IFFCO ITALIA	**Politica integrata Qualità, Ambiente, Igiene e Sicurezza Alimentare** SCOPO: Garantire l'impegno a soddisfare i requisiti applicabili e il miglioramento continuo. Responsabilità: Alta direzione	**DG-P/01** **Ed 13** Pag. **1** a **2**

LA VISION

IFFCO ITALIA innova nel mondo le creme ed i dessert con passione e fantasia

LA PASSIONE

La passione per il nostro lavoro, l'attenzione alla qualità, la salvaguardia dell'ambiente, l'innovazione tecnologica e le competenze delle persone sono, insieme ad etica e responsabilità, i valori fondamentali che ci guidano per ottenere ed aumentare la fiducia e la soddisfazione del Cliente ed il successo della IFFCO ITALIA.

LA POLITICA

Abbiamo nella Qualità, nella tutela Ambientale, nella Sicurezza Alimentare, i capisaldi della nostra storia che da sempre ci vedono impegnati verso la totale soddisfazione del Cliente e delle parti interessate, anche attraverso l'applicazione delle best-practices ed i principi del Food Defence e Food Froud.

Il nostro impegno va oltre le leggi e i regolamenti esistenti. IFFCO adotta una politica di sostenibilità rispettandone i requisiti (economici, ambientali e sociali). Cerchiamo di gestire in modo trasparente ed etico il nostro impatto ambientale nell'interesse dei nostri azionisti, compresi i clienti, i dipendenti, gli investitori e le comunità in cui operiamo. Puntiamo a ridurre l'impatto ambientale dei prodotti e servizi IFFCO per tutto il loro ciclo di vita (la progettazione, l'approvvigionamento, i materiali, l'uso e lo smaltimento)

Attraverso una organizzazione suddivisa in Business Units raggiungiamo ed interagiamo in maniera efficiente e dedicata con i mercati nazionali ed internazionali, approfondendo costantemente la conoscenza delle esigenze dei Clienti con i quali collaboriamo.

Attraverso processi efficienti, che valutano tutti gli aspetti della Sicurezza Alimentare (sicurezza alimentare, qualità, legalità e autenticità dei prodotti), compresi gli aspetti legati alla food defence, e che rispettano tutte le normative vigenti, realizziamo prodotti di qualità superiore, sani, genuini e sicuri che soddisfano nel modo più completo tutte le esigenze dei consumatori.

Attuiamo e manteniamo un sistema di Gestione Qualità e Ambiente in ottemperanza alle Norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 (revisioni applicabili).
Attuiamo e manteniamo un sistema di gestione della Sicurezza Alimentare conforme agli standard BRC e IFS (revisioni applicabili).
Attuiamo e manteniamo la Sicurezza Alimentare anche grazie ad un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, oltre che all'applicazione di procedure atte a prevenire frodi e adulterazioni.

Ci impegniamo a: produrre prodotti Halal in conformità con le linee guida Halal emanate dalle autorità religiose islamiche; a garantire l'integrità Halal dei processi alimentari (dal controllo delle materie prime e degli ingredienti alla produzione, al confezionamento, allo stoccaggio e alla distribuzione); a garantire che tutti i nostri prodotti alimentari oggetto di certificazione siano Halal, sicuri, igienici e idonei al consumo umano attraverso il miglioramento continuo.

Sviluppiamo le competenze e professionalità di tutti i collaboratori tramite la formazione e l'addestramento tecnico in un ambiente di lavoro sereno, piacevole e stimolante in cui ognuno abbia la possibilità di valorizzare le proprie qualità professionali ed umane.

Manteniamo un elevato coinvolgimento di tutto il Personale, diffondendo la cultura della Qualità, la Sicurezza Alimentare, l'attenzione agli aspetti ambientali e il rispetto delle norme e leggi di settore a tutti i

livelli aziendali.

Svolgiamo una costante attività di ricerca per lo sviluppo di prodotti e tecnologie innovative e per il continuo miglioramento dei processi aziendali, intervenendo anche sugli aspetti ambientali con le migliori tecnologie economicamente sostenibili.

Definiamo annualmente gli obiettivi specifici inerenti la Qualità, gli aspetti ambientali, l'igiene e la sicurezza alimentare con riesami periodici coinvolgendo l'intera organizzazione aziendale e il gruppo di lavoro del sistema di autocontrollo. Assicuriamo la disponibilità delle necessarie risorse. Gli obiettivi sono inseriti nei riesami e rivisti in funzione delle necessità interne.

Ci impegniamo inoltre a verificare in modo sistematico l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità e l'Ambiente aziendale, e per la Sicurezza Alimentare del prodotto, la sua applicazione, il raggiungimento degli obiettivi, e a promuovere le azioni preventive e/o migliorative necessarie.

Monitoriamo il miglioramento interno e la soddisfazione del cliente attraverso degli indicatori della qualità che sono periodicamente valutati e aggiornati durante il riesame da parte della Direzione e che sono la base per fissare obiettivi quantificabili.

Redigiamo annualmente un "Piano Obiettivi" dettagliato e conforme alla seguente Politica, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascun reparto interessato: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori si prefigge di raggiungere.

Riesaminiamo periodicamente le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l'efficacia delle misure adottate per la salubrità e sicurezza del prodotto.
Ispezioniamo i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti e per evitare non conformità a garanzia di un prodotto sicuro.
Ci impegniamo a Garantire la fornitura del prodotto finale sicuro, nei tempi e nelle modalità di consegna previste, implementando e riesaminando periodicamente sistemi di salvaguardia per la tutela del prodotto da frode e adulterazione (Food/Feed Fraud and Food/Feed Defense)

Ci impegniamo alla prevenzione dell'inquinamento e alla riduzione dell'impatto ambientale di tutti i nostri processi produttivi, con particolare attenzione alla ottimizzazione dei consumi delle risorse idriche ed energetiche, con l'ausilio di un Sistema di Gestione Ambientale conforme alle norme ISO 14001 ed alla Normativa Ambientale applicabile, promuovendo la sensibilità ai temi ambientali di tutti i dipendenti e privilegiando i partners che dimostrino di aver effettuato iniziative a favore dell'ambiente.
Integriamo le nostre attività in maniera compatibile con l'ambiente esterno, favorendo lo sviluppo sociale del territorio circostante.

Il Sistema di Sistema di Gestione per la Qualità e l'Ambiente aziendale, e per la Sicurezza Alimentare del prodotto è implementato in tutti i settori aziendali; ne viene richiesta la condivisione e l'attuazione, secondo applicabilità, a: lavoratori, collaboratori, fornitori ed i terzisti strategici di IFFCO Italia.

La presente Politica per la Qualità, l'Ambiente, l'Igiene e la Sicurezza Alimentare:

- **costituisce un quadro di riferimento per gli obiettivi aziendali;**
- **è disponibile come informazione documentata;**
- **viene comunicata all'interno dell'organizzazione tramite affissione nella bacheca aziendale;**
- **viene resa disponibile alle parti interessate tramite la pubblicazione nel sito internet.**

Redazione **Resp. di Processo**	**Verifica** **RSGQ**	**Approvazione** **GM**
Anastasios Charitakis 05/05/2026	Davide Di Pinto 05/05/2026	Anastasios Charitakis 05/05/2026