

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  | MANUALE GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE | Ed. 00 - Rev. 00 del: 11/08/2025 Pag. 1 di 3 |
| | POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | ALL. 5.2.1_01 |

La volontà di migliorarsi sempre maggiore e di poter garantire alla propria clientela un prodotto/servizio sempre più di qualità e sicuro da un punto di vista igienico sanitario sono le premesse per cui l'Azienda si impegna ad adottare un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme alla normativa FSSC 22000, al fine di garantire ai clienti la fornitura di un prodotto conforme ai requisiti richiesti.

La Direzione ha realizzato un'analisi del contesto in cui opera Essedi Pasta srl, con l'obiettivo di ridurre i rischi associati e cogliere le opportunità che tale contesto offre considerando tutto ciò che è rilevante per la Sicurezza Alimentare.

Essedi Pasta srl è impegnata nell'opera di organizzazione, coordinamento, sviluppo, mantenimento e miglioramento continuo di tutte le funzioni aziendali che concorrono ad ottenere un prodotto sicuro.

La Qualità e la Sicurezza Alimentare risultano infatti essere un criterio fondamentale per mantenere una posizione di rilievo nel mercato di riferimento costituendo anche una filosofia, e uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli.

Per fare questo Essedi Pasta srl investe ogni giorno nella ricerca di nuove tecnologie ma soprattutto nelle persone: le competenze specifiche e la professionalità dello staff aziendale contribuiscono a mantenere alti gli standard qualitativi.

Con lo sguardo sempre diretto al domani Essedi Pasta srl si prefigge costantemente nuovi obiettivi di miglioramento, quali il raggiungimento di certificazioni aziendali da parte di Organismi parte terza, che contribuiscono a garantire il mantenimento di un efficiente Sistema di Gestione Qualità e della conformità dei prodotti ai requisiti normativi applicabili, con l'obiettivo di accrescere l'offerta di strumenti per la tutela della salute e del benessere ai propri clienti.

La qualità dei prodotti e la qualità dell'informazione sono parte integrante della strategia di espansione e rafforzamento dell'azienda; sia per nuovi prodotti in fase di sviluppo, sia per i prodotti consolidati: tale filosofia è trasferita ai partner commerciali che dovranno uniformarsi pienamente agli alti requisiti di qualità che l'azienda si è posta.

Per raggiungere tali obiettivi e renderli trasparenti ai propri clienti, Essedi Pasta srl ha istituito, applicato, e si impegna a migliorarlo nel tempo, un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che, basato sui requisiti delle principali normative di riferimento internazionali (ISO 22000, FSSC 22000), diventi strumento operativo e riferimento per tutti gli operatori impegnati alla produzione dei prodotti dell'azienda. Per la realizzazione, il consolidamento ed il miglioramento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, la Direzione aziendale si impegna a:

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  | MANUALE GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE | Ed. 00 - Rev. 00 del: 11/08/2025 Pag. 2 di 3 |
| | POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | ALL. 5.2.1_01 |

- avere una attenzione alla sicurezza alimentare mantenendo il sistema di gestione alimentare conforme allo standard FSSC 22000 e ISO22000 e alle norme regolamenti nazionali e internazionali e ai requisiti di sicurezza alimentare dettati dai clienti e puntando ad un miglioramento progressivo e continuo;
- Ricercare e valutare ogni possibilità di miglioramento della sicurezza alimentare al fine di realizzare un prodotto che sia continuamente in grado di soddisfare le aspettative dei Clienti e dei Consumatori e ,ove possibile, di anticiparle;
- rendere disponibili le risorse necessarie al perseguimento delle strategie/obiettivi aziendali, e attivare continui progetti di sviluppo che permettano all'azienda di essere competitiva e all'avanguardia nel settore in cui opera;
- Impostare un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare affinché le risorse impiegate nei processi siano utilizzate in modo efficiente oltre che efficace.
- Assicurare continuamente la disponibilità di risorse necessarie all'efficace attuazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati.
- Soddisfare le necessità dei propri Clienti. Per realizzare ciò, Essedi Pasta srl adegua ogni processo aziendale e destina le risorse umane e materiali necessari per venire incontro alle esigenze dei Clienti; l'Azienda è in grado di accompagnare il cliente nella realizzazione di prodotti predisponendo proposte innovative e mettendo a disposizione del cliente il proprio personale.
- sviluppare e migliorare opportuni strumenti di gestione (piani di controllo, sistemi di sicurezza per la qualità e l'igiene degli alimenti, strumenti di gestione informatici, personale dotato della necessaria esperienza ed abilità, hardware e software efficienti, ecc.) per affrontare efficacemente eventuali questioni connesse alla sicurezza e alla legalità normativa del prodotto;
- favorire sistemi di comunicazione efficaci, sia all'interno sia all'esterno dell'azienda, al fine di garantire che le informazioni sugli argomenti riguardanti la sicurezza alimentare siano disponibili e comprese dai responsabili aziendali interessati.
- attuare un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici (applicando il metodo HACCP), su istruzioni di lavoro che descrivano le buone pratiche igieniche, su verifiche/controlli e su un sistema di rintracciabilità e di allarme rapido, capace di prevenire/eliminare eventuali pericoli igienico sanitari sul prodotto;
- Assicurare la distribuzione di prodotti sicuri dal punto di vista igienico sanitario e attuare un piano di emergenza in situazioni di crisi a tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare;
- Assicurare un ambiente idoneo in virtù del fatto che le condizioni di lavoro possono condizionare la conformità del prodotto finito.
- Incrementare le conoscenze e competenze del personale che opera nell'Azienda;
- Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | MANUALE GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE | Ed. 00 - Rev. 00 del: 11/08/2025 Pag. 3 di 3 |
| | POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE | ALL. 5.2.1_01 |

efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti , ai processi e alle tecnologie.

- Programmare strategie in materia di sicurezza alimentare all'interno del processo di pianificazione aziendale annuale per garantire che la sicurezza alimentare sia parte integrante delle operazioni.
- Stabilire obiettivi annuali in materia di sicurezza alimentare misurabili per tutte le operazioni, per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle norme;
- adottare sistemi efficaci di aggiornamento normativo che permettano all'azienda di mantenere alta l'attenzione alle disposizioni fissate dalla normativa/legislazione vigente, in particolare in materia igienico-sanitaria, in accordo con le autorità sanitarie di riferimento;
- motivare e formare il personale per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene alimentare secondo le norme FSSC22000 e i requisiti addizionali tra cui Food Fraud e Food Defense, garantendo un adeguato coinvolgimento al fine di assicurarne la continua competenza, la formazione multidisciplinare e la capacità di lavorare in team;
- Garantire che i fornitori sposino gli stessi impegni in materia di sicurezza alimentare e monitorare i materiali e i servizi forniti;
- Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, ai clienti e ai consumatori stabilendo specifiche per gli ingredienti, i materiali destinati al contatto con gli alimenti, lo stoccaggio dei prodotti finiti;
- Comunicare gli aspetti, le prestazioni in materia di sicurezza alimentare ai clienti, ai consumatori e ai principali soggetti interessati che abbiano un effetto o subiscano l'effetto dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare dell'Azienda;
- Alla periodica rivalutazione del presente documento, in seno all'attività di riesame del proprio sistema di gestione.

La politica aziendale dell'Azienda Essedi Pasta srl viene opportunamente comunicata, nelle modalità ritenute più idonee, a tutte le parti interessate.

Carmignano (PO), 11/08/2025



LA DIREZIONE