



## **Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare**

La Mission aziendale “**essere specialisti nella Produzione, Stoccaggio e Vendita di sfarinati di grano tenero, destinati all’alimentazione umana, con particolare riguardo alla produzione di prodotti per la Panificazione,** viene esplicita 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:

- **Norma ISO 9001:2015;**
- **Norma ISO 22000:2008;**
- **Norma ISO 22005:2008;**
- **Standard per la Produzione Biologica (Reg. 848/2018).**

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

- **Focus sui Clienti**; Molino Enrici Srl 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;
- **Assicurare** che ogni collaboratore e dipendente dell'Azienda sia cosciente delle proprie responsabilità nei confronti della qualità e dell'ambiente, impegnandosi costantemente per il suo raggiungimento e per la sua protezione e per creare un rapporto di collaborazione volto alla formazione individuale in termini di qualità, sicurezza e sensibilizzazione ambientale. Deve conoscere gli aspetti ambientali e gli impatti ambientali significativi associati con le sue attività. Ogni collaboratore deve essere consapevole, responsabile e partecipe degli sforzi dell'azienda nella gestione della qualità rispetto alle attività di stabilimento, attraverso la formazione e la sensibilizzazione, così garantendo la qualità dei prodotti in ogni fase del processo lavorativo;
- **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;
- **Migliorare** continuamente i processi produttivi e gestionali per ottenere la qualità di prodotto, ridurre i costi delle "non qualità" e garantire una organizzazione produttiva efficiente;
- **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 del Molino Enrici Srl.

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 oltre che della specificità della struttura organizzativa.

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

- La riduzione ed eliminazione di eventuali infortuni e malattie derivanti dalle attività lavorative;
- Una migliore gestione dei rischi;
- Una riduzione delle potenziali e reali cause d'infortunio tramite azioni correttive e preventive;
- Una verifica tempestiva del rispetto degli adempimenti di legge;
- Una più continua ed efficace comunicazione tra azienda e lavoratori tramite incontri in cui si discuta di sicurezza e salute;
- Un miglior monitoraggio del livello di controllo del rischio residuo al fine di minimizzarlo ulteriormente tramite azioni di miglioramento continuo;
- **Garantire la Sostenibilità;** Essere sostenibili significa creare valore per tutte le parti interessate, e utilizzare le risorse in modo tale da non compromettere i fabbisogni delle generazioni future. L'introduzione di nuove tecnologie, processi produttivi e prodotti dovrà comportare sempre una valutazione preventiva di tutti i rischi per l'uomo e l'ambiente.

Occorrerà ragionare sin dalla progettazione di prodotti e processi in termini di ciclo di vita progettando i prodotti in modo da minimizzare il loro impatto ambientale durante la produzione, l'imballaggio, il trasporto, l'uso e lo smaltimento.

Prevenire l'inquinamento, ridurre i rifiuti ed il consumo di risorse (materiali, combustibili, energia), impegnandosi, ove possibile, al recupero e al riciclo in sostituzione della discarica.

Modificare l'impatto dei prodotti e processi aziendali verso l'uomo e l'ambiente attraverso:

- ✚ adeguamento alle richieste espresse dalle normative di legge in termini di salute, sicurezza, igiene e ambiente;
- ✚ utilizzo razionalizzato dell'uso degli impianti, delle risorse, dei materiali, delle materie prime e delle sostanze ritenute pericolose per l'esterno;
- ✚ utilizzo delle migliori tecnologie disponibili a costi accessibili per l'Azienda;
- ✚ sviluppo di procedure per la valutazione delle prestazioni ambientali, uso di indicatori ad esse associati, gestione delle situazioni di emergenza che possono provocare impatti ambientali;
- ✚ sviluppo di appropriati controlli per monitorare gli impatti negativi sull'ambiente e risparmio energetico.

# *Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare*

- **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**;
- **Monitorare** costantemente il proprio processo produttivo al fine di garantire il continuo perdurare di condizioni qualitative ottimali dei prodotti immessi sul mercato;
- **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;

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 16-02-2024

---

*L'Amministratore Delegato*