



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

La G.R.A. vuole distinguersi sul mercato lombardo della ristorazione collettiva per la sua capacità di dare soddisfazione alle aspettative dei clienti e di garantire i più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare e di preservazione ambientale.

A questo scopo è stato implementato e viene mantenuto un Sistema di Gestione integrata della Qualità, della Sicurezza Alimentare, dell'Ambiente assicurando un'efficace gestione dei rischi dalla fase iniziale di acquisto delle materie prime sino alla somministrazione finale dei pasti.

La G.R.A. ha definito idonee procedure volte al costante mantenimento sotto controllo delle proprie attività, nell'intento di rispettare nelle pratiche quotidiane i seguenti impegni:

1. Attuare e sviluppare il sistema di gestione in conformità alla presente Politica e ai i requisiti delle norme ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 e ISO 14001:2015, sottoponendolo periodicamente a verifiche da parte di Ente terzo accreditato;
2. Identificare e valutare i rischi relativamente a Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare al fine di prevenirli e limitarli.
3. Individuare e valorizzare le opportunità di mercato, di crescita, di elevata protezione igienico sanitaria e di tutela dell'ambiente nella prospettiva del ciclo di vita.
4. Introdurre e mantenere tutti gli interventi necessari ad assicurare la conformità ai requisiti legislativi e quelli specifici dei clienti (contratti e capitolati).
5. Valutare periodicamente e migliorare in continuo il Sistema per la Qualità e la Sicurezza Alimentare e l'Ambiente.
6. Coinvolgere clienti e fornitori nell'adozione di pratiche virtuose per la garanzia della Qualità, dell'Ambiente e della Sicurezza Alimentare. Concentrarsi sulle parti interessate, in particolar modo il Cliente, cercando di fidelizzarlo e consolidando un rapporto di collaborazione reciproca.
7. Implementare il sistema di comunicazione nei confronti delle parti interessate in tutta la filiera, in particolar modo clienti, fornitori e autorità pubbliche.
8. Stabilire, mantenere attive ed attuare procedure per gestire le situazioni di crisi, nell'ambito della Sicurezza Alimentare e dei rischi per l'ambiente, coinvolgendo l'intera filiera. Attuare la "Food Defence".
9. Sviluppare e diffondere la cultura della Qualità e i contenuti del Sistema di Gestione di Qualità in tutta l'azienda;
10. Guidare e coinvolgere i dipendenti nell'adozione di questa cultura, garantendo le risorse necessarie al suo implemento ed attuando una rete di formazione continua. Ciò per garantire le adeguate competenze e capacità al personale oltre che la consapevolezza dell'importanza di un sistema di gestione Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare e del loro ruolo ed impegno in questo contesto. Garantire la salute e sicurezza dei lavoratori con particolare attenzione nei confronti del loro benessere fisico e psichico.

Il mantenimento dei suddetti impegni è reso indirizzato operativo mediante le seguenti attività:

- ✓ L'attivazione di un Gruppo per la Sicurezza Alimentare che stabilisce e controlla le buone prassi e gestisce anche programmi orientati verso obiettivi e traguardi specifici;
- ✓ L'adozione di una metodologia di monitoraggio e misurazione che sorvegli il rispetto delle procedure che regolano il controllo dei processi;
- ✓ La formazione e l'aggiornamento continuo di tutto il personale di G.R.A., per renderlo consapevole del proprio ruolo per la sicurezza degli alimenti, il rispetto dei requisiti dei clienti e la prevenzione dell'inquinamento; in particolare G.R.A. ha deciso di ampliare la formazione di base del personale con istruzione specifica, come nel caso delle diete speciali per intolleranti/allergici e delle diete etico-religiose;
- ✓ L'implementazione di idonee procedure per il ritiro e il richiamo di prodotti, anche solo potenzialmente non sicuri;
- ✓ La definizione di adeguati canali di comunicazione a tutti i livelli dell'organizzazione e verso altri soggetti esterni interessati e coinvolti;
- ✓ L'utilizzo di attrezzature idonee e mantenute in efficienza allo scopo di minimizzare i rischi e ottimizzare l'uso delle risorse;
- ✓ Il riesame periodico del Sistema di Gestione per la Qualità, per l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare per valutare i punti di forza e debolezza dell'organizzazione e perseguire il miglioramento continuo;
- ✓ L'assicurazione di un'elevata protezione dell'ambiente nella prospettiva del ciclo di vita secondo lo standard ISO 14001:2015 con il relativo coinvolgimento delle parti interessate al fine di condividere l'adozione di pratiche virtuose per ridurre l'impatto ambientale.
- ✓ La donazione di cibo inutilizzato ad enti previdenziali o associazioni caritative, come consentito dalla legge 155/2003 (detta anche "del buon samaritano")
- ✓ L'effettuazione di uno studio dei rischi e la predisposizione di specifiche misure di intervento in caso di emergenze ambientali quali ad esempio calamità naturali e terremoti;
- ✓ L'attivazione di procedure di salvataggio dati che prevedano, oltre all'archivio cartaceo, un server interno, un back up quotidiano di tutti i pc e un salvataggio automatico in cloud internet dedicato.
- ✓

Tutto il personale è responsabilizzato a rispettare la presente "Politica per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare" e la Direzione supervisiona tutte le attività per assicurarne la condivisione e l'attuazione a tutti i livelli aziendali.

Brescia, 26/06/2023

G.R.A. di Bertazzoni Paolo & C. sas  
Via Luigi Abbiati, 30  
25125 BRESCIA