



POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Rev 02 del 18/05/2026

L'obiettivo della F.lli Verrini S.r.l. è quello di garantire la soddisfazione del Cliente attraverso la produzione di farine sicure, di qualità elevata, innovative e personalizzabili sulla base di specifiche richieste, garantendo al tempo stesso il rispetto dei requisiti normativi e volontari applicabili. Per perseguire tale obiettivo, la Direzione si impegna nell'implementazione, applicazione, aggiornamento e miglioramento continuo del proprio sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare attraverso i seguenti principi:

- Approvvigionare materie prime da fornitori qualificati e costantemente monitorati, sviluppando rapporti di collaborazione duraturi al fine di garantire qualità, sicurezza alimentare, affidabilità e controllo della filiera;
- Selezionare materie prime provenienti da fornitori qualificati, valorizzando ove possibile grani nazionali, con origine certificata ISO 22005 e biologici;
- Garantire la rintracciabilità e il controllo della filiera dalla materia prima al prodotto finito;
- Mettere a disposizione risorse, controlli e strumenti necessari per garantire la produzione di alimenti sicuri, conformi e costantemente monitorati;
- Coinvolgere e formare costantemente il personale a tutti i livelli, considerandolo elemento fondamentale per garantire qualità, sicurezza alimentare e diffusione della Food Safety Culture;
- Implementare, mantenere e migliorare continuamente il proprio sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare attraverso il rispetto delle normative applicabili, l'aggiornamento periodico e la valutazione dei rischi e delle opportunità;
- Mantenere e sviluppare sistemi di certificazione volontaria riconosciuti a livello internazionale, inclusi gli schemi GFSI, al fine di garantire elevati standard di sicurezza alimentare, oltre a mantenere attive le certificazioni di filiera ISO 22005 e Biologico per valorizzare qualità, origine e tracciabilità delle materie prime;
- Mettere a disposizione risorse e investimenti necessari per il miglioramento continuo del Food Safety Management System, delle infrastrutture e dei processi di tracciabilità interna;
- Promuovere misure di prevenzione contro contaminazioni intenzionali, frodi alimentari e manomissioni lungo tutta la filiera produttiva;
- Relazionarsi in modo trasparente e collaborativo con Autorità Competenti, organismi di controllo, clienti, fornitori e stakeholders;
- Operare nel rispetto delle normative ambientali, della sicurezza sul lavoro e dei principi di etica professionale, promuovendo un utilizzo responsabile delle risorse e la sostenibilità dei processi aziendali;
- Definire e monitorare obiettivi e KPI finalizzati al miglioramento continuo delle performance qualitative, produttive e di sicurezza alimentare;
- Adottare buone pratiche finalizzate alla riduzione delle perdite di prodotto, degli sprechi alimentari e dell'impatto ambientale dei processi produttivi.

La Direzione del Molino F.lli Verrini S.r.l. si impegna inoltre a diffondere, sostenere e applicare i principi della presente Politica a tutti i livelli dell'organizzazione, promuovendo una cultura della qualità e della sicurezza alimentare condivisa e orientata al miglioramento continuo.

LA DIREZIONE – GIOVANNI VERRINI (FSTL)

F.LLI VERRINI S.r.l.
Via 3 Febbraio, 30
41012/CARRI (Modena)
C.Fisc./P.IVA 00154240360