

	POLITICA INTEGRATA Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità	All.01 MI Pag 1 di 4	Ed.2/Rev. 1 Data 02/05/2025
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	---------------------------------------

La **Solaria Società Cooperativa** considera la Qualità, il rispetto dell'Ambiente, la Salute e Sicurezza nei propri luoghi di lavoro, la Sicurezza Alimentare e la Rintracciabilità Aziendale degli alimenti, elementi cardini della strategia aziendale e ne promuove l'impegno a tutti i livelli dell'organizzazione.

Consapevole del proprio ruolo di leadership, è stato implementato un sistema di gestione integrato improntato al rispetto delle norme 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018, ISO 22000:2018 e ISO 22005:2008 diffondendo e supportando l'impegno a soddisfare i requisiti del Sistema di Gestione Integrato, volto a migliorare continuamente l'efficienza e l'efficacia, trasmettendo a tutta la struttura l'importanza della gestione della conoscenza (fornire l'informazione giusta alla persona giusta al momento giusto). Al personale è quindi richiesto di rispettare, nella esecuzione di ogni loro attività, quanto descritto nei manuali, procedure e qualsiasi documento che ne descriva i criteri applicati.

La **Solaria Società Cooperativa** considera il rispetto di tutte le norme legislative, per la Qualità del servizio erogato, per la tutela dell'Ambiente, per la tutela della Salute e della Sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro oltre che per la Sicurezza Alimentare e la Rintracciabilità Aziendale degli alimenti, un obiettivo fondamentale della propria gestione aziendale, ritenendo questo elemento basilare per il rispetto della vita.

L'attuazione di un sistema di gestione Integrato (Qualità, Ambiente e SSL, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità Aziendale degli alimenti) ha come obiettivo quello di concretizzare i requisiti specificati dalle norme. In tale contesto la DIR intende puntare al miglioramento continuo, coinvolgendo le responsabilità del proprio personale. Per tutto ciò essa si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sulla Qualità del servizio erogato, sull'Ambiente, sulla Sicurezza e Salute dei Lavoratori nei luoghi di lavoro, che dipendono dall'azienda stessa, sulla Sicurezza Alimentare e sulla Rintracciabilità Aziendale degli alimenti, attraverso la diffusione a tutti i livelli dei concetti qui esposti e la verifica dei risultati ottenuti.

L'Organizzazione è consapevole del proprio ruolo nella tutela dell'ambiente e della sicurezza dell'azienda e dei propri clienti, garantendo per i prodotti e il servizio offerto un livello di qualità e sicurezza adeguato alle sue aspettative, attraverso strumenti e metodologie adattati, impiegando comportamenti attenti, coordinati e adeguati a realtà e circostanze flessibili nel tempo. A tal proposito proferisce in tali doveri un continuo e assoluto impegno improntato a criteri di responsabilità e affidabilità del proprio lavoro.

Il punto di partenza per la realizzazione di queste politiche è stato individuato nel perseguimento dei seguenti obiettivi:

- Introdurre ed attuare sistemi di gestione e programmi per garantire la qualità del servizio erogato, la tutela dell'ambiente e della sicurezza (sia quella dei propri lavoratori nei luoghi di lavoro e che quella alimentare), la rintracciabilità aziendale degli alimenti, dimensionati alle effettive esigenze dei servizi effettuati.
- Mantenere costantemente monitorato il grado di conformità del sistema alle norme e leggi di

	POLITICA INTEGRATA Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità	All.01 MI Pag 2 di 4	Ed.2/Rev. 1 Data 02/05/2025
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------------------------

riferimento e cercare di migliorarlo sempre.

- Migliorare le prestazioni ambientali e l'attenzione nei processi e nei residui delle lavorazioni.
- Ridurre ogni forma di impatto ambientale (produzione rifiuti, emissioni in atmosfera, gestione delle acque).
- Ottimizzare l'utilizzo di risorse energetiche, evitando gli sprechi, e utilizzando le migliori tecnologie disponibili.
- Orientarsi su forme di energia a basso impatto ambientale.
- Attuare adeguati strumenti al fine di prevenire incidenti o eventi che possano danneggiare l'ambiente o la salute dei propri collaboratori.
- Attuare adeguati strumenti di sicurezza alimentare e rintracciabilità aziendale degli alimenti al fine di prevenire situazioni che possano arrecare danno al Cliente/utente.
- Diminuire la pericolosità delle proprie attività e migliorare l'uso dei Dispositivi di Protezione Individuale.
- Pianificare gli obiettivi di prestazione delle attività operative, di innovazione e miglioramento della Qualità, Ambiente, Sicurezza e Salute dei Lavoratori, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità Aziendale degli alimenti.
- Esprimere in modo quantitativo gli obiettivi ogni volta sia possibile.
- Pianificare le azioni atte al raggiungimento dei propri obiettivi di miglioramento ed innovazione per la Qualità, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza nei luoghi lavoro, la Sicurezza Alimentare e la Rintracciabilità aziendale degli alimenti.
- Promuovere e implementare programmi di addestramento/formazione del personale a tutti i livelli al fine di ottimizzare il processo di crescita e competenza delle risorse umane, considerate come risorse critiche per lo sviluppo della Cooperativa negli anni a venire.
- Comunicare verso l'esterno tutte le attività che l'azienda sostiene nel campo della tutela ambientale e della Salute e Sicurezza dei lavoratori e della Sicurezza Alimentare.
- Avere in primo luogo il rispetto del contratto e la soddisfazione degli utenti.
- Migliorare la soddisfazione del Cliente, fornendo servizi e prodotti con caratteristiche tali da soddisfare quanto richiesto ed imposto dalle Leggi e dalle Normative vigenti, gestendo i reclami del cliente per

	POLITICA INTEGRATA Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità	All.01 MI Pag 3 di 4	Ed.2/Rev. 1 Data 02/05/2025
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------------------------

conseguire il risultato di ridurre gli stessi.

- Conoscere il livello di soddisfazione del Cliente in modo da sapere dove è necessario migliorare i propri processi e ampliare la rete commerciale.
- Ridurre gli sprechi e le inefficienze, migliorando l'organizzazione interna e le metodiche adottate per lo sviluppo di tutti i processi nel rispetto dell'ambiente.
- Formare e addestrare il personale al fine di aumentarne il coinvolgimento e la competenza professionale.
- Garantire la sicurezza alimentare e la rintracciabilità del proprio prodotto.
- Garantire la rintracciabilità degli alimenti.
- Adottare prassi igienico-sanitarie adeguate alle varie situazioni sia di normalità sia di straordinarietà (es. epidemie) al fine di garantire la salute e sicurezza dei propri operatori, la sicurezza degli alimenti, la continuità operativa e di conseguenza il servizio per i Clienti/utenti.
- Garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione.
- Rispettare gli standard qualitativi preventivamente fissati e, allo stesso tempo, migliorarli conformemente a quelle che sono le esigenze del consumatore in termini di affidabilità e di costo.
- Aumentare il livello di sicurezza alimentare andando a diminuire il più possibile passaggi inutili ed errate manipolazioni dei prodotti.
- Aggiornare costantemente gli operatori, la tecnologia, il sistema al fine di conseguire il miglioramento continuo.

Solaria Società Cooperativa per l'implementazione del proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza sul lavoro, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità aziendale degli alimenti, ha in termini di risorse umane ed economiche, affrontato un percorso impegnativo nel quale ci si è confrontati e si è condiviso aspetti e problematiche proprie della ristorazione collettiva con uno spirito nuovo e collaborativo, nel quale si impegna a rendere disponibili risorse e mezzi adeguati agli obiettivi posti.

La conformità di un Sistema di Gestione Integrato secondo le norme ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000 e ISO 22005 a dei principi di riferimento è un modo per accrescere la sensibilità di tutte le componenti aziendali e per creare quell'ambiente culturale indispensabile per l'importanza che oggi riveste la nostra azienda.

L'Organizzazione si impegna a mettere a disposizione risorse adeguate al miglioramento delle sue prestazioni ambientali e di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e quindi ad adottare obiettivi e programmi per:

	POLITICA INTEGRATA Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza sul Lavoro, Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità	All.01 MI	Ed.2/Rev. 1
		Pag 4 di 4	Data 02/05/202 5

- il rispetto delle prescrizioni di legge applicabili e di quelle sottoscritte in relazione ai propri aspetti ambientali e della sicurezza;
- la prevenzione dell'inquinamento;
- garantire la sicurezza sul lavoro, per ridurre e prevenire gli incidenti, infortuni e malattie professionali, obiettivo considerato parte integrante ed essenziale dell'insieme degli obiettivi aziendali; la sensibilizzazione dei lavoratori sui temi della sicurezza e il loro coinvolgimento principalmente attraverso i loro RLS;
- la ricerca dell'ottimizzazione nella gestione degli impatti ambientali;
- l'adozione di criteri, ove possibile, per un corretto uso delle risorse naturali ed energetiche; la riduzione o la prevenzione dell'impatto ambientale dei prodotti e dei loro imballaggi in tutte le fasi produttive, privilegiando logiche di riutilizzo, riciclo dei materiali e il corretto smaltimento dei rifiuti;
- l'informazione del personale, dei fornitori, dei Clienti, del pubblico sulla propria politica ambientale e della sicurezza, sugli aspetti ambientali delle proprie attività e sugli obiettivi di miglioramento;
- l'analisi e la conduzione degli appalti e delle prestazioni di lavoro di personale non dipendente anche con l'obiettivo di garantire la sicurezza sul lavoro del personale proprio, altrui e di terzi;
- il controllo, la comunicazione e il miglioramento delle proprie prestazioni ambientali; la programmazione di progetti e traguardi in tema di sicurezza e salute dei lavoratori e la concretizzazione di tale programma con un piano degli obiettivi annuali;
- l'incentivazione al proprio interno e nei propri fornitori e clienti sulla sensibilità alla prevenzione di infortuni e malattie professionali attraverso la formazione e la comunicazione
- mantenere la presente politica in linea con la realtà aziendale e con lo sviluppo tecnico - strutturale - organizzativo, attraverso il riesame periodico della stessa.

La Direzione Generale è coinvolta nell'attuazione di tali impegni e ne verifica periodicamente il grado di condivisione ed attuazione.