



Acquanegra Cremonese CR, 26/07/2023

Da : Direzione Generale
A : Tutti i dipendenti

Politica per la Sicurezza Alimentare

CON L'ADOZIONE DEL PROPRIO "SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE", IMPLEMENTATO IN RIF. AL REGOLAMENTO GMP+FSA E RELATIVO AI SERVIZI DI TRASPORTO SU STRADA LA PASINETTI E ANSELMIS S.R.L. SI PREFIGGE I SEGUENTI OBIETTIVI:

- Eseguire **"Servizi di trasporto di materie prime, prodotti e/o semilavorati destinati al settore dell'alimentazione animale"**, impegnandosi a garantire la conformità ai requisiti del Cliente, specificati a contratto/ordine e/o autodefiniti da PASINETTI E ANSELMIS S.r.l. stessa.
- Garantire lo svolgimento dei suddetti servizi di trasporto in conformità alle prescrizioni definite dalla legislazione applicabile al settore dell'alimentazione animale (Feed Sector), quali almeno:
 - **Sistema HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) – Sistema di Gestione Igienica mediante l'Analisi dei Punti Critici di Controllo , applicato in riferimento al "CODEX ALIMENTARIUS".**
 - **Regolamenti Comunitari vigenti e recepiti dalla Legislazione Nazionale Italiana relativi alla Sicurezza Alimentare dei Mangimi (Es. Regolamento 183/2005 e parti applicabili del "Pacchetto Igiene").**
- Garantire lo svolgimento dei suddetti servizi di trasporto in conformità ai regolamenti GMP+FSA (Regolamento generale, Specifiche Tecniche, Documenti di supporto, ecc.) definite dall'Ente GMP+International (vers. 2020).
- Adottare un sistema di comunicazione efficiente da applicare in tutti i casi di comunicazione interna ed esterna (es. NC, ritiro/richiamo, casi di emergenza, aggiornamento di parti del FSAS, programmi di Audit, ecc.) *VEDASI PIANO COMUNICAZIONE.*
- Creare consapevolezza all'interno della propria organizzazione sull'importanza di conoscere e rispettare sia i requisiti relativi al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare che quelli del Sistema HACCP e dei Prerequisiti Operativi, al fine di assicurare la sicurezza alimentare dei prodotti trasportati.
- Raccogliere e sviluppare le informazioni relative al Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, al fine di permettere di riesaminare periodicamente le prestazioni dell'organizzazione e garantire il miglioramento continuo del FSAS.

Il Sistema di Controllo della PASINETTI e ANSELMIS S.r.l. è basato sulla capacità di dimostrare che i Requisiti di Qualità definiti dal regolamento GMP+FSA sono assicurati mediante l'adozione di un **Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare**. La certificazione è inclusa come **condizione irrinunciabile** nel programma aziendale per poter svolgere attività di carico, trasporto e consegna a favore di Clienti posizionati nella filiera di produzione di alimentazione animale (mangimi).