POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE di SILA S.p.A.

La Direzione di SILA S.p.A., nell'intento di dimostrare la propria leadership e il proprio impegno nei riguardi del Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza alimentare, si impegna a:

1	definire obiettivi per la qualità congruenti con la presente Politica e compatibili con il contesto e con gli indirizzi strategici dell'Organizzazione;
2	promuovere il miglioramento continuo, il conseguimento degli obiettivi stabiliti e la comprensione delle esigenze delle parti interessate e del contesto in cui l'Organizzazione opera;
3	determinare e affrontare i rischi e le opportunità che possono influenzare la conformità dei prodotti e servizi e la capacità di accrescere la soddisfazione del cliente;
4	promuove l'utilizzo dell'approccio per processi e del risk-based thinking;
5	determinare, comprendere e soddisfare con regolarità i requisiti del cliente e i requisiti cogenti applicabili, al fine di fornire sempre prodotti e servizi che soddisfino le loro aspettative a costi competitivi e sempre conformi alle leggi e regolamenti in vigore;
6	mantenere la focalizzazione sull'aumento della soddisfazione del cliente, garantendo a quest'ultimo la qualità del prodotto, la puntualità di consegna e la velocità di risposta alle sue esigenze;
7	monitorare le prestazioni dei processi e del Sistema di Gestione in termini di efficacia ed efficienza;
8	abbassare i costi di produzione, eliminando gli sprechi e perseguendo un'accurata gestione aziendale di investimenti mirati, per essere sempre più competitivi e concorrenziali;
9	ottimizzare gli impianti di produzione per aumentare ulteriormente produttività ed efficienza, promuovendo lo sviluppo industriale sostenibile con l'intento di aumentare la percentuale di energia derivata da fonti rinnovabili per la propria produzione;
10	investire nel laboratorio interno di analisi e di ricerca al fine di garantire prodotti sempre più innovativi;
11	coinvolgere, sensibilizzare, formare e addestrare tutto il personale in modo che ognuno possa esprimersi al meglio, al massimo della professionalità e comprendere e attuare la presente Politica;

SILA® S.p.A. Via Enrico Fermi, 1 - 30033 Noale (VE) Italy
T +39.041.5802140 - **F** +39.041.5893435
M info@silaonline.com - **W** silaonline.com
PEC sila_spa@pec.it - **P.I./C.F.** 02985260278
REA: VE-270860

9-1708-16-100-00

12	diffondere e sostenere una visione comune degli obiettivi aziendali per facilitare i rapporti interfunzionali e interpersonali e per dare a tutti la consapevolezza che l'apporto di ciascuno contribuisce alla crescita aziendale;
13	assicurare una adeguata comunicazione interna ed esterna su tutti gli aspetti che possono avere un impatto sul Sistema di Gestione;
14	promuovere azioni utili ad aumentare la conoscenza su tematiche legate alla sicurezza igienico sanitaria dei processi e dei prodotti realizzati;
15	promuovere presso i fornitori l'importanza delle certificazioni volontarie GMP+, FAMI-QS, o equivalenti, e responsabilizzarli affinché garantiscano la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti;
16	garantire la sicurezza alimentare e l'integrità dei prodotti in tutti gli anelli della filiera sotto la propria responsabilità, attraverso un monitoraggio continuo;
17	promuovere azioni per mitigare il rischio vulnerabilità alle frodi alimentari quali l'adulterazione, la contraffazione, la sostituzione e il travisamento;
18	promuovere azioni per mitigare il rischio vulnerabilità alle minacce di atti di terrorismo attraverso la volontaria contaminazione degli alimenti e dei mangimi;
19	attuare e mantenere un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015, fornendo le risorse necessarie e perseguendo l'obiettivo di renderlo sempre più efficace;
20	mantenere un Sistema di Autocontrollo igienico integrato con il Sistema di Gestione della Qualità e conforme al codice di buona pratica FAMI-QS e allo standard GMP+, nel rispetto delle leggi vigenti e per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

Per meglio valutare il miglioramento interno e la soddisfazione delle parti interessate sono stati introdotti degli indicatori periodicamente riesaminati dalla Direzione, che sono la base per fissare obiettivi quantificabili; tali obiettivi sono associati ad un traguardo di ottenimento temporale e sono verificati almeno una volta all'anno.
L'adeguatezza del presente documento viene valutata almeno una volta all'anno in occasione del periodico Riesame da parte della Direzione.
La Direzione si impegna inoltre a diffondere la presente Politica a tutti i livelli aziendali e a renderla disponibile a tutte le parti interessate, mantenendola aggiornata tramite periodiche revisioni.

Noale (VE), 19 aprile 2024

Maurizio Lorenzon

General Manager

SILA® S.p.A. Via Enrico Fermi, 1 - 30033 Noale (VE) Italy
T +39.041.5802140 - **F** +39.041.5893435
M info@silaonline.com - **W** silaonline.com
PEC sila_spa@pec.it - **P.I./C.F.** 02985260278
REA: VE-270860

9-1708-16-100-00

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY by SILA S.p.A.

In order to demonstrate its leadership and commitment to the Quality and Safety Management System, SILA S.p.A. is committed to:

1	define quality objectives congruent with this Policy and compatible with the context and with the strategic guidelines of the Organization;
2	promote continuous improvement, the achievement of established objectives and an understanding of the needs of interested parties and the context in which the Organization operates;
3	determine and face the risks and opportunities that can affect the compliance of products and services and the ability to increase customer satisfaction;
4	promotes the use of the process approach and risk-based thinking;
5	determine, understand and regularly meet customer requirements and applicable mandatory requirements, in order to always provide products and services that meet their expectations at competitive costs and always comply with the laws and regulations in force;
6	keep the focus on increasing customer satisfaction, guaranteeing the latter the quality of the product, the punctuality of delivery and the speed of response to its needs;
7	monitor the performance of processes and the Management System in terms of effectiveness and efficiency;
8	lower production costs, eliminating waste and with careful company management and targeted investments, to be increasingly competitive;
9	optimize production plants to further increase productivity and efficiency and promote sustainable industrial development with the aim of expanding the percentage of energy derived from renewable sources for its production;
10	invest in the internal analysis and research laboratory in order to guarantee increasingly innovative products;
11	involve, raise awareness, train and instruct all staff so that everyone can express themselves in the best possible way, with the utmost professionalism and understand and implement this Policy;

SILA® S.p.A. Via Enrico Fermi, 1 - 30033 Noale (VE) Italy
T +39.041.5802140 - **F** +39.041.5893435
M info@silaonline.com - **W** silaonline.com
PEC sila_spa@pec.it - **P.I./C.F.** 02985260278
REA: VE-270860

GMP+ Feed Safety Assurance
FAMI QS
CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CQY CERTIQUALITY UNI EN ISO 9001:2015
QS. Quality scheme for food.
CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL RSPO 9-1708-16-100-00

12	disseminate and support a common vision of corporate objectives to facilitate cross-functional and interpersonal relationships and to give everyone the awareness that everyone's effort contributes to corporate growth;
13	ensure adequate internal and external communication on all the aspects that may have an impact on the Management System;
14	promote useful actions to increase knowledge on issues related to the health and hygiene safety of the processes and products manufactured;
15	promote GMP+, FAMI-QS or equivalent certifications to suppliers and make them responsible for ensuring the quality and food safety of products;
16	ensure food safety and the integrity of the products in all the links in the supply chain under its own responsibility, through continuous monitoring;
17	promote actions to mitigate the risk of vulnerability to food fraud such as adulteration, counterfeiting, substitution and misrepresentation;
18	promote actions to mitigate the risk of vulnerability to threats of acts of terrorism through the voluntary contamination of food and feed;
19	implement and maintain a Quality Management System compliant with UNI EN ISO 9001:2015, providing the necessary resources and pursuing the goal of making it increasingly effective;
20	maintain a Hygienic Self-Control System integrated with the Quality Management System and compliant with the FAMI-QS code of good practice and the GMP+ standard, in compliance with the laws in force and to guarantee the food safety of the product.

To better evaluate the internal improvement and the satisfaction of the interested parties, indicators have been periodically reviewed by the Management, which are the basis for setting quantifiable objectives; these objectives are associated with a time achievement target and are verified at least once a year.

The adequacy of this document is assessed at least once a year on the occasion of the periodic reviewed by the Management.
The Management also undertakes to disseminate this Policy at all company levels and to keep it updated through periodic reviews.

Noale, April 19th, 2024

Maurizio Lorenzon

General Manager

SILA® S.p.A. Via Enrico Fermi, 1 - 30033 Noale (VE) Italy
T +39.041.5802140 - **F** +39.041.5893435
M info@silaonline.com - **W** silaonline.com
PEC sila_spa@pec.it - **P.I./C.F.** 02985260278
REA: VE-270860

9-1708-16-100-00