



Politica per la Sicurezza Alimentare – Qualità – FSC® - ISCC PLUS

Rev.3

SCEA SRL è specializzata nella produzione di imballaggi flessibili stampati e neutri, accoppiati o monostrato destinati al confezionamento di prodotti alimentari e non alimentari.

Il principale obiettivo è fornire, mediante impianti moderni ed efficienti ed un parco fornitori qualificato, prodotti sicuri, conformi alle leggi di settore e alle aspettative dei Clienti: intendiamo offrire “Alta Qualità di prodotto” a prezzi competitivi e con consegne puntuali, nonché, offrire una particolare flessibilità operativa in risposta a richieste urgenti e/o personalizzate.

Per poter concretizzare tale proposito, abbiamo deciso di implementare e mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare – Qualità – FSC® - ISCC PLUS, aderente ai requisiti degli Standard BRCGS PM – ISO 9001:2015 – FSC® (Codice di licenza: FSC-C138107) – ISCC PLUS.

SCEA, pertanto:

- si impegna a perseguire il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e la Qualità, mantenendo una struttura appropriata per tutto il ciclo di vita degli impianti e definendo, oltre il rispetto della legislazione vigente applicabile in materia di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro e di monitoraggio dei materiali destinati ad alimenti, adeguati Obiettivi e Programmi di Miglioramento;
- si impegna a mantenere un rapporto di massima responsabilità, aperto e leale con il cliente e con tutti i suoi collaboratori;
- dichiara di non essere coinvolta direttamente o indirettamente nelle seguenti attività:
 - taglio illegale o commercio di legno o prodotti forestali illegali;
 - violazione dei diritti umani e tradizionali nelle operazioni forestali;
 - distruzione di Alti Valori di Conservazione in operazioni forestali;
 - conversione significativa di foreste in piantagioni o in destinazioni d'uso del suolo non forestali;
 - introduzione di organismi geneticamente modificati in operazioni forestali;
 - violazione di una qualsiasi Convenzione Fondamentale ILO, così come definite nella Dichiarazione ILO sui Principi e Diritti fondamentali del Lavoro (1998).
- assicura che la presente Politica sia diffusa, compresa e condivisa ad ogni livello aziendale, nonché divulgata presso Clienti, fornitori, enti terzi interessati e lungo la filiera di pertinenza nonchè periodicamente riesaminata;
- destina adeguate risorse umane e finanziarie alla realizzazione della Politica medesima nonchè al raggiungimento degli obiettivi necessari per applicarla.

La Direzione aziendale, costantemente, ricerca l'adozione delle innovazioni tecnologiche più funzionali alle esigenze del mercato. Vengono privilegiati fornitori che intendano costituirsi parte integrante ed effettiva dell'attività di SCEA e che perseguano con essa traguardi di reciproco e continuativo miglioramento.

SCEA si propone, altresì, ai Clienti come partner tecnico-commerciale, a cui rivolgersi per ogni necessità relativa ad aspetti progettuali e di realizzazione del prodotto.

La Direzione ritiene, fondamentale, la sensibilizzazione, informazione ed addestramento di tutto il personale sulle problematiche della Sicurezza Alimentare e della Qualità, sui nuovi sviluppi tecnologici e sulle tecniche statistiche, indispensabili strumenti per il buon funzionamento del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e dello sviluppo del prodotto realizzato.

A tal fine si propone di sviluppare con la condivisione di tutte le risorse interne un Piano di sviluppo della cultura aziendale volto ad infondere tra tutti i collaboratori un sentimento comune di appartenenza e una diffusa e consapevole sui punti di forza e debolezza dell'azienda.

Infine, si ritiene essenziale monitorare costantemente i processi organizzativi attraverso il sistematico svolgimento di Audit Interni, la gestione delle non conformità e dei reclami dei clienti e l'applicazione di opportune azioni correttive e preventive.

Zevio, 28/10/2021

Direzione Generale