Docusign Envelope ID: 579662F0-1207-46D9-970D-703A5E33E8F8

POLITICA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Fresystem SpA ha sede legale in via Riviera di Chiaia n. 215-Napoli, mentre stabilimento e magazzino nella Zona Industriale ASI Pascarola a Caivano (NA). Presso questi siti ha luogo l'intero processo produttivo, dal ricevimento materie prime e dalla formazione prodotto, fino al confezionamento, stoccaggio e spedizione dei prodotti finiti destinati alla vendita presso i clienti (B2B e retailer).

Le referenze prodotte, tutte surgelate, comprendono prodotti dolci e salati, ottenuti per trasformazione diretta di materie prime, acquistate da fornitori selezionati e qualificati destinati all'alimentazione umana, previa cottura o scongelamento.

La Fresystem SpA è consapevole della propria responsabilità nella tutela della salubrità e Sicurezza Alimentare del prodotto destinato al consumatore finale e nel definire questa politica, si impegna formalmente al rispetto della legislazione vigente applicabile ai prodotti ed ai processi, nel contempo promuove all'interno della propria organizzazione, la soddisfazione del cliente, l'importanza della conformità con i requisiti legali, conscia che la qualità dei prodotti è la chiave per ottenere successo sul mercato.

Per fornire maggior evidenza ai propri clienti di questi principi, Fresystem SpA può fregiarsi della Certificazione di conformità allo standard FSSC 22000 ed è impegnata nel conseguimento della certificazione secondo IFS.

Nel rispetto di tali principi, Fresystem SpA, per garantire l'impegno costante nel miglioramento continuo del livello di qualità, definisce il quadro di riferimento per stabilire e riesaminare i seguenti obiettivi aziendali:

- coinvolgere tutte le risorse aziendali nel mantenimento e miglioramento del Sistema di Gestione per la tutela della salubrità dei prodotti e dell'igiene alimentare;
- garantire, attraverso la definizione di specifici protocolli con i fornitori qualificati, il rispetto dei criteri di salubrità e legalità delle materie prime acquistate;
- mantenere elevata l'attenzione rivolta alla percezione delle esigenze dei clienti e quindi alla loro soddisfazione;
- fornire ai clienti massima collaborazione, nella certezza che il servizio reso costituisce il valore aggiunto alla qualità del prodotto;
- garantire che l'igiene, la salubrità e la qualità del prodotto sia condizione permanente in ogni fase del processo produttivo;
- attuare il controllo dei punti critici di processo secondo i principi dell'HACCP;
- garantire una costante formazione del personale su qualità, igiene, sicurezza ed ambiente;
- adottare politiche per la prevenzione da rischi specifici, con particolare attenzione per la gestione degli allergeni, la prevenzione del rischio di contaminazione da corpi estranei e la Food defence;
- definire adeguati parametri di monitoraggio dei processi, provvedere alla misurazione degli stessi ed al continuo miglioramento degli indicatori stabiliti;
- garantire l'igiene dei luoghi di produzione e delle infrastrutture in genere, attraverso l'applicazione di adeguate metodologie di sanificazione, nonché di monitoraggio e controllo degli infestanti;
- garantire un approccio sostenibile nella produzione e commercializzazione dei prodotti.

Si dà pieno mandato a tutti i componenti del Gruppo per la Sicurezza Alimentare di diffondere le linee guida ed i principi ispiratori di questa politica, stabilire gli obiettivi, definirne chiaramente i relativi programmi di attuazione e verificare costantemente i progressi compiuti.

Questa politica viene diffusa all'interno ed all'esterno dell'organizzazione anche al fine di promuovere nei dipendenti la consapevolezza del ruolo di ognuno nella garanzia della salubrità dei prodotti realizzati.

Caivano, 01.09.2025

Il Direttore di Stabilimento _____