes en carton, jusqu'aux solutions d'emballage pour tous les secteurs.

La direction est convaincue que le succès de son entreprise est lié à la réalisation d'objectifs primaires tels que l'augmentation de la satisfaction des clients tant en termes de produits et de services connexes que pour l'amélioration des processus commerciaux.

Afin d'offrir des garanties de qualité et de sécurité alimentaire aux clients, la direction de Scatolificio Niccoli a reconnu l'opportunité d'établir, de documenter et de maintenir dans le temps un système intégré de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire conforme aux normes UNI EN ISO 9001 :2015 et FSSC 22000 :2018 qui sont conformes à la législation et à la réglementation en vigueur et aux normes GMP. La certification par un organisme tiers accrédité à cet effet est un élément essentiel afin de pouvoir présenter le système de gestion intégré à des tiers de manière crédible et transparente. La direction de Scatolificio Niccoli a défini les orientations stratégiques en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

Pour atteindre ces objectifs, la Direction s'engage à promouvoir, développer et soutenir :

- l'innovation technologique continue des usines de production et des processus de fabrication afin d'augmenter sa capacité de production, d'améliorer la qualité du travail effectué et l'optimisation des processus associés;
- la formation de l'ensemble du personnel visant à accroître ses compétences pour l'amélioration des performances qualitatives et environnementales ;
- la diversification des produits pour répondre aux besoins de ses clients ;
- l'implication de tous les collaborateurs par leur participation active aux processus de l'entreprise;
- l'amélioration continue des canaux de communication et d'information avec ses clients;
- travailler en étroite collaboration avec ses fournisseurs pour s'assurer de la conformité des fournitures et services offerts;
- la recherche continue pendant la phase de développement de nouveaux produits de matières premières qui ont un impact environnemental plus faible et qui peuvent répondre pleinement aux exigences des clients et du marché;
- veiller à ce que ses activités soient exercées dans le strict respect de toutes les réglementations en vigueur dans les domaines de l'environnement, de l'éthique, de la santé et de la sécurité au travail ;
- assurer un suivi continu des processus d'entreprise, également sur la base d'une évaluation minutieuse des risques et des opportunités par la direction de l'entreprise.
- améliorer l'image de la Société sur le marché par l'acquisition de nouvelles commandes ;
- maintenir un système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire conforme aux normes et aux BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication), basé sur la satisfaction du client, le contrôle et l'amélioration des produits et des processus d'affaires, ainsi que le respect des exigences réglementaires;
- Satisfaire ses clients en termes de qualité des produits, de salubrité, de service et de prix, en leur offrant la preuve tangible d'avoir atteint et de vouloir maintenir et améliorer continuellement la qualité des produits commercialisés :
- Optimiser la relation avec les fournisseurs afin d'atteindre la qualité, la salubrité et la sécurité ;
- Impliquer activement le personnel dans les flux logistiques du produit et dans les aspects liés à la sécurité sanitaire et hygiénique;
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire des produits grâce à des systèmes de prévention et des méthodes de contrôle des phases critiques pour la santé du consommateur final grâce à la collaboration des fournisseurs, des transporteurs et des clients eux-mêmes.

Afin d'assurer la réalisation des principes ci-dessus, la direction publie un document annuel dans lequel elle définit des objectifs spécifiques et mesurables auxquels elle assure les ressources nécessaires pour les atteindre.

La direction, par le biais d'examens périodiques, vérifie la performance du système de gestion et l'adéquation de cette politique.

Cette politique est communiquée à tout le personnel de l'entreprise et à tous ceux qui travaillent pour le compte de Scatolificio Niccoli avec des moyens de communication appropriés et fait connaître à l'extérieur par le biais d'une publication sur le site Web de l'entreprise.

Date 07/02/2024 La direction

di Niccoli A & C S.a.s

| Section |