

Politica Aziendale Steriltom Steriltom Company Policy

Ed.2 Rev 10

PAG.1/2

La politica aziendale di Steriltom si fonda sui principi della chiarezza e trasparenza dell'operare e sulla continua attenzione rivolta alle esigenze dei clienti, alle aspettative della comunità e del personale e alla sicurezza alimentare dei prodotti.

I cambiamenti e le innovazioni che interessano la filiera agroalimentare e le rinnovate esigenze di un mercato sempre più attento a fattori "qualitativi", di "sicurezza alimentare" e di "sicurezza ed etica del personale" che coinvolgono Steriltom nella definizione della propria politica.

Gli obiettivi per cui la Direzione si impegna sono:

- ottimizzare gli aspetti igienici e di sicurezza della produzione con particolare rilevanza della valutazione delle condizioni strutturali, di processo e di gestione in generale, che possono rappresentare un deficit di garanzia igienica delle forniture;
- il controllo delle tecniche colturali utilizzate dai produttori di pomodoro e l'attenta valutazione dell'utilizzo di semi certificati non geneticamente modificati;
- l'introduzione e il mantenimento di tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte nel sito dell'Organizzazione soddisfino i requisiti di legge in ambito ambientale, di sicurezza e salute sul lavoro in relazione anche ai requisiti dettati dalla certificazione Halal;
- garantire la sicurezza alimentare dei propri prodotti attraverso monitoraggi puntuali degli aspetti critici inerenti alla produzione, conservazione e stoccaggio;
- monitorare costantemente le materie prime e gli imballaggi acquistati attraverso rigidi criteri di selezione e qualifica dei fornitori e controllo dei lotti ricevuti;
- valutare con criticità i CCP rilevati, i rischi di sicurezza sul luogo di lavoro, e i rischi di processo in base agli eventi e alle analogie pubblicate da fonti attendibili;
- introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività svolte nel sito dell'Organizzazione soddisfino i requisiti di legge in ambito ambientale, sicurezza e salute sul lavoro;
- selezionare e qualificare delle OP (Organizzazioni di Produttori) basata su caratteristiche qualitative del pomodoro e su richieste contrattuali specifiche quali: pomodoro NO OGM e coltivato secondo Disciplinare di Produzione Integrata a marchio QC (Qualità Controllata) secondo il disciplinare "Produzione controllata" della L.R. Emilia Romagna nr 24/99 e principi di etica, sicurezza e salute sul lavoro;
- utilizzare le migliori tecnologie impiantistiche disponibili, coerentemente alle disponibilità economiche, al fine di minimizzare l'impatto sull'ambiente, sulla sicurezza e salute sul lavoro e sulla qualità di prodotto;
- tracciare e rintracciare il prodotto così da poter risalire al lotto della confezione di prodotto finito, ai risultati di analisi sul prodotto durante le fasi di lavorazione, ai lotti di pomodoro utilizzati ed ai consequenti controlli effettuati in campo e viceversa;
- adottare opportuni accorgimenti per prevenire situazioni di pericolo di sicurezza e salute sul lavoro,
 di sicurezza alimentare e di carattere ambientali quali sprechi di energia e di risorse naturali;
- perseguire la minimizzazione e l'idoneo smaltimento dei rifiuti e di acque reflue prodotti nel corso dello svolgimento delle attività produttive;
- predisporre sistematiche misure per garantire che gli appaltatori/fornitori che lavorano nel sito per conto della Società applichino quanto definito dalla nostra organizzazione per gli accessi e le modalità di lavoro;
- rispondere tempestivamente tramite l'ufficio Direzionale (Dario Squeri o suo delegato) a tutte le richieste dalle parti interessate (clienti, autorità pubbliche, collettività e media) in merito a reclami, richieste di informazioni e condivisione di dati aziendali (inclusa la Politica), contenziosi e gestione delle situazioni di crisi;
- migliorare il servizio prestato alla Clientela che, oltre al rispetto degli accordi contrattuali deve prevedere una collaborazione con la Steriltom puntuale ed esaustiva delle esigenze trasmesse;
- garantire la tutela dei lavoratori dal punto di vista contrattuale e di sicurezza e salute per rischi legati alle attività lavorative, nel rispetto dei credo religiosi, politici e culturali;
- fornire al fruitore tutti i dati qualitativi e organolettici del prodotto nel rispetto dei regolamenti e dei requisiti legali riferiti alla etichettatura;
- conformarsi alle Leggi nazionali e al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL Industria Alimentare), a tutte le altre leggi applicabili al proprio settore per il rispetto dei principi di Etica dichiarati nel Codice Etico;



Politica Aziendale Steriltom Steriltom Company Policy

Ed.2 Rev 10

PAG.1/2

- considerare i propri dipendenti come una risorsa strategica garantendo il rispetto dei loro diritti e promuovendo il loro sviluppo professionale e personale;
- aumentare in modo costante l'impegno per la tutela dell'ambiente integrando principi, programmi
 e procedure ecologici in ogni attività secondo i principi della norma ISO 14001;
- rispettare i principi etici dettati dalle norme internazionali quali: non utilizzare e non favorire il lavoro minorile; non ricorrere a lavoro forzato o obbligato di nessun tipo; rispettare le norme e leggi in materia di sicurezza dei lavoratori; rispettare il diritto di tutto il personale di aderire alle organizzazioni sindacali e associazioni di categoria; non effettuare alcun tipo di discriminazione evitando trattamenti differenziati in base a razza, ceto sociale, origina nazionale, nascita, religione, invalidità, sesso, orientamento sessuale, responsabilità famigliari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche, età o ogni altra condizione che potrebbe comportare la discriminazione; non applicare punizioni disciplinari, ad eccezione di quelle ammesse dal contratto collettivo di lavoro del proprio settore; conformarsi all'orario di lavoro stabilito dal CCNL e dagli eventuali accordi sindacali; rispettare e favorire il rispetto del salario minimo definito dai contratti collettivi di lavoro; qualificare e monitorare i fornitori in considerazione della loro importanza e del loro rispetto dei principi etici indicati nel codice etico;
- diffondere e migliorare la cultura della sicurezza alimentare, attraverso l'acquisizione di competenze specifiche e lo sviluppo della sensibilità necessaria a garantire, in tutto il personale, comportamenti attivi orientati alla qualità, legalità e sicurezza alimentare dei prodotti;
- adottare strategie e prassi operative finalizzate alla riduzione del rischio di frodi alimentari all'interno della filiera di approvvigionamento;
- adottare strategie e prassi operative finalizzate alla riduzione del rischio di contaminazione volontaria del prodotto;
- adottare la certificazione FSA per gestire la Filiera Sostenibile.

La Steriltom si impegna ad operare nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti.

Per il raggiungimento degli obiettivi sopra descritti, la Direzione garantisce di:

- organizzare e fornire i mezzi e le risorse adeguate per mettere in atto un Sistema di Gestione Integrato, basato sulla definizione di obiettivi orientati al miglioramento continuo delle prestazioni aziendali
- implementare un Sistema Di Gestione Integrato conforme agli standard:
 - BRCGS Food
 - IFS Food
 - UNI EN ISO14001
 - UNI EN ISO45001
 - o standard/codici etici riconosciuti a livello internazionale
 - o FSA
- motivare i propri collaboratori ad diffondere e rendere noti a tutto il personale aziendale gli obiettivi definiti mediante incontri e riunioni;
- istruire e sensibilizzare, attraverso attività di formazione tutto il personale, relativamente alla mansione svolte, all'importanza dei processi e dell'effetto dei risultati sul cliente e sull'ambiente in modo che essi operino responsabilmente e consapevolmente;
- operare nel rispetto di guanto previsto dai documenti del Sistema di Gestione Integrato;
- analizzare e valutare in anticipo i possibili rischi sulla sicurezza e igiene e sugli impatti ambientali derivanti dalle proprie attività e da attività effettuate nel sito ed appaltate a eventuali fornitori esterni;
- assicurare l'evoluzione del Sistema di Gestione Integrato in seguito a cambiamenti avvenuti nelle leggi o nella situazione del mercato e fornire una dimostrazione oggettiva di quanto realizzato.



Politica Aziendale Steriltom Steriltom Company Policy

Ed.2 Rev 10

PAG.1/2

Steriltom's corporate policy is based on the principles of clarity and transparency of operations and on the continuous attention paid to customer needs, community and staff expectations and food safety of products.

The changes and innovations affecting the agri-food supply chain and the renewed needs of a market increasingly attentive to "qualitative" factors, "food safety" and "personnel safety and ethics" that involve Steriltom in the definition of its policy.

The objectives to which the Management is committed are:

- optimize the hygiene and safety aspects of production with particular emphasis on the evaluation of the structural, process and management conditions in general, which may represent a deficit in the hygiene guarantee of supplies;
- the control of cultivation techniques used by tomato producers and the careful evaluation of the use of certified non-genetically modified seeds;
- the introduction and maintenance of all interventions necessary to ensure that the activities carried out on the Organization's site satisfy the legal requirements in the environmental, safety and health at work areas, also in relation to the requirements dictated by Halal certification;
- ensure the food safety of their products through timely monitoring of critical aspects relating to production, conservation and storage;
- constantly monitor the raw materials and packaging purchased through strict supplier selection and qualification criteria and control of the batches received;
- critically assess detected CCPs, workplace safety risks, and process risks based on events and analogies published by reliable sources;
- introduce and maintain all necessary interventions to ensure that the activities carried out on the Organization's site meet the legal requirements in the environmental, safety and health at work fields;
- select and qualify POs (Producer Organizations) based on the qualitative characteristics of the tomato and on specific contractual requests such as: GMO-free tomatoes grown according to the Integrated Production Specifications with the QC (Controlled Quality) brand according to the "Controlled Production" specification of the Emilia Romagna Regional Law no. 24/99 and principles of ethics, safety and health at work;
- use the best available plant technologies, in line with economic availability, in order to minimize the impact on the environment, on safety and health at work and on product quality;
- track and trace the product so as to be able to trace the batch of the finished product packaging, the results of analyses on the product during the processing phases, the batches of tomatoes used and the consequent checks carried out in the field and vice versa;
- adopt appropriate measures to prevent dangerous situations of health and safety at work, food safety and environmental issues such as waste of energy and natural resources;
- pursue the minimization and suitable disposal of waste and waste water produced during the course of production activities;
- establish systematic measures to ensure that contractors/suppliers working on site on behalf of the Company apply what is defined by our organization for access and working methods;
- respond promptly through the Management Office (Dario Squeri or his delegate) to all requests from interested parties (customers, public authorities, communities and media) regarding complaints, requests for information and sharing of company data (including the Policy), disputes and management of crisis situations;
- improve the service provided to customers which, in addition to compliance with contractual agreements, must include a collaboration with Steriltom that is timely and comprehensive in terms of the needs transmitted;
- ensure the protection of workers from a contractual, health and safety perspective for risks related to work activities, in compliance with religious, political and cultural beliefs;
- provide the user with all the qualitative and organoleptic data of the product in compliance with the regulations and legal requirements relating to labelling;
- comply with national laws and the National Collective Labour Agreement (CCNL Food Industry), and all other laws applicable to their sector for compliance with the principles of ethics declared in the Code of Ethics;



Politica Aziendale Steriltom Steriltom Company Policy

Ed.2 Rev 10

PAG.1/2

- consider its employees as a strategic resource by ensuring respect for their rights and promoting their professional and personal development;
- constantly increase commitment to environmental protection by integrating ecological principles, programs and procedures into every activity according to the principles of the ISO 14001 standard;
- respect the ethical principles dictated by international standards such as: not to use or encourage child labor; not to resort to forced or compulsory labor of any kind; respect the rules and laws regarding worker safety; respect the right of all personnel to join trade unions and professional associations; not to discriminate in any way, avoiding differentiated treatment based on race, social class, national origin, birth, religion, disability, sex, sexual orientation, family responsibilities, marital status, union membership, political opinions, age or any other condition that could lead to discrimination; not to apply disciplinary punishments, except those permitted by the collective labor agreement of their sector; comply with the working hours established by the CCNL and any union agreements; respect and encourage compliance with the minimum wage defined by collective labor agreements; qualify and monitor suppliers in consideration of their importance and their compliance with the ethical principles indicated in the code of ethics;
- spread and improve the culture of food safety, through the acquisition of specific skills and the development of the sensitivity necessary to guarantee, in all personnel, active behaviors oriented towards the quality, legality and food safety of products;
- adopt strategies and operational practices aimed at reducing the risk of food fraud within the supply chain;
- adopt strategies and operating practices aimed at reducing the risk of voluntary contamination of the product;
- adopt FSA certification to manage the Sustainable Supply Chain.

Steriltom is committed to operating in compliance with current laws and regulations.

To achieve the objectives described above, the Management guarantees to:

- organize and provide the appropriate means and resources to implement an Integrated Management System, based on the definition of objectives aimed at the continuous improvement of company performance
- implement an Integrated Management System compliant with the standards:
 - BRCGS Food
 - IFS Food
 - UNI EN ISO14001
 - UNI EN ISO45001
 - internationally recognized standards/codes of ethics
 - o FSA
- motivate their collaborators to spread and make known to all company personnel the objectives defined through meetings and gatherings;
- educate and sensitize, through training activities, all personnel, in relation to the tasks performed, the importance of the processes and the effect of the results on the customer and the environment so that they operate responsibly and consciously;
- operate in compliance with the provisions of the Integrated Management System documents;
- analyze and evaluate in advance the possible risks to safety and hygiene and the environmental impacts deriving from its own activities and from activities carried out on site and contracted to any external suppliers;
- ensure the evolution of the Integrated Management System following changes in the laws or in the market situation and provide objective demonstration of what has been achieved.

Casaliggio, 26 Novembre 2021 - La Direzione Steriltom S.r.l.

Dario Squeri – Amministratore Unico Steriltom S.r.I.

STERILTOM S.r.I. a socio unico
Sede: Via Fampsaria, 5
2912 Pagginal
19010 Casaliggie: GRAGNANO TR. (PC) ITALIA