



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 conseguenti 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;



- 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, ceti sociale, origine nazionale, nascita, religione, invalidità, sesso, orientamento sessuale, responsabilità familiari, 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:
 - o BRCGS Food
 - o IFS Food
 - o UNI EN ISO14001
 - o 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 quanto 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.

Casaliggio, 26 Novembre 2021