



SantoSantaniello®
natural nuts

SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

POLITICA INTEGRATA

PI - REV. 1 DEL 01.09.2025

Santo Santaniello S.r.l nasce nel 2014 come società, ma fonda da decenni le sue radici nel settore della produzione e commercializzazione di frutta secca facendosi dapprima conoscere nei territori dell'Irpinia dove risiede con lo stabilimento di produzione e successivamente a livello nazionale ed internazionale.

Da sempre, Santo Santaniello S.r.l. ha orientato la propria mission aziendale alla piena soddisfazione delle esigenze della Clientela, ponendo in essere un ambizioso programma di ammodernamento tecnico-operativo di tutte le aree organizzative della propria impresa, dalla produzione alla logistica, dall'amministrazione ai servizi commerciali.

Questo programma è attuato nell'opificio sito in Pietradefusi (AV) dotato di tutte le tecnologie di produzione e confezionamento.

Santo Santaniello S.r.l persegue il **continuo miglioramento** in Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Responsabilità Sociale, Parità di genere e Sicurezza Alimentare del prodotto, non limitando i propri sforzi al rispetto della normativa vigente ma implementando un miglioramento continuo delle capacità organizzative e tecniche al fine perseguire gli obiettivi si seguito enunciati.

È quindi di fondamentale importanza che tutto il personale esegua i propri compiti al meglio e in particolare conduca le proprie attività con il più alto grado di onestà, integrità ed equità, lavorando in accordo ai principi etici, obiettivi, processi e procedure descritti nel Sistema Qualità: Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Responsabilità Sociale, Parità di Genere e Sicurezza Alimentare, nel rispetto della Politica Integrata (PI), partecipando attivamente al miglioramento continuo e proponendo soluzioni che aumentino la soddisfazione del cliente.

La Direzione si impegna:

- i. ad assicurare una completa soddisfazione delle esigenze e aspettative del cliente sia fornendo prodotti che soddisfino i requisiti richiesti, sia raccogliendo e analizzando le informazioni di feedback
- ii. ad accrescere e migliorare in modo costante e continuo la soddisfazione degli stakeholders interni ed esterni (Lavoratori, Proprietà, Fornitori, Partners, Enti Pubblici) attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione Integrato: Sicurezza Alimentare, Ambiente e Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Responsabilità Sociale, Parità di Genere
- iii. a lavorare secondo uno stile gestionale orientato a far emergere in anticipo potenziali problemi, attraverso il controllo dei risultati di ogni singolo processo aziendale
- iv. a garantire la sicurezza alimentare dei propri prodotti, attraverso un piano di controllo HACCP e procedure atte a garantire la sicurezza del prodotto contro frodi e adulterazioni
- v. a garantire la presenza e la crescita professionale delle donne nell'Organizzazione con la valorizzazione delle diversità presenti nei ruoli che operano all'interno, mantenendo processi in grado di sviluppare l'empowerment nelle attività di business.

Santo Santaniello Srl

Via Grottone, 83030 Pietradefusi (AV)
0825 96 22 90 • info@santaniellonuts.com
santaniellonuts.com



SantoSantaniello®
natural nuts

Santo Santaniello, inoltre, è responsabile nei confronti dei clienti della distribuzione di prodotti sicuri, a norma di legge, autentici e conformi ai requisiti di qualità specificati nella documentazione inerente ai prodotti.

Gli obiettivi che SANTO SANTANIELLO SRL si prefigge sono i seguenti:

a. Relativamente alla Qualità:

- Perseguire la soddisfazione del cliente interno ed esterno
- Migliorare le prestazioni aziendali in termini di:
 - Proattività nella risposta al cliente
 - Controllo dei processi interni e in outsourcing utilizzando indicatori di misura efficaci
 - Diminuzione dei tempi di risposta e chiusura dei reclami e dei resi
 - Innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti
 - Offrire e selezionare prodotti senza alcun compromesso in merito alla sicurezza degli operatori e al rispetto dell'ambiente
 - Controllo degli standard qualitativi e di consegna dei fornitori
 - Formazione continua del personale interno

b. Relativamente all'Ambiente:

- Porre in atto sistemi di gestione, secondo la Norma UNI EN ISO 14001, costantemente monitorati e aggiornati per assicurare che la politica per la Qualità sia attuata nel rispetto degli obblighi di conformità e che le norme volontariamente adottate dalla Società, siano applicate e rispettate, orientandosi al processo di miglioramento continuo
- Considerare come aspetto fondamentale il rispetto dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento delle acque, dell'aria, del suolo e del sottosuolo e il miglioramento continuo dei programmi riguardanti la gestione dei rifiuti con adeguate azioni di recupero e riutilizzo, senza incorrere in sprechi e utilizzo inadeguato delle risorse naturali e dell'energia, collaborando attivamente con la realtà locale e con qualunque altra parte interessata esterna, per la soluzione di eventuali specifiche problematiche ambientali del territorio circostante, attraverso l'adozione di programmi di azione e strumenti di controllo per la riduzione dell'impatto sui principali aspetti ambientali, in particolare dei consumi energetici, idrici e della produzione di rifiuti.
- Operare e agire in base alla valutazione e prevenzione del rischio in tutte le aree aziendali, al fine di prevenire gli infortuni e le malattie professionali dei dipendenti e dei collaboratori gestendo le attività in modo sicuro
- Responsabilizzare e rendere partecipe il personale, i fornitori e gli appaltatori in merito alle tematiche ambientali attraverso un'attività di sensibilizzazione, formazione e addestramento e chiedendo ad essi uno sforzo di massima collaborazione ed impegno per garantire uno sviluppo ed un miglioramento continuo sotto il profilo ambientale
- Assicurare trasparenza e dialogo con Autorità di Controllo, Clienti e le altre Parti interessate e consolidamento dei legami con il territorio e la comunità circostante.

Santo Santaniello Srl

Via Grottone, 83030 Pietradefusi (AV)
0825 96 22 90 • info@santaniellonuts.com
santaniellonuts.com



SantoSantaniello®
natural nuts

c. Relativamente alla Salute e Sicurezza dei Lavoratori

- Aumentare la motivazione del personale con stretto riferimento alla gestione della salute e sicurezza
- Far fronte con tempestività, efficacia e diligenza ad emergenze o incidenti che dovessero verificarsi nel corso delle attività
- Rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti
- Promuovere la metodologia di analisi del rapporto causa-effetto in relazione alla gestione dei rischi
- Fornire la formazione necessaria in relazione ai rischi ed alle attività svolte dai vari lavoratori incentivando il miglioramento continuo della sicurezza nei luoghi di lavoro
- Effettuare gli opportuni riesami e valutazioni delle proprie operazioni
- Considerare la SSL ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale
- Privilegiare le azioni preventive su quelle correttive
- Coinvolgere e consultare per la gestione del SSL tutti i lavoratori ascoltando le loro richieste direttamente o attraverso i loro rappresentanti
- Diffondere gli obbiettivi per la sicurezza ed i programmi di attuazione per il loro raggiungimento all'intero personale mettendo a disposizione le risorse, sia umane che strumentali necessarie.

d. Relativamente alla Responsabilità Sociale

- Non utilizzare o sostenere l'utilizzo di lavoro infantile.
- Non ricorrere a, né sostenere l'utilizzo del "lavoro forzato e obbligato".
- Garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre e stabilire efficaci provvedimenti per prevenire potenziali incidenti e lesioni alla salute dei lavoratori.
- Rispettare il diritto dei lavoratori di formare, partecipare o organizzare sindacati secondo la propria volontà e di contrattare collettivamente con l'azienda.
- Non attuare o dare sostegno ad alcun tipo di discriminazione.
- Non utilizzare né sostenere pratiche disciplinari, quali punizioni corporali, coercizione mentale o fisica, abusi verbali.
- Rispettare le leggi e gli accordi nazionali e locali applicabili all'orario di lavoro e vacanze pubbliche.
- Retribuire i dipendenti rispettando il contratto collettivo nazionale di lavoro e quello integrativo aziendale, ove presente.

e. Relativamente alla Parità di genere

- Creare un ambiente di lavoro libero da qualsiasi discriminazione diretta o indiretta, associativa o individuale, qualsiasi tipo di violenza o molestia, sia sessuale che basata sulla diversità personale, politica e culturale.
- Promuovere una cultura basata sul reciproco rispetto, che coinvolga tutte le persone e offra l'opportunità di sviluppare il proprio talento.

Santo Santaniello Srl

Via Grottone, 83030 Pietradefusi (AV)
0825 96 22 90 • info@santaniellonuts.com
santaniellonuts.com



SantoSantaniello®
natural nuts

- Perseguire una politica di selezione del personale volta al riconoscimento dei meriti, nel rispetto delle pari opportunità, valutando in maniera trasparente le competenze e le capacità e gestendo le opportunità di carriera o avanzamento professionale senza alcun tipo di discriminazione e nel rispetto delle diversità.
- Impegnarsi nella formazione e nella promozione delle persone, migliorando lo sviluppo professionale delle proprie risorse, ispirando tutti i dipendenti a raggiungere il loro pieno potenziale e supportando la condivisione delle migliori pratiche in tutta l'organizzazione.
- Perseguire l'obiettivo di assicurare che tutti i dipendenti e i collaboratori trattino gli altri, in ogni momento, con dignità, rispetto ed equità, mostrando una condotta che sostenga i valori della Società.
- Diffondere la cultura delle pari opportunità tra i dipendenti e i collaboratori/collaboratrici assicurandosi che tutti siano trattati, in ogni momento, con dignità, rispetto ed equità.
- Monitorare regolarmente gli indicatori relativi alla parità di genere al fine di definire le azioni più opportune, tempestive ed efficaci per il raggiungimento degli obiettivi fissati nella presente politica.
- Applicare specifiche politiche per la gestione del personale finalizzate a garantire equità in tutte le fasi del rapporto di lavoro, dal processo di selezione delle persone, all'assegnazione dei ruoli, alla gestione della carriera, alla valutazione e sviluppo professionale, all'equità salariale, alla risoluzione del rapporto lavorativo, il principio delle pari opportunità e della meritocrazia. Opportuni sistemi di segnalazione e monitoraggio vengono garantiti, in modo da identificare ed eliminare ogni possibile disallineamento.
- Applicare politiche di comunicazione interna ed esterna volte a perseguire la parità di genere, valorizzare le diversità e supportare l'empowerment femminile e migliorare costantemente il sistema di comunicazione sia interno che esterno.
- Coltivare un ambiente inclusivo, agendo sulla cultura interna, con azioni continuative di informazione, sensibilizzazione, sui temi delle pari opportunità e dell'empowerment femminile.
- Riconoscere il valore dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata, promuovendo modalità di lavoro tali da favorire la conciliazione vita privata – vita lavorativa.
- Applicare rigide politiche di prevenzione di ogni forma di abuso fisico, verbale, digitale (molestie) sui luoghi di lavoro. Non è tollerata nessuna forma di discriminazione sulla base di etnia, razza, colore della pelle, genere, orientamento sessuale, religione, nazionalità, età, opinione politica, affiliazione sindacale, stato civile, stato di salute e qualsiasi altro stato sociale o caratteristica personale.
- Applicare la tolleranza zero rispetto ad ogni forma di violenza nei confronti dei/delle dipendenti, incluse le molestie sessuali in ogni forma.

f. Relativamente alla Sicurezza Alimentare:

SANTO SANTANIELLO SRL si attiene a un programma di GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE, secondo gli Standard GFSI e Reg. CE 852/2004, che si articola in particolare nei seguenti punti:

- Sviluppare a tutti i livelli aziendali la formazione / informazione in merito alla sicurezza alimentare
- Promuovere costantemente la Cultura della Sicurezza Alimentare al fine di prevenire e rilevare le deviazioni in qualsiasi processo che abbia un impatto sulla sicurezza, la qualità e la legalità dei prodotti.

Santo Santaniello Srl

Via Grottone, 83030 Pietradefusi (AV)
0825 96 22 90 • info@santaniellonuts.com
santaniellonuts.com



SantoSantaniello®
natural nuts

- Ricercare costantemente l'ottimizzazione dei processi aziendali, al fine di ottenere il massimo obiettivo di efficacia, efficienza e competenza soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare dei prodotti, utilizzando esclusivamente ingredienti OGM-Free, applicando un sistema HACCP, individuando e gestendo gli allergeni
- Perseguire un'efficace metodologia di identificazione dei pericoli (hazard analysis) e gestione dei rischi basata sui principi HACCP, in grado di garantire la sicurezza alimentare, garantendo un prodotto salubre e sicuro
- o Garantire la fornitura del prodotto finale sicuro, nei tempi e nelle modalità di consegna previste, implementando sistemi di salvaguardia per la tutela del prodotto da frode e adulterazione (Food Fraud e Food Defense)
- Garantire la sicurezza del prodotto durante tutta la filiera produttiva arrivando ad assicurare al consumatore finale un prodotto salubre e sicuro
- Adottare procedure di comunicazione semplici ed efficaci che consentano la tempestiva informazione a tutti i livelli aziendali e della filiera alimentare di qualunque problematica inerente alla sicurezza o eventuali modifiche dei processi e/o dei prodotti che possano avere influenza sulla stessa.; impostare una analisi periodica del sistema al fine di un costante miglioramento
- Definire degli obiettivi misurabili a supporto della presente politica

I punti sopra esposti e i requisiti contenuti nelle Norme ISO 14001, ISO 45001, nella prassi UNI/PdR 125:2022, negli Standard SA800 e GFSI e Reg. CE 852/2004 e UE 2021/382, vengono garantiti con l'attuazione di un programma di Gestione: Ambiente, Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Responsabilità sociale, Parità di genere e Sicurezza Alimentare e l'individuazione di determinati obiettivi stabilendo forme di controllo, inclusi periodici riesami dell'intero sistema e della Politica per assicurare che i contenuti del presente documento siano attuati e mantenuti attivi.

Tutto il management implementa, inoltre, gli obiettivi specifici mettendo a disposizione le risorse necessarie per il loro raggiungimento, con lo scopo primo di incrementare il livello di qualità aziendale.

PIETRADEFUSI, Lì 01.09.2025

Redatto ed emesso da

DIREZIONE SANTO SANTANIELLO S.R.L

Santo Santaniello Srl

Via Grottone, 83030 Pietradefusi (AV)
0825 96 22 90 • info@santaniellonuts.com
santaniellonuts.com