Politica integrata Qualità, Ambiente, Sicurezza e BRC

Missione aziendale

Casalini e Viscardi punta al mercato degli imballi flessibili in carta ed in particolare alla realizzazione di imballi destinati al food e non food secondo le specifiche del cliente e nel rispetto delle normative vigenti.

Per realizzare questa visione Casalini e Viscardi S.r.l. investe in queste strategie:

- *Sviluppo commerciale*
- *Partecipazione ad eventi fieristici del settore*
- *Sviluppo tecnologico e industrializzazione dei prodotti*
- *Ottimizzazione dei fornitori di materia prima*
- *Miglioramento costante di una cultura della qualità e della sicurezza dei prodotti*

Valori

Casalini e Viscardi fonda la propria attività su questi valori:

- *Soddisfazione dei clienti attraverso soluzioni tecnologiche nuove*
- *Impegno a fabbricare prodotti sicuri, conformi alla normativa BRC e rispondenti ai requisiti di qualità specificati*
- *Orientamento al miglioramento continuo della qualità del prodotto*
- *Crescita delle risorse interne e loro capacità di tenersi al passo con l'evoluzione continua aziendale*
- *Miglioramento della sicurezza sul lavoro e dell'ambiente lavorativo*
- *Rispetto dei requisiti di igiene, secondo le logiche dell'HACCP*
- *Sviluppo ed applicazione di un programma di gestione della catena di custodia*

DICHIARA

che la strategia di Casalini e Viscardi S.r.l. è quella di analizzare a fondo le esigenze del mercato, e quindi del Cliente, per migliorare continuamente la posizione dell'azienda, sinonimo di competitività per se stessa e il suo personale. È perciò Politica di Casalini e Viscardi S.r.l. soddisfare pienamente le esigenze dei Clienti, del personale e della collettività operando in un'ottica di conformità dei prodotti realizzati nel rispetto della legislazione cogente.

Attraverso tale Politica, Casalini e Viscardi S.r.l. intende **ufficializzare l'impegno della Direzione e dell'organizzazione a soddisfare tutte le esigenze applicabili** secondo le normative vigenti, le necessità dei clienti, le parti interessate e a migliorare costantemente il Sistema di gestione.

A seguito di tali premesse, **la Direzione ha stabilito degli obiettivi per la qualità e per l'ambiente, che costituiscono un quadro di riferimento sul quale tutta l'Azienda si impegna a:**

a) individuare con chiarezza le esigenze del Cliente per tradurle in impegni commerciali ben definiti e in requisiti tecnici di prodotto;

b) sviluppare un'azione continua di miglioramento dei processi, del servizio e delle attività ad essi inerenti, mirata alla soddisfazione del Cliente, all'ottimizzazione dei costi, alla sicurezza del personale;

c) individuare, promuovere, migliorare la formazione professionale delle risorse a tutti i livelli aziendali, per far sì che il Cliente trovi nella risposta di Casalini e Viscardi S.r.l. la miglior soluzione alle sue esigenze ed aspettative e tutto il personale diventi sempre più responsabile e consapevole dell'importanza che riveste per il raggiungimento degli obiettivi aziendali;

d) definire e mantenere l'analisi del contesto, i rischi e le opportunità individuati a livello strategico e analizzati periodicamente dalla Direzione;

e) fornire le risorse umane e strumentali necessarie, incluse le risorse tecniche ed economiche, finalizzate alla realizzazione, al mantenimento dell'efficacia, nonché al miglioramento, del sistema di gestione per la qualità;

f) garantire il rispetto delle disposizioni legislative e normative, vigenti e future in materia di Qualità, Sicurezza, Ambiente ed igiene applicabili alle attività dell'azienda;

g) rafforzare la resilienza del sito produttivo e migliorare l'efficienza dei processi aziendali, migliorando il comfort microclimatico e le caratteristiche degli ambienti, dei fabbisogni energetici, dell'efficienza degli impianti e dei possibili benefici in termini di riduzione della vulnerabilità del sito agli eventi climatici;

h) Rifiutare qualunque tipo di violazione dei diritti sanciti nella Dichiarazione sui principi e diritti fondamentali sul lavoro.

La **Casalini e Viscardi**, tenuto conto della natura e delle dimensioni aziendali, **ha istituito e mantiene un'adeguata cultura della qualità, tema igiene e della sicurezza alimentare**, rispettando i requisiti seguenti:

a) impegno da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti nella produzione di MOCA sicuri;
b) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene;
c) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;

L'impegno da parte della direzione comprende le azioni seguenti:

a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa;
b) mantenere l'integrità del sistema di igiene HACCP quando vengono pianificate e attuate modifiche;
c) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
d) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;
e) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

Nell'ambito degli obiettivi prefissati, è considerata essenziale **la creazione, lo sviluppo ed il mantenimento e miglioramento continuo di un Sistema di Gestione aziendale Integrato**, **di un sistema di sicurezza alimentare e di un Sistema di gestione della catena di custodia** in base a quanto previsto dagli standard UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, BRC e FSC-STD.

La Direzione si impegna nel corso del 2027 ad implementare la transizione dalla norma ISO 9001:2015 alla nuova ISO 9001:2026 e dalla norma ISO 14001:2015 alla nuova ISO 14001:2026.

Per la gestione del sistema secondo lo standard FSC è stata introdotta la politica etico-sociale.

Per garantire quanto esposto, vengono fissati e periodicamente verificati dalla Direzione, dal Responsabile Qualità e Ambiente, dal Responsabile BRC e dal Responsabile del sistema FSC, obiettivi e traguardi, come scelta responsabile nei confronti dell'intera organizzazione nonché dell'ambiente e della sicurezza alimentare.

La presente Politica viene revisionata periodicamente, anche sulla base del contesto dell'organizzazione al fine di supportare gli indirizzi strategici aziendali tempestivamente.

Tutto il personale è responsabile della corretta gestione e mantenimento dei Sistemi, eventuali dubbi o incomprensioni devono essere immediatamente chiariti attraverso la consultazione dei documenti e dei rispettivi responsabili, che devono essere sempre disponibili e aperti a qualsiasi osservazione.

Merate, lì 05/10/2026 La Direzione di Casalini e Viscardi Srl