


|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>POLITICA per la QUALITA’<br/>e<br/>SICUREZZA ALIMENTARE</b> | <b>DOC. 1</b><br>Politica per la qualità e<br>sicurezza alimentare<br>Rev. 00 del 04-01-2025 |
|---|--|--|

Una azienda familiare con 145 anni di storia nella produzione di pasta. Da qui nasce la nuova “food company” **Pasta Formia**. La storia, il saper fare, la conoscenza dei prodotti “made in italy”, di una delle più antiche famiglie italiane nel settore Agroalimentare, si riversa nel **nuovo pastificio di produzione di prodotti di qualità**, rigorosamente e orgogliosamente italiani. Nella Pasta Formia c’è la nostra storia, la nostra passione, il nostro impegno per una pasta di ALTA qualità adatta ad ogni ricetta, senza trascurare anche innovazione e scelta di nuovi prodotti adatti a cucine veloci, moderne ed estere (pasta precotta in *cups* facile e veloce da gustare anche fuori casa).




L’azienda si impegna nella produzione e distribuzione di prodotti alimentari unici nella loro realizzazione in quanto caratterizzati da semplici ricette fatte di passione ed artigianalità.

La Mission che la Direzione ha intrapreso è pertanto quello di portare il prodotto, così autentico ed artigianale, non solo in Italia ma oltre i confini nazionali garantendo in primis a tutte le parti interessate o stakeholder (es. clienti, fornitori, collaboratori, autorità competenti e di controllo, enti di certificazione, ecc...) il rispetto dei principi fondamentali per garantire la **sicurezza** alimentare, la **qualità** delle produzioni, la **legalità** e l’**autenticità** (di materie prime, ingredienti, prodotti finiti).

Ovviamente per raggiungere questo obiettivo nel miglior modo possibile, la Direzione ha investito gran parte delle sue risorse nella realizzazione di una nuova sede produttiva all’avanguardia dal punto di vista tecnologico ed infrastrutturale ma è doveroso ricordare che, senza la professionalità, l’impegno attivo e consapevole da parte di tutti, ogni sforzo verrebbe vanificato. Da ciò l’esigenza di diffondere a chiunque questo documento per comunicare la nuova vision aziendale che fa della **“POLITICA per la QUALITA’ e la SICUREZZA ALIMENTARE”** un elemento cardine della realtà produttiva.

La politica dell’Azienda è quindi fortemente incentrata sulla **Cultura della Sicurezza Alimentare**. Tale cultura implica che tutte le persone che lavorano per l’Azienda comprendano l’importanza di rendere sicuro il prodotto e si impegnino a fare tutto il necessario affinché questo obiettivo, apparentemente così scontato, sia raggiunto nel migliore dei modi. La parola Cultura vuol dire *“ciò che accade quando nessuno guarda”*. L’Azienda ha diffuso quindi al suo interno un vero e proprio piano pluriennale di

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>POLITICA per la QUALITA’<br/>e<br/>SICUREZZA ALIMENTARE</b> | <b>DOC. 1</b><br>Politica per la qualità e<br>sicurezza alimentare<br>Rev. 00 del 04-01-2025 |
|---|--|--|


Cultura della Sicurezza Alimentare, vedendolo come strumento di crescita, consapevolezza e responsabilità al fine di promuovere atteggiamenti e valori proiettati alla sicurezza dei prodotti.

Per attuare questo Piano, la Direzione ha voluto credere nello sviluppo, implementazione e mantenimento di un vero e proprio **SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (Food Safety Management System)** come strumento quotidiano per lavorare garantendo il rispetto dei principi sopra esposti. Tale strumento deve essere visto come sorta di “libretto di istruzioni” per guidare questa nuova macchina produttiva, con la massima efficienza ed efficacia dei processi nel rispetto anche dei principi di **sostenibilità** ed economia circolare. Il sistema di gestione della qualità e sicurezza alimentare è stato elaborato sulla base dei requisiti previsti non solo dalle normative europee obbligatorie (es. HACCP, pacchetto igiene, etc..) ma soprattutto da **standard di certificazione internazionali riconosciuti dal GFSI quali ad esempio BRC – IFS** che rappresentano per i nostri Clienti sinonimo di garanzia e sicurezza per il prodotto realizzato.

Ottenere una certificazione aziendale in materia di Igiene e Sicurezza Alimentare riconosciuta in tutto il mondo è motivo di vanto e prestigio per il settore della pasta artigianale ma soprattutto per gli operatori che lavorano quotidianamente in azienda. Non tutte le microimprese hanno la volontà o la forza di credere in un Progetto continuo di qualità e sicurezza alimentare a 360° quindi ciò deve essere per tutti motivo di interesse, crescita ed entusiasmo.

In conclusione la Direzione sottoscrive la nuova Politica per la Qualità e Sicurezza alimentare, a nome di tutta l’azienda, impegnandosi ufficialmente a:

- ✓ diffondere la nuova **Politica di Qualità, Igiene e Sicurezza** adottata in conformità agli standard di certificazione volontari applicati nel nuovo sito (es. BRC Food – IFS Food- FSSC22000)
- ✓ attuare il “**PIANO di CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE**” come previsto anche da norme cogenti (es. Reg. UE 382/2021)
- ✓ rispettare i **programmi pre-requisito (PRP)**, le **buone prassi** igieniche e di lavorazione (**GHP/GMP**) nonché i **requisiti legislativi** in materia di **Igiene, Sicurezza e Rintracciabilità** (es. Reg. CE 178/02, Pacchetto Igiene, Codex Alimentarius, etc ...) in relazione alla categoria di prodotto realizzato;
- ✓ effettuare ed aggiornare l’**Analisi dei pericoli e valutazione dei rischi (HACCP)** sulla base dell’attività produttiva, materie prime e fornitori, processi aziendali, dati di bibliografia, storico aziendale, nuovi rischi emergenti o allerte (es. focus **ALLERGENI** e/o sostanze in grado di causare intolleranze), reclami e non-conformità qualora riscontrate;
- ✓ definire, applicare e documentare con attenzione tutte le **misure di controllo** attuate per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile per la salute del consumatore eventuali contaminazioni (di natura chimica, fisica, biologica o da allergeni); attuare tutte le procedure di autocontrollo scritte nel Piano (“*fare ciò che si è scritto*”);

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>POLITICA per la QUALITA’<br/>e<br/>SICUREZZA ALIMENTARE</b> | <b>DOC. 1</b><br>Politica per la qualità e<br>sicurezza alimentare<br>Rev. 00 del 04-01-2025 |
|---|--|--|

- ✓ rispettare le **specifiche concordate** con i **Clienti** ed **assicurare** agli stessi l’applicazione di tutti quei controlli e procedure aziendali necessarie a mantenere i requisiti di qualità, igiene e sicurezza degli alimenti realizzati; puntare alla **Soddisfazione del Cliente** e miglioramento continuo delle prestazioni;
- ✓ attuare attività di prevenzione e controllo in materia di **Food Defence** (fenomeni di contaminazione e/o sabotaggio) e **Food Fraud** (prevenzione di adulterazioni e frodi) sensibilizzando tutte le parti interessate;
- ✓ superare con esito positivo Ispezioni e Audit di Autorità Competenti, Clienti, Enti di certificazione, etc ...;
- ✓ migliorare la **struttura organizzativa** e definire chiaramente **ruoli e responsabilità** di tutti gli addetti **responsabilizzando** lo staff a tutti i livelli;
- ✓ diffondere con efficacia tutti le **ISTRUZIONI operative** per lavorare nel rispetto dei requisiti previsti ed accrescere il livello di **formazione / addestramento** del personale;
- ✓ attuare il programma di ispezioni o audit interni, segnalando con tempestività anomalie o deviazioni, **non conformità**, problematiche sui prodotti o processi;
- ✓ analizzare le **cause profonde** di eventuali **Reclami o Non Conformità** con obiettività e trasparenza, ai fini del miglioramento continuo;
- ✓ monitorare periodicamente **l’andamento dei dati** ritenuti fondamentali per valutare le prestazioni e l’efficienza dei processi aziendali (RIESAME aziendali);

In considerazione del tipo di mercato nel quale opera, la **Direzione** ritiene che il controllo dei fattori che influenzano la Sicurezza degli Alimenti sia la massima priorità ed un elemento fondamentale per il successo. Un prodotto di qualità deve essere sicuro da mangiare oltre che buono.

Con tale impegno, la **PAONE DISTRIBUZIONE SRL** vuole anche avere uno sviluppo aziendale sostenibile in termini economici, sociali, ambientali e non solo di sicurezza alimentare. Ciò significa essere competitivi e innovativi, creare valore aggiunto, soddisfare in modo continuo i bisogni dei consumatori e dei clienti, avere elevati standard di qualità, igiene e sicurezza alimentare, sviluppare nuove tecnologie, controllare i processi aziendali, mettere in campo un impegno sociale ed il rispetto etico verso ogni interlocutore (interno ed esterno), senza trascurare la salvaguardia dell’ambiente e l’attenzione per il territorio circostante.

La POLITICA della QUALITA’ e SICUREZZA ALIMENTARE è la nuova “mission” approvata dalla Direzione e se ne garantisce la massima diffusione (bacheche, formazione interna, sito internet, ecc..).

Eventuali modifiche e/o aggiornamenti saranno nuovamente approvati e prontamente comunicati.

**04/01/2025**

**Direzione**  
*Gerardo Tucciarone*