

## POLITICA PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'elemento strategico per lo sviluppo della Cooperativa Progetto H è il continuo soddisfacimento delle mutevoli e crescenti esigenze e aspettative del mercato. L'impegno al miglioramento continuo è orientato non solo ai Clienti, ma anche all'ambiente e alla collettività che ci circonda, nonché alla sicurezza sul posto di lavoro delle risorse umane che collaborano e partecipano attivamente al raggiungimento degli obiettivi aziendali.

La cooperativa dal 2009 ha scelto di attivare un Sistema di Gestione per la Qualità secondo le norme ISO 9000, questo ci ha permesso di garantire nel tempo il livello qualitativo dei nostri servizi/prodotti in modo da soddisfare le attese dei clienti e individuare e ridurre le inefficienze aziendali.

La pianificazione dei processi, con l'identificazione di obiettivi, fasi e strumenti di gestione e controllo dell'erogazione dei servizi, attraverso un adeguato sistema documentale di supporto alle attività costituito da procedure, istruzioni e registrazioni, si è rivelato uno strumento gestionale efficace.

Con la certificazione alla nuova Norma ISO 9001:2015 la cooperativa si propone di:

- Implementare la gestione per processi prevedendo metodi di misurazione delle prestazioni e dei processi, attraverso la definizione di indicatori di monitoraggio maggiormente definiti;
- Definire un sistema di obiettivi quantificati e misurabili con l'evidenza di indicatori differenti per ciascun settore e significativi rispetto all'ambito stesso;
- Applicare la logica del risk based thinking per ogni processo:  
la Cooperativa ha stabilito i livelli di rischio in termini di abilità della struttura organizzativa nel raggiungere gli obiettivi fissati e le conseguenze sui processi, prodotti, servizi, impatti ambientali, conformità legislativa e non conformità del sistema qualità. Di fatto il pensiero basato sul rischio è parte integrante dell'approccio per processi, costituisce un'azione preventiva e può aiutare ad identificare le opportunità di miglioramento;
- Migliorare la sicurezza dei sistemi informativi e preservare le informazioni assicurandone la disponibilità, la riservatezza e l'integrità;
- Agire nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti in campo nazionale ed internazionale ed applicabili al settore di attività dell'impresa;
- Migliorare in modo continuo l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità;
- Ottimizzare e migliorare il servizio offerto nell'ottica del raggiungimento della Soddisfazione del Cliente.

Inoltre la cooperativa ha raggiunto l'obiettivo di implementare il proprio sistema di gestione qualità, con un sistema di gestione ambientale conforme alle UNI EN ISO 14001:2015.

I campi di applicazione individuati sono i seguenti:

### Cooperativa Sociale Progetto H Onlus

Via Emilio Lussu, 3 – 08015 Macomer (NU)

Tel. 0785.20272 Fax 0785.772007

E-mail: [info@progettoh.it](mailto:info@progettoh.it) Pec: [progettoh@pec.confcooperative.it](mailto:progettoh@pec.confcooperative.it)

Sito: [www.progettoh.it](http://www.progettoh.it)

C.F e P.Iva 00614780914 CCIAA Nuoro n. 44700/61

Reg. Soc. Trib. Oristano n. 2432 vrl 2415

Albo Società Cooperative a Mutualità Prevalente di Diritto n. A142770

Member of CISQ Federation



- Progettazione ed Erogazione del servizio di Inserimento lavorativo di persone svantaggiate.
- Progettazione ed Erogazione di servizi per la Ristorazione collettiva in strutture esternalizzate o di proprietà.
- Progettazione ed Erogazione di servizi di pulizia in ambito civile.

Nello specifico gli obiettivi in campo ambientale perseguiti dalla cooperativa sono orientati verso la riduzione, prevenzione e limitazione degli impatti negativi della propria attività di tutti i giorni sull'ambiente, nel rispetto del territorio circostante, ed alla sensibilizzazione di tutto il personale impiegato in azienda per diffondere la cultura della riduzione degli sprechi e del risparmio energetico.

Nell'ottica di un miglioramento continuo delle prestazioni sostenibili, la Cooperativa si impegna a promuovere e sostenere i seguenti indirizzi operativi:

- Conformità alla legislazione e alla regolamentazione ambientale;
- Controllo costante e conseguente riduzione dell'impatto ambientale delle attività (ottimizzazione nell'utilizzo delle risorse, scarichi idrici, scarichi in atmosfera, produzione di rifiuti...);
- Adozione di procedure gestionali nei diversi settori che offrano la maggiore protezione dell'ambiente;
- Pianificazione degli obiettivi di prestazione ambientale;
- Progettazione ed esecuzione di piani per il raggiungimento degli obiettivi fissati, destinando allo scopo risorse adeguate e qualificate;
- Valutazione periodica dei risultati ottenuti;
- Comunicazione e diffusione degli obiettivi di prestazione ambientale e dei risultati alle funzioni interessate;
- Formazione del personale;
- Coinvolgimento dei fornitori al fine di promuovere la politica ambientale.

La Coop è impegnata a migliorare continuamente i propri prodotti/servizi e a mantenere la fiducia dei clienti attraverso lo sviluppo e l'attuazione di sistemi, standard e nuove prassi, e a luglio del 2022 ottiene la certificazione UNI EN ISO 22000:2018 SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE per la "Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione collettiva".

Nello specifico i nostri obiettivi per la sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è di responsabilità di tutti i lavoratori che influiscano direttamente sulla produzione, sullo stoccaggio, sull'erogazione, sul confezionamento e sul trasporto dei prodotti. I seguenti principi qualitativi e di sicurezza alimentare sono alla base dell'impegno della Coop Progetto H:

- Produrre e distribuire prodotti che rispondano a criteri di massima sicurezza alimentare.
- Soddisfare tutti i requisiti legislativi e regolamentari per la sicurezza alimentare.
- Garantire una prestazione sostenibile in materia di qualità, responsabilità ambientale e di sicurezza alimentare mediante l'attuazione di efficaci sistemi di gestione conformi agli standard UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000.
- Convalidare l'efficacia dei sistemi di gestione attraverso processi di controllo interno ed esterno riconosciuti dall'Organizzazione internazionale per la standardizzazione (ISO)
- Consolidare le capacità in materia di sicurezza alimentare mediante programmi strutturati che sviluppino le competenze tecniche, accrescano la consapevolezza, gestiscano i rischi ed aumentino i livelli di eccellenza.
- Rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure di sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi per la sicurezza alimentare correlati alle modifiche dei prodotti, ai processi ed alle tecnologie.
- Includere strategie in materia di sicurezza alimentare all'interno del processo di pianificazione aziendale per garantire che questa rimanga parte integrante delle operazioni.
- Stabilire obiettivi annuali in materia di qualità, responsabilità ambientale e sicurezza alimentare misurabili per tutte le operazioni, per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle disposizioni cogenti ed agli standard internazionali adottati.
- Garantire che i fornitori condividano gli stessi impegni in materia di sicurezza alimentare e monitorare i materiali e i servizi forniti attraverso controlli e ispezioni in entrata.
- Comunicare i requisiti in materia di sicurezza alimentare ai fornitori, ai clienti ed alle parti interessate.
- Comunicare gli aspetti, le strategie e le prestazioni in materia di qualità, responsabilità ambientale e sicurezza alimentare ai clienti e ai principali soggetti interessati che abbiano un effetto o subiscano l'effetto dei sistemi di gestione adottati dalla Coop.

La responsabilità per il successo dell'attuazione di tale programma è di tutti i lavoratori della Coop Progetto H ad ogni livello e funzione dell'organizzazione. Pertanto, la Direzione considera i seguenti punti come fondamentali:

- Sviluppare un miglioramento continuo della qualità e sicurezza del prodotto, al fine di garantire il miglior risultato possibile in termini di qualità e di sicurezza attraverso investimenti costanti in formazione, nuove tecnologie, studi, confronti, ricerche e collaborazioni;
- Gestire e mantenere un sistema di gestione della sicurezza alimentare in base a quanto previsto dallo standard di riferimento (ISO 22000);
- Riesaminare la presente politica con frequenza prestabilita per monitorarne la costante idoneità alla struttura aziendale, alle esigenze del cliente, ai requisiti cogenti, allo standard di riferimento;
- Sviluppare a tutti i livelli aziendali la formazione/informazione in merito allo standard ISO 22000;
- Ricercare costantemente l'ottimizzazione dei processi aziendali, al fine di ottenere il massimo obiettivo di efficacia, efficienza e competenza soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare dei prodotti;
- Adottare modalità di comunicazione semplici ed efficaci che consentano la tempestiva informazione a tutti i livelli aziendali di qualunque problematica inerente la sicurezza o eventuali modifiche dei processi e/o dei prodotti che possano avere influenza sulla stessa;
- Impostare una analisi periodica del sistema al fine di un suo costante miglioramento;
- Definire degli obiettivi misurabili a supporto della presente politica;
- Rispettare i requisiti dello standard UNI EN ISO 22000, nonché quelli degli altri sistemi di gestione adottati.

La Cooperativa Progetto H