



Società Cooperativa Sociale

POLITICA INTEGRATA QUALITA'-AMBIENTE-SICUREZZA-IGIENE ALIMENTARE

L'IRIDE, SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE, fondata nel 1997 come società cooperativa di tipo B con qualifica di Onlus, vede tra gli scopi principali dell'attività, l'inserimento di persone svantaggiate o molto svantaggiate nel mercato del lavoro, rientrando nell'ambito di applicazione della L. 381/91.

La Cooperativa opera nel settore dei servizi occupandosi principalmente di ristorazione ed in misura minore anche di manutenzione del verde, di pulizie civili e di accompagnamento sugli scuolabus.

Avendo come obiettivo primario, per i propri servizi, il miglioramento continuo della qualità e delle prestazioni in ambito ambientale, di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare, ha ottenuto ormai da diversi anni le certificazioni del proprio Sistema di Gestione in conformità alle norme UNI EN ISO 9001, 14001, 22000 e 22005 e UNI ISO 45001 ed a tale scopo ha deciso di integrare i principi di tali Sistemi di Gestione, definendo un'unica Politica Integrata, attuata tenendo conto delle esigenze e delle aspettative non solo dei propri clienti ma di tutte le parte interessate che direttamente o indirettamente sono coinvolte nei processi aziendali.

Tale Politica espressa e sostenuta dal Presidente e da tutte le funzioni, ha come obiettivi primari:

- il miglioramento continuo del sistema di gestione integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza, in conformità alle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015 e UNI ISO 45001:2018, con lo scopo di garantire il controllo continuo ed il monitoraggio di tutte le attività che hanno influenza nell'erogazione dei servizi e nel loro impatto sugli aspetti ambientali e della sicurezza, affinché sia garantita la conformità ai requisiti del cliente e delle altre parti interessate rilevanti, delle leggi e delle norme di riferimento applicabili;
- il miglioramento continuo del sistema ai requisiti delle norme UNI EN ISO 22000:2018 e 22005:2008 nell'ambito della gestione dei servizi mensa, facendo della sicurezza alimentare l'elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un prerequisito essenziale per la qualificazione del servizio e dei prodotti alimentari che ne derivano;
- Mantenere sempre alta la soddisfazione dei clienti e delle istituzioni (Regione, scuole, ecc.) coinvolgendoli nelle scelte attraverso un'appropriata comunicazione e attraverso la diversificazione e l'innovazione continua dei servizi resi;
- Adottare un sistema di gestione flessibile delle risorse in modo da garantire la capacità di adattamento dell'Organizzazione alle mutevoli esigenze del mercato e del contesto in generale;
- Garantire il rispetto dei diritti, della salute e della Sicurezza dei lavoratori impiegati all'interno dell'Organizzazione, attraverso il costante aggiornamento dei Documenti di Valutazione dei Rischi ed il costante rispetto dei requisiti delle norme applicabili in materia di sicurezza e delle linee guida INAIL;
- Migliorare continuamente gli standard nei propri servizi e nella propria organizzazione anche tramite il miglioramento delle prestazioni ambientali perseguito attraverso la promozione specifica nell'utilizzo di prodotti ecocompatibili e di metodologie di lavoro volte al recupero e/o risparmio di materiali, con l'obiettivo di ridurre al minimo possibile il consumo delle risorse naturali, la produzione di rifiuti e le emissioni di sostanze dannose per l'ambiente.

POLITICA INTEGRATA
QUALITA'-AMBIENTE-SICUREZZA-IGIENE ALIMENTARE

Al fine di permettere il raggiungimento degli obiettivi prefissati, il Presidente si impegna a:

- verificare almeno annualmente l'analisi del contesto e dei rischi al fine di individuare eventuali carenze e/o opportunità che necessitino di azioni correttive o di miglioramento per abbassare il valore di criticità dei rischi e per accertare che non ce ne siano di nuovi;
- monitorare costantemente il sistema di rilevamento di indicatori che possano permettere di tenere sotto controllo alcuni dei parametri delle attività (produttività, efficienza economica, indicatori di prestazione, ecc.), ai fini del monitoraggio dei processi e del sistema sulla base delle risultanze dell'analisi dei rischi, compresi quelli ambientali, della sicurezza e dell'igiene alimentare;
- controllare e monitorare costantemente i fornitori e collaboratori che hanno influenza sulla qualità dei servizi offerti e sui requisiti dell'ambiente, della sicurezza del lavoro e dell'igiene alimentare;
- garantire il monitoraggio e l'aggiornamento continuo dei requisiti legali applicabili;
- fornire le necessarie risorse economiche e tecniche e garantire l'aggiornamento continuo delle competenze e delle conoscenze, sia tecniche che normative del personale, assicurando anche un'idonea consapevolezza circa i requisiti del Sistema e dei processi svolti;
- coinvolgere le parti interessate rilevanti, sulle scelte aziendali, anche con riguardo ai requisiti ambientali e garantendo altresì la partecipazione e consultazione dei lavoratori;
- mantenere attiva, nell'ambito dell'organizzazione, la cultura della qualità, dell'ambiente, della sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare, come approccio alle esigenze del mercato e del contesto in genere, attraverso idonea comunicazione e pubblicazione del decalogo della Politica del Sistema Integrato;
- garantire la presenza costante di un Responsabile del Sistema Integrato che possa aiutare la crescita dell'azienda.

L'andamento degli obiettivi viene verificato almeno annualmente e comunque al bisogno, al fine di individuare e attuare azioni tali da consentire il raggiungimento degli stessi.

La verifica viene svolta nel corso dei Riesami Direzionali a cui partecipano tutte le funzioni aziendali e dove vengono programmati nuovi obiettivi di miglioramento.

Gli incontri sono verbalizzati e i verbali archiviati come documentazione di registrazione del Sistema.

Acquasparta, 5 febbraio 2025

La Presidente

Argenti Fiorella
