

POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Prodotti conformi agli standard qualitativi definiti a livello di gruppo e ai requisiti della vigente legislazione sulla sicurezza alimentare rappresentano i pilastri delle nostre responsabilità verso i consumatori, della nostra sostenibilità e le fondamenta per i rapporti con i nostri clienti e la nostra crescita sul mercato a livello globale. In coerenza con i valori aziendali del Gruppo, HEINEKEN sviluppa linee guida e piani per la qualità e la sicurezza alimentare dei propri prodotti con un approccio "from farm to glass".

Nell'ambito di questi piani **HEINEKEN ITALIA S.p.A.** ha ritenuto che la certificazione del proprio sistema di gestione integrato per la qualità e la sicurezza alimentare secondo i requisiti della norma ISO 9001 e dello Standard FSSC 22000 (ultima versione) permettano il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- *mantenere aggiornata l'analisi del contesto nel quale l'azienda si trova ad operare al fine di soddisfare in modo continuativo le aspettative di tutte le parti interessate, siano esse interne o esterne;*
- *garantire la sicurezza alimentare dei prodotti al fine di prevenire conseguenze per la salute dei consumatori,*
- *rispettare la vigente legislazione per la sicurezza alimentare,*
- *fornire a clienti e consumatori tutte le informazioni necessarie relative agli aspetti di qualità e di sicurezza alimentare dei nostri prodotti,*

nell'ambito di un processo continuo di miglioramento dei risultati e delle prestazioni.

Questo impegno è altresì fattore strategico per la protezione del brand "Heineken" a livello globale e nel proprio settore di attività.

Nel mantenere e migliorare il proprio sistema integrato per la qualità e la sicurezza alimentare **HEINEKEN Italia S.p.A.** si impegna a rispettare i seguenti principi:

1. Completa integrazione dei sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare e della relativa documentazione.
2. Rispetto dei propri obblighi di conformità, con particolare riferimento a quelli legislativi cogenti e volontari definiti a livello "corporate" inclusi quelli derivanti dall'analisi del contesto e delle aspettative di tutte le parti interessate.
3. Sistematica definizione dei prerequisiti per la qualità e la sicurezza alimentare nella filiera produttiva, a partire da rapporti con i fornitori fino a quelli con i clienti, coinvolgendoli e richiedendo collaborazione e rispetto di quanto concordato.
4. Sistematica analisi dei pericoli e dei rischi per la sicurezza alimentare utilizzando il metodo HACCP, elaborato in riferimento alle linee guida "corporate", per tutte le fasi del processo produttivo con definizione di piani di controllo e verifica per i fornitori, le materie prime ed i materiali di confezionamento, i processi produttivi, gli ambienti, i prodotti finiti ed i sottoprodotti destinati all'alimentazione animale.
5. Formazione, comunicazione, coinvolgimento e partecipazione dei lavoratori sulle tematiche della qualità e della sicurezza alimentare.
6. Collaborazione e comunicazione con le autorità sanitarie e di controllo ufficiali, con le strutture societarie e con qualunque altra parte interessata esterna, per la gestione di specifiche problematiche ed aspettative correlate alla qualità ed alla sicurezza alimentare.
7. Utilizzo delle migliori tecnologie produttive disponibili, economicamente praticabili, in tutti i progetti di innovazione tecnologica previsti.
8. Ottimizzazione dei processi logistici e distributivi al fine di garantire la soddisfazione dei clienti e migliorare la qualità dei prodotti nel momento del consumo.
9. Sviluppo, tramite progetti elaborati a livelli di "corporate", ricerca e sviluppo e marketing, prodotti di elevato standard qualitativo ed innovativi per il mercato.
10. Promuovere l'efficacia e l'efficienza del Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare, aumentare la soddisfazione del cliente e il miglioramento continuo come obiettivo permanente, utilizzando il sistema Total Productive Management (TPM) dell'organizzazione.

Specifici obiettivi di miglioramento per il sistema di gestione integrato qualità e sicurezza alimentare saranno definiti e periodicamente riesaminati tramite il Riesame della Direzione. La Direzione si impegna a garantire la disponibilità delle risorse necessarie definite per il mantenimento.

HEINEKEN Italia S.p.A. si propone di sviluppare ulteriormente la cultura della qualità e della sicurezza alimentare e di creare una consapevolezza sempre maggiore dell'importanza dell'operato di ciascun dipendente nel raggiungere gli obiettivi aziendali, nel rispetto dei ruoli e delle responsabilità definite. Inoltre, **HEINEKEN Italia S.p.A.** si propone di contribuire al consumo alimentare sostenibile (Obiettivi di sviluppo sostenibile entro il 2030, Nazioni Unite) attraverso la prevenzione, l'ottimizzazione e il recupero delle perdite di prodotto lungo la filiera.

Infine **HEINEKEN Italia S.p.A.** s'impegna a mettere in atto un processo di verifica per garantire il mantenimento nel tempo degli standard e delle procedure previste, attraverso la realizzazione di visite ispettive interne e l'introduzione di indicatori per il monitoraggio delle performance.

La presente Politica è comunicata e resa disponibile a tutti gli operatori interni ed esterni di **HEINEKEN Italia S.p.A.**

Sesto San Giovanni, 10/03/2025

Amministratore Delegato e Direttore Generale

HEINEKEN Italia S.p.A.
Alexander Koch

| | | | |
|----------------------------------------------------------|--|---------|---------------|
| POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE | | | |
| 01.02.DG | | rev. 04 | Pagina 1 di 1 |