



Consorzio Tassano Servizi Territoriali

DICHIARAZIONE DELLA POLITICA DELLA QUALITA', DELL'AMBIENTE , DELLA SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Consorzio applica un Sistema di Gestione Integrato all'interno della propria organizzazione in accordo alla norma UNI EN ISO 9001 Ed. 2015 UNI EN ISO 14001 Ed. 2015, OHSAS 18001 ed.2007 ed alla ISO 22000:05.

Il Consorzio non ha scopo di lucro e si ispira ai principi che sono alla base del movimento cooperativo mondiale ed in rapporto ad essi agisce.

Questi principi sono la mutualità, la solidarietà, l'associazionismo tra cooperative, il rispetto della persona, la priorità dell'uomo sul denaro, la democraticità interna ed esterna.

Operando secondo questi principi intende perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione e all'integrazione sociale dei cittadini attraverso il sostegno ed il coordinamento delle cooperative socie e la loro integrazione con altri soggetti pubblici e privati, soci e non.

Il Consorzio aderisce e promuove il progetto mondiale di "economia di comunione".(art. 3 dello Statuto)"

In funzione di quanto sopra, gli obiettivi primari della politica stabilita dal Consiglio di Amministrazione sono:

- assicurare la massima qualità al servizio;
- conformarsi ai requisiti della ISO 9001:2015 ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 ed alla ISO 22000:05 ed ai requisiti di legge applicabili in tema di sicurezza e salute sul lavoro, ambiente, etica e altri requisiti a cui l'organizzazione ha dato la sua adesione;
- operare competitivamente sul mercato nel pieno rispetto dell'ambiente e dei requisiti di sicurezza e tutela della salute sul lavoro;
- diminuire i costi della non qualità;
- garantire l'affidabilità e l'efficienza professionale;
- ottenere la fiducia e soddisfazione del Cliente/Utente;
- attuare azioni di miglioramento continuo della gestione e delle prestazioni dei Sistemi adottati secondo le norme ISO 9001:2015 ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 ed alla ISO 22000:05 e formalizzarle in apposito piano di miglioramento per la gestione dell'attuazione e controllo delle azioni stesse;
- prevenire l'insorgere di infortuni sul lavoro e malattie professionali.

In particolare ai fini della sicurezza alimentare gli obiettivi sono:

- introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare che le attività i siti operativi dell'Organizzazione soddisfino i requisiti di legge in ambito Sicurezza Alimentare e gli stessi concordati con i clienti;
- stabilire degli obiettivi misurabili e monitorare le proprie attività nell'ottica del controllo dei pericoli per la Sicurezza Alimentare, in modo tale che i prodotti non danneggino direttamente od indirettamente i consumatori;
- valutare periodicamente e mantenere aggiornato il sistema per la Sicurezza Alimentare al fine di garantire che il sistema stesso incorpori le più recenti informazioni sui pericoli per la Sicurezza Alimentare tenuti sotto controllo;
- comunicare, attraverso la filiera e nell'ambito dell'organizzazione stessa, informazioni riguardanti lo sviluppo, l'attuazione e l'aggiornamento del sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare inerenti gli aspetti di sicurezza relativi ai prodotti utilizzati;
- stabilire, attuare e mantenere in atto procedure per gestire situazioni di potenziale emergenza ed incidenti che possono esercitare un impatto sulla sicurezza alimentare e che sono pertinenti con il ruolo che l'organizzazione svolge nella filiera alimentare.

Per attuare quanto sopra il Consorzio opera secondo quanto di seguito indicato:

- sono stati istituiti i Manuali per la Qualità, Ambiente, Sicurezza ed il Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare;
- è stato designato il Rappresentante della Direzione, al quale, indipendentemente da altre eventuali responsabilità, è stata delegata piena libertà organizzativa ed autorità per sviluppare e gestire il Sistema di Gestione Integrato in conformità alle norme di riferimento UNI EN ISO 9001 Ed. 2015, UNI EN ISO 14001 Ed. 2015, OHSAS 18001 Ed. 2007 ed alla ISO 22000:05 ed assicurarne il completo rispetto;
- è stato designato il Gruppo per la Sicurezza Alimentare coordinato da un Responsabile designato dalla Direzione, adeguatamente formato ed addestrato, relativamente ad argomenti attinenti il sistema di gestione Sicurezza Alimentare;
- sono stati distribuiti compiti e responsabilità specifiche in tema di Qualità, Ambiente, sicurezza e salute sul lavoro e di Sicurezza Alimentare;
- gli obiettivi per la qualità, ambiente, sicurezza e sicurezza Alimentare sono definiti, documentati e vengono riesaminati nel corso di periodiche riunioni della Direzione relative al riesame del Sistema di Gestione Integrato del Consorzio;



Consorzio Tassano Servizi Territoriali

- le esigenze di risorse sono state definite e messe a disposizione per i processi di gestione, di esecuzione e di controllo del lavoro, nonché di audit interni;
- impegno continuo al rispetto della legislazione applicabile in tema di ambiente, sicurezza e salute sul lavoro e altri requisiti a cui l'Organizzazione ha dato la sua adesione ed al miglioramento alla prevenzione dell'inquinamento e degli infortuni sul lavoro;
- le necessità di formazione per attuare programmi mirati alle specifiche competenze delle figure professionali coinvolte nell'erogazione dei processi sono state identificate;
- coinvolgere e consultare i lavoratori anche attraverso i loro rappresentanti per la sicurezza.
- l'attuazione ed il mantenimento dei piani di comunicazione efficaci da e verso il gruppo per la Sicurezza Alimentare allo scopo di mantenerlo informato in merito ad argomenti quali nuovi prodotti, attrezzature, programmi di pulizia/sanificazione, requisiti legislativi, reclami indicanti pericoli ed altre condizioni riguardante la Sicurezza Alimentare;
- Pianificare e sviluppare i processi richiesti per la realizzazione di prodotti sicuri; attuare, far funzionare ed assicurare l'efficacia delle attività pianificate e di qualunque modifica delle stesse, attraverso i PRP (Prerequisite Programs), i PRP operativi e/o piano HACCP;
- il sistema di controllo della documentazione prodotta e ricevuta è stato realizzato e viene mantenuto;
- tutti i processi sono mantenuti costantemente sotto controllo;
- le indicazioni, osservazioni e gli eventuali reclami del Cliente vengono analizzati per poter individuare e disporre di elementi che indichino la qualità percepita dall'erogazione dei servizi.

Per ottenere un livello soddisfacente la Presidenza assicura che la politica sia documentata, attuata, mantenuta attiva, riesaminata periodicamente per assicurare che si mantenga pertinente ed appropriata all'organizzazione, comunicata, compresa e sostenuta a tutti i livelli dell'organizzazione e a tutte le persone che lavorano sotto il suo controllo affinché questi siano consapevoli dei propri impegni previsti nei sistemi adottati in quanto elementi essenziali affinché vengano raggiunti gli obiettivi prefissati.

La politica è riesaminata nel corso di periodiche riunioni della Direzione relative al riesame del Sistema di Gestione Integrato del Consorzio e resa disponibile alle parti interessate.

Tutto il personale deve seguire le regole e le indicazioni definite nei sistemi sviluppati ISO 9001:2015 ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 ed alla 22000:05 e nelle relative procedure in essi contenute a meno di deviazioni contrattualmente concordate.

La divulgazione a tutta la compagine societaria, degli obiettivi definiti testimonia l'impegno del Consiglio di Amministrazione per il raggiungimento degli stessi.

Ogni funzione, il cui incarico è descritto nei Manuali di riferimento, è responsabile dell'implementazione continua del Sistema secondo la ISO 9001:2015 ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 ed alla 22000:05.

Tutto il personale è responsabile del rispetto dei requisiti descritti nei Manuali di riferimento, nelle Procedure del Sistema di Gestione Integrato e nelle relative Istruzioni operative.

Il Presidente