

Food Safety & Quality Policy

Food safety is compulsory. This policy describes Italmill's approach to Food Safety & Quality across all areas of our business and its application to all of our operations. Its principles based on leading practices will be reflected in all Food Safety & Quality management systems, thereby ensuring optimum development of our people, processes and products.

All Italmill's businesses will comply with the applicable regulatory and customer requirements. Italmill is committed to providing products and services that consistently satisfy customers' expectations in order to develop profitable and sustainable partnerships.

All Food Safety & Quality requirements are to be clearly communicated and understood at all levels of Italmill. Every employee, contractor and visitor is responsible for:

- Complying with all relevant Food Safety & Quality policies and procedures
- Reporting any faults, failures and concerns as soon as practicable
- Understanding their own individual role and responsibility for effective implementation.

The key Food Safety & Quality requirements include, as a minimum:

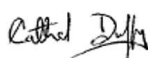
1. All products and materials requiring food safety testing as one of their release criteria must be held until after satisfactory test results have been received
2. All Italmill Food Safety & Quality systems meet the requirements of one of the Global Food Safety Initiative (GFSI) recognised standards, such as FSSC 22000, SQF, BRC, IFS (with all manufacturing sites planning for accreditation)

This, at least, requires:

- ✓ Full GMP (Good Manufacturing Practice) compliance
- ✓ Every production site having an effective HACCP plan for every process. The HACCP plan is based on the 7 CODEX HACCP principles, is reviewed at least annually for effectiveness and is updated when required
- ✓ Every production site is planning for an effective Food Defence system to prevent intentional contamination of food and potential food fraud
- ✓ Full compliance to agreed customer specifications
- ✓ That all products and ingredients have full traceability
- ✓ Effective allergen management, achieved through allergen identification, risk assessment, segregation and labelling. (Management of allergens and intolerance substances is to protect sensitive consumers and the reputations of our company and customer brands)
- ✓ Consistently managing suppliers to ensure all raw materials/packaging meet necessary legislative demands and are fit for purpose
- ✓ That third party audits confirm compliance to key food safety requirements.

3. Regional, territory, country and site senior management are responsible for ensuring that formal management reviews of their Food Safety & Quality management systems are conducted regularly, at least annually, and are tracked to demonstrate our commitment to continuous improvement.

Signed:



Cathal Duffy, CEO

Date: 26th September 2019

Sicurezza alimentare e Politica di qualità

La sicurezza alimentare è un requisito cogente. Questa politica descrive l'approccio di Italmill alla sicurezza e alla qualità degli alimenti in tutte le aree della nostra impresa e la sua applicazione a tutte le nostre attività. I suoi principi, basati sulle migliori pratiche, dovranno riflettersi in tutti i sistemi di gestione della sicurezza e della qualità degli alimenti, così da garantire una crescita ottimale delle nostre persone, processi e prodotti.

Tutte le attività di Italmill dovranno essere conformi sia ai requisiti normativi e sia ai capitolati dei clienti, ove applicabili. Italmill si impegna a fornire ai propri clienti prodotti e servizi in grado di soddisfare costantemente le loro aspettative, al fine di sviluppare partnership reciprocamente soddisfacenti e sostenibili nel tempo.

Tutti i requisiti di sicurezza e qualità degli alimenti devono essere chiaramente comunicati e compresi a tutti i livelli gerarchici di Italmill. Ogni dipendente, appaltatore o visitatore è responsabile:

- Del rispetto di tutte le politiche e procedure relative alla sicurezza alimentare e alla qualità;
- Della segnalazione di guasti, avarie o situazioni dubbie, non appena possibile;
- Della comprensione del proprio ruolo e responsabilità personali per un'attuazione efficace di questa politica.

I requisiti chiave di sicurezza e qualità degli alimenti devono comprendere, come minimo, quanto segue:

1. Tutti i prodotti e i materiali che richiedono prove di sicurezza alimentare come uno dei criteri di rilascio devono essere conservati fino a quando non siano stati ricevuti risultati analitici soddisfacenti.
2. Tutti i sistemi di sicurezza alimentare e qualità di Italmill devono soddisfare i requisiti di uno degli standard riconosciuti dalla GFSI (Global Food Safety Initiative), come FSSC 22000, SQF, BRC, IFS (con riferimento a tutti i siti produttivi che pianificano l'accreditamento).

Questo richiede, quantomeno:

- ✓ Completa conformità alle GMP (Good Manufacturing Practice);
 - ✓ Presenza di un piano HACCP efficace per ogni processo di ogni sito produttivo. Il piano HACCP si deve basare sui 7 principi del CODEX HACCP, deve essere rivisto almeno una volta l'anno per verificarne l'efficacia e deve essere aggiornato quando necessario;
 - ✓ Pianificazione, per ogni sito produttivo, di un efficace sistema di difesa alimentare per prevenire la contaminazione intenzionale del cibo e potenziali frodi alimentari;
 - ✓ Piena conformità alle specifiche concordate col cliente;
 - ✓ Completa tracciabilità di tutti i prodotti e di tutti gli ingredienti;
 - ✓ Gestione efficace degli allergeni, ottenuta mediante identificazione degli allergeni, valutazione del rischio, segregazione ed etichettatura (la gestione di allergeni e sostanze intolleranti serve a proteggere i consumatori sensibili e la reputazione della nostra azienda e dei suoi marchi);
 - ✓ Gestione costante dei fornitori per garantire che tutte le materie prime / gli imballaggi soddisfino i requisiti legislativi necessari e siano idonei all'uso;
 - ✓ Verifica di conformità ai requisiti chiave di sicurezza alimentare da parte di Italmill eseguita da organismi terzi indipendenti.
3. Tutti i manager regionali, territoriali, nazionali e di ciascun sito hanno la responsabilità di assicurare la regolare revisione formale dei loro sistemi di gestione della sicurezza alimentare e della qualità, almeno una volta all'anno, con piena evidenza atta a dimostrare il nostro impegno per il miglioramento continuo.

Signed:



Cathal Duffy

Cathal Duffy, CEO

Date: 26 Settembre 2019

