

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, la protezione dell'ambiente e prevenzione inquinamento
- Il rispetto delle prescrizioni che garantiscono la Sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Il rispetto della parità di genere favorendo un ambiente inclusivo
- Garanzia dell'impegno in merito alle attività di prevenzione degli infortuni sui 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 Rintracciabilità ai sensi della norma **UNI EN ISO 22005**, che consente di documentare l'intera storia di preparazione dei pasti e le relative informazioni legate alle materie prime impiegate, di ricercare più velocemente la causa di eventuali non conformità e reclami del Cliente e facilita il ritiro e richiamo del prodotto in caso di criticità;
- Un **Sistema di Gestione integrata per la Qualità l'Ambiente e la Sicurezza**, secondo le norme **UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e UNI ISO 45001**, che prevede la definizione dei processi aziendali, l'analisi del contesto e dei fattori interni ed esterni che impattano sull'organizzazione, sull'Ambiente e sulla Salute e Sicurezza, la valutazione dei rischi e delle opportunità dell'azienda e l'assicurazione della conformità ai requisiti del Cliente ed agli obblighi di conformità 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 un dovere 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**, per la Salute e Sicurezza ai sensi della **UNI ISO 45001** e per la Sicurezza Alimentare, secondo le prescrizioni della norma **UNI EN ISO 22000**. 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 e loro corretta applicazione.
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**, del **Sistema Gestione Qualità Ambiente Sicurezza**
8. Applicazione di procedure specifiche a salvaguardare la **Sicurezza dei Lavoratori** in merito a emergenze epidemiologiche
9. Costante monitoraggio del servizio offerto presso le mense, tramite l'esecuzione di ispezioni a cura dei Direttori Mensa, Responsabile Qualità e Dietiste
10. Utilizzo di fornitori qualificati e monitorati nel tempo
11. Rispetto del capitolato d'appalto e flessibilità nel soddisfare le esigenze e richieste dell'utenza, anche in corso d'opera.
12. Una efficace comunicazione interna ed esterna 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.
13. La valutazione e il controllo degli effetti delle attività svolte sull'ambiente con particolare riferimento a:
 - a. Ottimizzazione dei consumi di energia, risorse idriche e metano, consumo carburanti;
 - b. Adozione di misure necessarie per prevenire situazioni anomale o di emergenza;
 - c. Promuovere l'adeguata gestione dei rifiuti.
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 messa a disposizione e comunicazione della presente politica 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 Salute e Sicurezza 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.