Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare

Il Molino Enrici Srl, pone al centro della propria attività la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti. Attraverso un sistema strutturato di Food Safety basato sui principi HACCP e su rigorosi programmi di prerequisiti, preveniamo ogni rischio legato alla contaminazione fisica, chimica e microbiologica.

Il nostro Quality Control garantisce la costanza delle caratteristiche delle materie prime, dei processi e dei prodotti finiti, assicurando la piena conformità ai requisiti normativi e alle specifiche dei clienti.

Tutto il personale è coinvolto nella cultura della qualità e della sicurezza, attraverso formazione continua, responsabilizzazione e attenzione quotidiana alle buone pratiche di lavorazione.

Ci impegniamo a migliorare costantemente i nostri processi, adottando tecnologie avanzate, monitorando le prestazioni e promuovendo un approccio proattivo alla gestione del rischio e alla soddisfazione del cliente.

La Mission aziendale "**essere specialisti nella Produzione, Stoccaggio e Vendita di sfarinati di grano tenero, destinati alla panificazione e all'Industria di trasformazione,** viene esplicata valorizzando il prodotto conferito alla clientela nel rispetto delle normative vigenti le quali sono i riferimenti fondamentali per una corretta gestione dell'azienda che utilizza come modelli organizzativi quelli ispirati alle seguenti Norme e Standard:

- **Standard IFS Food Versione 8 (International Food Standard);**
- **Standard BRCGS Food Safety versione 9 (Global Standard for Food Safety);**
- **UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari;**
- **Standard per la Produzione Biologica Regolamento (UE) 2018/848;**

La Direzione del Molino Enrici, in accordo con i principi generali, intende continuare ad essere un gruppo di riferimento nel mercato**,** assumendo come obiettivi prioritari:

- la sicurezza alimentare, la qualità, la legalità e l'autenticità dei prodotti
- l'attenzione al cliente
- la cultura della sicurezza alimentare
- la sostenibilità.

senza tralasciare **l'attenzione al Cliente** e **la garanzia di qualità dei suoi prodotti**, ivi compresi la salubrità e l'igiene per il consumatore finale.

La Direzione del Gruppo è determinata nel ritenere che la qualità delle risorse, dei processi e dei prodotti sia l'unico mezzo per ottenere il successo sul mercato e si impegna, quindi, a stimolare tutte le risorse aziendali – compreso i propri fornitori - in un processo di **miglioramento continuo delle performance aziendali**.
A tal fine ha individuato nell'implementazione di un **Sistema Integrato Qualità e Sicurezza Alimentare,** il metodo più idoneo per il conseguimento dei seguenti obiettivi strategici.

Impegno alla Sostenibilità

L'Azienda considera la sostenibilità un pilastro fondamentale della propria Politica per la Qualità e un elemento strategico per garantire continuità, competitività e responsabilità verso clienti, consumatori e comunità locali.
L'impegno alla sostenibilità si integra in ogni fase del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione dei prodotti finiti, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, valorizzare le risorse e promuovere uno sviluppo equilibrato e duraturo.

Gestione responsabile delle risorse

L'Azienda si impegna a:

- utilizzare in modo efficiente energia, acqua e risorse naturali;
- monitorare e ridurre gli sprechi lungo tutto il processo produttivo;
- adottare tecnologie e pratiche che migliorino le prestazioni ambientali;
- promuovere la manutenzione preventiva per ridurre consumi e impatti indesiderati;

Sostenibilità della filiera e approvvigionamento responsabile

L'Azienda privilegia fornitori che adottano pratiche agricole e industriali sostenibili, garantendo:

- la tracciabilità delle materie prime;
- la conformità ai requisiti di sicurezza alimentare;
- l'attenzione alla tutela del territorio e delle comunità agricole;
- la promozione di filiere locali quando possibile;

Responsabilità sociale e valorizzazione delle persone

La sostenibilità è anche un impegno verso le persone che lavorano all'interno del molino.

L'Azienda si impegna a:

- garantire un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e rispettoso;
- promuovere formazione continua e crescita professionale;
- favorire comportamenti etici e responsabili in ogni attività;

Riduzione dell'impatto ambientale

L'Azienda adotta un approccio sistematico per:

- minimizzare emissioni, rifiuti e impatti ambientali;
- migliorare la gestione dei sottoprodotti e dei materiali di imballaggio;
- valutare periodicamente le proprie prestazioni ambientali e definire obiettivi di miglioramento;

Trasparenza e dialogo con gli stakeholder

L'Azienda promuove una comunicazione chiara e trasparente con clienti, fornitori, enti di controllo e comunità locali, contribuendo allo sviluppo sostenibile del territorio e rafforzando la fiducia nella qualità dei propri prodotti.

Miglioramento continuo

L'impegno alla sostenibilità è parte integrante del sistema di gestione per la qualità.

L'Azienda definisce obiettivi misurabili e riesamina periodicamente i risultati ottenuti, promuovendo azioni di miglioramento continuo in ambito:

- qualità
- sicurezza alimentare
- ambiente
- responsabilità sociale

La Direzione Aziendale inoltre intende perseguire i seguenti obiettivi:

- **Focus sui Clienti;** L'Azienda ritiene che il proprio successo dipenda anche dal saper comprendere e soddisfare le esigenze e le aspettative, presenti e future, dei Clienti e dei relativi utenti finali; si adopera quindi con tutto il personale per una attenzione continua al Cliente al fine di interpretare e soddisfare al meglio le sue esigenze espresse ed implicite;
- **Instaurare** un rapporto di massima collaborazione con i propri fornitori per il miglioramento continuo della qualità dei prodotti e dei servizi acquistati;
- **Promuovere** una collaborazione assidua e costante con i propri fornitori allo scopo di instaurare rapporti improntati ad una crescita continua e congiunta della qualità complessiva offerta al mercato;
- **Evolvere** costantemente dal punto di vista tecnologico per essere apprezzati dai propri Clienti ma anche per minimizzare i rischi relativi alla sicurezza degli operatori e dell'Ambiente;
- **Salute & Sicurezza sui luoghi di lavoro**

  "La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro è un impegno per tutti, che si manifesta non solo nel rispetto dei comportamenti sicuri e corretti nello svolgimento del proprio lavoro, ma anche nel creare costantemente le condizioni più idonee affinché ciò avvenga".

  Nella condivisione con tutto il personale del principio sopra esposto, il consiglio di amministrazione ha deciso, di impegnarsi al miglioramento continuo della gestione della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, di implementare ed attuare un Sistema di Gestione della Sicurezza e Salute sul lavoro.

  L'adozione del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro rappresenta una decisione strategica della Direzione dell'Azienda;

  Il Sistema di Gestione della Sicurezza utilizzato in azienda è stato implementato in conformità alla normativa vigente e tenendo conto della natura e dell'entità dei rischi delle attività.

  Gli Obiettivi generali, sono riassumibili nella ricerca ed impegno per ottenere:

  1. La riduzione ed eliminazione di eventuali infortuni e malattie derivanti dalle attività lavorative
  2. Una migliore gestione dei rischi
  3. Una riduzione delle potenziali e reali cause d'infortunio tramite azioni correttive e preventive
  4. Una verifica tempestiva del rispetto degli adempimenti di legge
  5. Una più continua ed efficace comunicazione tra azienda e lavoratori tramite incontri in cui si discuta di sicurezza e salute
  6. Un miglior monitoraggio del livello di controllo del rischio residuo al fine di minimizzarlo ulteriormente tramite azioni di miglioramento continuo

- **Monitorare** costantemente il proprio processo produttivo in relazione agli obiettivi e ai traguardi prefissati al fine di revisionare, quando necessario, la politica, il Sistema Qualità ed i relativi programmi.
- **Garantire** il puntuale rispetto dei requisiti di legge e regolamentari cogenti e la continua soddisfazione delle esigenze dei propri clienti, in modo da prevenire condizioni di utilizzo dei beni non sicure;
- **Assicurare** la rintracciabilità dei materiali, e delle risorse impiegate lungo tutta la catena produttiva e distributiva, onde facilitare la ricerca delle cause e responsabilità di possibili non conformità e, quindi, la successiva fase di richiamo e/o ritiro dei prodotti dal mercato;
- **Assicurare** l'adozione di approcci basati sull'analisi del rischio, in grado di identificare la significatività di ciascun aspetto attraverso le componenti della **valutazione**, **gestione** e **comunicazione**;
- **Riconoscere** alle parti interessate (fornitori, clienti, autorità legislative e regolamentari) un ruolo significativo per il conseguimento della sicurezza alimentare, attraverso l'adozione di processi comunicativi trasparenti tesi a fornire informazioni essenziali, pertinenti ed accurate necessarie per favorire scelte consapevoli basate su valutazioni oggettive inerenti caratteristiche e composizioni dei prodotti e corrette modalità di immagazzinamento;
- **Favorire** processi di comunicazione del rischio non intesi come trasmissione passiva di informazioni, ma come dimensione caratterizzata da dialogo e feed-back con tutte le parti interessate e, nello specifico, con il cliente finale;

Cultura della Sicurezza Alimentare

Il Molino Enrici promuove una solida cultura della sicurezza alimentare, fondata sulla consapevolezza, sulla responsabilità e sulla partecipazione attiva di tutto il personale.
L'azienda garantisce che ogni collaboratore sia adeguatamente formato, coinvolto e motivato a rispettare le buone pratiche igieniche, le procedure aziendali e i requisiti normativi applicabili. Attraverso una comunicazione chiara, continua e trasparente, la Direzione favorisce un ambiente in cui la sicurezza alimentare è un valore condiviso e una priorità quotidiana. L'azienda sostiene il miglioramento continuo, incoraggiando comportamenti proattivi, segnalazioni tempestive e un approccio preventivo volto a tutelare la qualità e la sicurezza dei prodotti lungo tutta la filiera.

Dichiarazione della Direzione su Qualità, Sicurezza Alimentare e Legalità

La Direzione dell'azienda ribadisce il proprio impegno prioritario nel garantire la qualità, la sicurezza e la legalità dei prodotti molitori, in conformità ai requisiti cogenti applicabili e agli standard di riferimento BRCGS e IFS.

Tale impegno è parte integrante della strategia aziendale e rappresenta un elemento essenziale per la tutela della salute del consumatore e per il mantenimento della fiducia di clienti e stakeholder.

L'azienda opera attraverso un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare strutturato, efficace e costantemente aggiornato, basato sui principi dell'HACCP, sull'analisi dei rischi e sulla gestione sistematica dei pericoli per la sicurezza alimentare.

Tutti i processi, dalla selezione dei fornitori alla produzione, dallo stoccaggio al confezionamento e alla distribuzione, sono pianificati e controllati al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di contaminazione chimica, fisica e microbiologica.

La Direzione assicura che le materie prime e i prodotti finiti siano conformi ai requisiti di qualità, sicurezza e legalità, attraverso criteri rigorosi di qualifica e monitoraggio dei fornitori, controlli analitici adeguati e sistemi di tracciabilità completi e affidabili. Particolare attenzione è riservata alla prevenzione delle frodi alimentari (Food Fraud) e alla protezione dei prodotti da atti intenzionali di contaminazione o manomissione (Food Defense), mediante specifiche valutazioni dei rischi e l'attuazione di misure di controllo proporzionate.

L'azienda promuove e sostiene una solida cultura della qualità e della sicurezza alimentare, garantendo che tutto il personale sia adeguatamente formato, consapevole delle proprie responsabilità e coinvolto attivamente nel rispetto delle procedure e degli obiettivi aziendali. La Direzione si impegna a mettere a disposizione le risorse umane, tecnologiche e infrastrutturali necessarie per l'efficace attuazione e il miglioramento continuo del sistema di gestione.

Il miglioramento continuo delle prestazioni in materia di qualità, sicurezza alimentare e legalità è perseguito attraverso il monitoraggio dei processi, la gestione delle non conformità, l'analisi dei dati, lo svolgimento di audit interni e il riesame periodico da parte della Direzione, al fine di garantire il costante allineamento ai requisiti degli standard BRCGS e IFS e alle aspettative del mercato.

La presente **Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare** e gli indicatori specifici per ciascun obiettivo sono definiti e riesaminati periodicamente dalla Direzione Aziendale in occasione dell'attività di riesame del Sistema e portati alla conoscenza di tutti gli addetti per favorirne la consapevolezza e la massima adesione.

Azeglio il 09-01-2026

L'Amministratore Delegato