



Carta della Sicurezza Alimentare

La sicurezza alimentare e la salute dei consumatori rappresentano un tema non negoziabile ed una priorità assoluta per il Gruppo Polli, che opera ormai da quasi 150 anni sul mercato italiano e di esportazione offrendo ai propri consumatori e clienti prodotti sani e sicuri oltre che di indiscussa qualità.

La visione del Gruppo si focalizza sul ripensare i vegetali al fine di promuovere e diffondere un modello di dieta sostenibile basato sulla salubrità, sul gusto e sui nuovi trend di consumo, con una forte attenzione alla sostenibilità, di cui la Sicurezza Alimentare fa parte a pieno titolo, associando al rispetto per la salute umana il rispetto per il pianeta.

Per far fronte a questi impegni, il Gruppo Polli è impegnato a sviluppare e mantenere un proprio **sistema di gestione della sicurezza alimentare** (FSMS) basato su rigorose norme e standard, buone pratiche di fabbricazione (GMP) ed igieniche (GHP), buone pratiche agricole (GAP) e HACCP, ed allineato ai codici del settore ed ai requisiti dei clienti nonché conforme a tutti i requisiti legali e normativi applicabili.

Il sistema è verificato a frequenze regolari da personale interno qualificato e anche da organismi di certificazione indipendenti di seconda e di terza parte.

La Direzione Qualità e Sicurezza Alimentare Corporate è chiamata a svolgere un ruolo proattivo per garantire a livello di Gruppo il corretto funzionamento, l'efficacia e l'affidabilità del sistema.

Un **Food Safety Team** multifunzionale è attivo a livello corporate ed in ciascun sito produttivo per definire, condividere ed aggiornare i contenuti del FSMS. Il team si riunisce ad intervalli regolari per valutare e mettere sotto controllo rischi esistenti o emergenti, identificare e sviluppare metodi e competenze per la sicurezza alimentare, analizzare situazioni puntuali aventi possibili implicazioni igienico sanitarie, definire i conseguenti piani di azione e monitorarne i risultati. Gestisce inoltre le azioni immediate a protezione di consumatori e clienti in caso di reali incidenti di sicurezza alimentare in accordo con la Procedura Gestione Crisi.

L'intera filiera sotto il controllo aziendale opera, nel rispetto di leggi e regolamenti in vigore nei paesi in cui i prodotti sono fabbricati ed in quelli in cui sono distribuiti, per garantirne la sicurezza alimentare.

I **fornitori** delle società del Gruppo sono chiamati a condividere il medesimo impegno seguendo rigorosi standard di sicurezza alimentare in ottemperanza ai requisiti del FSMS Polli e delle leggi, norme e regolamenti applicabili.

Piani di controllo di materie prime, imballi, semilavorati e prodotti finiti e **piani di sorveglianza** di contaminanti e residui basati sull'analisi dei rischi sono elementi fondamentali per il sistema di gestione della sicurezza alimentare del Gruppo Polli e sono progettati per mitigare potenziali pericoli e rischi.

Anche lo **sviluppo di nuovi prodotti** prevede l'applicazione di rigorosi criteri di sicurezza alimentare (Food Safety by Design). La Direzione R&D opera nel pieno rispetto del FSMS evitando ad esempio l'uso di ingredienti che notoriamente possono essere fonte di potenziali rischi per la salute ed escludendo rigorosamente quelli che sono vietati dalla regolamentazione in qualsiasi mercato.

I prodotti finiti, oltre che materie prime, ingredienti ed imballaggi, sono puntualmente tracciati e rintracciabili, al fine di poter indagare rapidamente e affrontare qualsiasi potenziale problema sul mercato. I processi di **ritiro/ricambio di prodotti** dal mercato sono rivisti e verificati almeno su base annuale per garantirne la conformità e l'efficacia.



Il miglioramento continuo è un principio fondamentale dei sistemi di gestione del Gruppo Polli. La sua applicazione prevede la definizione e la misura di **obiettivi annuali specifici di sicurezza alimentare (FSO)** lungo la nostra catena del valore ed il monitoraggio continuo dei relativi indicatori di prestazione (KPI Food Safety). I risultati di tali azioni sono oggetto di valutazione e verifica mensile da parte dei Food Safety Teams e di valutazione annuale da parte della Direzione Corporate.

Il Gruppo Polli riconosce l'importanza di possedere una forte **cultura aziendale della sicurezza alimentare** e si impegna alla sua promozione ed al suo sviluppo. Tutti i dipendenti delle società del Gruppo, dai collaboratori operativi al CEO, sono chiamati ad essere consapevoli della propria responsabilità in materia di sicurezza alimentare in quanto operatori del settore e ad agire di conseguenza.

Programmi di **formazione e di comunicazione** specifica, al di là di quanto previsto dalla normativa vigente, sono definiti fra gli obiettivi annuali della sicurezza alimentare (FSO).

È responsabilità di tutti i livelli dell'organizzazione, BU, funzioni aziendali, collaboratori tutti, impegnarsi per garantire che solo prodotti igienicamente sicuri siano immessi sul mercato.

L'**Alta Direzione** del Gruppo Polli dimostra la propria leadership ed il proprio impegno nei riguardi del FSMS e della sua efficacia sottoscrivendo questa carta e mettendo a disposizione le risorse necessarie ed il proprio supporto incondizionato e totale affinché tutti i collaboratori aziendali assumano tale responsabilità. I collaboratori tutti, ciascuno per il proprio ruolo, contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare ed al continuo miglioramento di programmi e processi.

Questa Carta è disponibile per i dipendenti del Gruppo Polli attraverso il portale Intranet e mediante affissioni in bacheca. Parimenti viene reso disponibile per il grande pubblico sul sito aziendale www.polli.it.

 M. Fraccaroli CEO	 A.V. Zambrini Dir. QSA	 P. Strinati Dir. Operations	 M. Polli Dir. Business Dev.
 M. Petti Dir. Acquisti	 G. Brenna Dir. Supply Chain	 M. Giordano Dir. Marketing	 A. Tuci Dir. R&D
 M. Cusumano Dir. IT	 G. Gallarati Dir. BU Italia 1	 M. Sala Dir. BU Italia 2	 D. Merli Dir. BU International
	 A. Dalla Via CFO		 M. Segura Dir. BU France