

POLITICA PER LA QUALITA' AMBIENTE e PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'attività della PUNTO RISTORAZIONE S.r.l. è quella di erogare servizi di ristorazione collettiva per mense scolastiche, aziendali e comunità in genere e della gestione diretta di attività commerciali di ristorazione.

L'azienda intende perseguire la piena soddisfazione di ogni singola utenza in funzione delle specifiche esigenze, garantendo:

- Un giusto rapporto tra il gusto e un equilibrato apporto nutrizionale,
- Il rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza e igiene alimentare,
- Il rispetto dell'ambiente,
- Il rispetto delle prescrizioni che garantiscono la Sicurezza nei luoghi di lavoro.

Per questo, sono implementati e attivi:

- Un **Programma di Autocontrollo dell'igiene** basato sul metodo HACCP
- Un **Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare** ai sensi della norma **UNI EN ISO 22000**, che definisce i criteri per identificare i pericoli e stabilire le misure da attuare per prevenirli, ridurli o eliminarli al fine di garantire la sicurezza igienica dei prodotti alimentari offerti, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di autocontrollo (Reg.852/2004);
- Un **Sistema di Gestione integrata per la Qualità e l'Ambiente**, secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**, che prevede la definizione dei processi aziendali, l'analisi del contesto e dei fattori interni ed esterni che impattano sull'organizzazione e sull'Ambiente, la valutazione dei rischi e delle opportunità dell'azienda e l'assicurazione della conformità ai requisiti del Cliente ed a quelli cogenti applicabili. La definizione di tali aspetti consente di orientarsi verso il miglioramento dei processi, della soddisfazione del Cliente, in merito agli standard Qualità-Ambiente-Sicurezza-Gradimento sin qui raggiunti.

L'attuazione è compito di tutto il personale dell'azienda mentre la responsabilità della Direzione Generale è quella di verificare l'applicazione costante del Sistema di Gestione integrata per la Qualità ai sensi della norma **UNI EN ISO 9001**, per l'Ambiente ai sensi della norma **UNI EN ISO 14001** e per la Sicurezza Alimentare, secondo le prescrizioni della norma **UNI EN ISO 22000:2005**,

A tale fine, Punto Ristorazione adotta e applica le seguenti linee guida:

1. Convenzione con laboratorio accreditato per analisi secondo un programma di campionamento stabilito e utilizzo consulenti specializzati.
2. Costante aggiornamento su norme e leggi applicabili all'azienda.
3. Scrupolosa e attenta osservanza dei Menù e delle diete speciali in ottemperanza alle direttive ATS.
4. Assicurazione di responsabilità civile a favore degli utenti attraverso la stipulazione di un'assicurazione annuale valutata sul volume d'affari.
5. Una efficace pianificazione della risposta alle emergenze in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, dell'ambiente e della sicurezza dei lavoratori.
6. Veicolazione di pasti tramite idonei mezzi e contenitori, in conformità alla normativa vigente in campo alimentare.
7. Addestramento e formazione del personale al fine di garantire competenza, consapevolezza e sensibilità necessarie per l'applicazione delle procedure di un **Sistema di Autocontrollo** e del **Sistema Gestione Qualità e Ambiente**
8. Costante monitoraggio del servizio offerto presso le mense, tramite l'esecuzione di ispezioni a cura dei Direttori Mensa e Responsabile Qualità
9. Utilizzo di fornitori con qualifiche stabilite e monitorati nel tempo
10. Rispetto del capitolato d'appalto e flessibilità nel soddisfare le esigenze e richieste dell'utenza, anche in corso d'opera.
11. Una efficace comunicazione interattiva in merito alle questioni di sicurezza alimentare e rispetto dell'ambiente, coinvolgendo Autorità, Fornitori di materie prime e imballaggi, Fornitori di servizi di pulizia, Clienti e Consumatori finali.
12. La valutazione e il controllo degli effetti delle attività svolte sull'ambiente con particolare riferimento a:
 - o Ottimizzazione dei consumi di energia, risorse idriche e metano, consumo carburanti;
 - o Adozione di misure necessarie per prevenire gli eventi incidentali;
 - o Promuovere l'adeguata gestione dei rifiuti.
13. La garanzia del pieno rispetto della conformità normativa in materia di igiene, ambiente e sicurezza.
14. Analisi dei rischi e opportunità al fine di definire piani di azioni e obiettivi in funzione delle necessità volte al miglioramento degli standard qualitativi e delle modalità di erogazione del servizio.

La diffusione della presente politica e la sensibilizzazione della Qualità Ambiente e alla Sicurezza Alimentare è attuata direttamente dalla Direzione.

L'attuazione dei sistemi di gestione è compito di tutto il personale dell'azienda, mentre il compito di verificare l'applicazione del Sistema di gestione integrata Qualità, Ambiente e Sicurezza alimentare è affidata al Responsabile del SGQ e al Team Leader per la Sicurezza Alimentare, ai quali sono state demandate specifiche autorità e responsabilità.