"POLITICA QUALITÁ, AMBIENTE E SICUREZZA"

La missione aziendale della POMILIA è essenzialmente riassumibile in portare, sulla tavola di tutti, la fragranza del pomodoro, selezionando continuamente i migliori prodotti della terra e lavorandoli con le tecnologie più avanzate fino ad ottenere conserve con il miglior rapporto prezzo/qualità, avendo come obiettivo primario la piena soddisfazione del cliente; i requisiti relativi ai prodotti includendo la sicurezza dei prodotti, la qualità, il rispetto dei requisiti legali, dei processi e delle specifiche; la salute e sicurezza del proprio personale e la tutela dell'ambiente al fine di distribuire prodotti sicuri, a norma di legge, autentici e conformi a requisiti di qualità specificati.

L'azienda ha integrato tali obiettivi in tutte le proprie attività.

L'impiego di risorse finanziarie, tecnologiche e professionali dedicate alla tutela della salute, alla qualità, alla protezione dai rischi lavorativi e per la tutela dell'integrità dell'ambiente è per l'azienda un investimento produttivo ed un'espressione concreta e qualificante del proprio impegno per il miglioramento continuo.

L'azienda, impegnandosi a mantenere il SGI, efficace come proprio sistema di gestione Qualità e Sicurezza & Ambiente, intende produrre e distribuire esclusivamente prodotti che siano conformi ai più elevati standard qualitativi e intende minimizzare, ove tecnicamente possibile ed economicamente sostenibile, ogni rischio per i propri lavoratori ed ogni impatto ambientale, derivante dalle attività svolte. Nello specifico, si fissano i seguenti obiettivi:

- continuo miglioramento strutturale di impianti e attrezzature in modo da garantire sempre più elevati standards di sicurezza, di qualità e rispetto dei parametri ambientali;
- continua sensibilizzazione e formazione del personale;
- continuo monitoraggio dei parametri di processo al fine di ridurre i consumi e verificare l'efficacia dei processi medesimi.

Pomilia s.p.a. intende raggiungere i traguardi sopra indicati:

- garantendo che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge e con eventuali prescrizioni volontarie;
- coinvolgendo tutto il personale, ad ogni livello e grado nella diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare in azienda mediante:
    - ➢ la condivisione degli obiettivi, delle aspettative e delle informazioni rilevanti

- ➢ stabilendo un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare;
- ➢ Misurando le prestazioni e rivedendo periodicamente gli obiettivi
- ➢ Apprezzando e celebrando i successi;

• conseguendo risultati, basati su misurazioni oggettive, relativi alle prestazioni e all'efficacia dei processi tramite la definizione e il continuo monitoraggio di obiettivi e traguardi per la qualità, la tutela della sicurezza e della salute del proprio personale, e per la tutela l'ambiente;

• coinvolgendo e consultando tutto il personale riguardo le iniziative aziendali da adottare per il miglioramento degli standard di Sicurezza e Tutela della Salute e di tutela dell'Ambiente;

• attuando ogni sforzo, in termini organizzativi, operativi e tecnologici, per prevenire l'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo e per prevenire il verificarsi di incidenti (compresi gli incidenti stradali del personale itinerante), infortuni sul lavoro e malattie professionali;

• minimizzando il consumo di energia e di acqua e la produzione dei rifiuti, favorendone il recupero ove possibile;

• assicurando che il sistema sia sostenuto da periodiche e sistematiche attività di informazione, formazione, addestramento e sensibilizzazione per tutti i dipendenti, i collaboratori, i fornitori, gli appaltatori ed i visitatori;

• garantendo un riesame periodico della politica aziendale e dei sistemi di gestione affinché essi siano sempre mantenuti attuali ed appropriati alla realtà aziendale;

• assicurando che la Politica Integrata qui esposta e i relativi sistemi di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'organizzazione;

• assicurando che il presente documento sia disponibile verso l'esterno e che venga comunicato anche a coloro che lavorano per conto dell'organizzazione come appaltatori e fornitori.

Gli obiettivi della qualità sono fissati annualmente e monitorati costantemente fino al raggiungimento degli stessi. I medesimi, unitamente al presente documento vengono riesaminati annualmente nel Doc. "*Riesame della Direzione*".

Il rispetto dei principi sopra citati è garantito dal raggiungimento e dal mantenimento delle certificazioni, secondo gli Standard BRC V.9 IFS V. 8, ISO 14001:15 e ancora il rispetto delle Linee Linee guida UNI - INAIL per un Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro e ISO 45001.

Nocera Superiore, 19.01.2026 *La Direzione*