

PASTORE S.r.l.

POLITICA DEL SISTEMA GESTIONE INTEGRATO

MISSIONE

La Società **Pastore S.r.l.**, con sede legale a Casamassima (BA), vuole assicurare la corretta gestione dei prodotti/servizi attraverso l'attuazione ed il mantenimento di un Sistema di Gestione Integrato **UNI EN ISO 9001:2015 (Qualità)**, **UNI EN ISO 22000 (sicurezza alimentare)** **UNI EN ISO 22005 (rintracciabilità)**, **UNI EN ISO 14001:2015 (tutela ambientale)** e **UNI ISO 45001:2018 (salute e sicurezza sui luoghi di lavoro)** relativamente all'attività di:

EROGAZIONE DI SERVIZI DI FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI CON SOMMINISTRAZIONE A CRUDO DI GENERI DI CONFORTO DELLA PERSONA, GESTIONE MENSA, FORNITURA PASTI CALDI. PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE, IVI COMPRESO: PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, SOMMINISTRAZIONE, CUSTOMER SATISFACTION, SANIFICAZIONE, IGIENE DEGLI ALIMENTI E MANUTENZIONE ORDINARIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE.

La **Politica** aziendale è incentrata su un sistema in grado di fornire prodotti igienicamente e nutrizionalmente adeguati alle esigenze del committente e degli utenti finali nel rispetto delle norme di garanzia della sicurezza e della salubrità degli alimenti.

Per la realizzazione, il consolidamento ed il miglioramento del Sistema Gestione integrato la Direzione aziendale si impegna a:

- garantire un livello di qualità e di igiene e sicurezza alimentare adeguato all'uso e alle aspettative dei propri clienti
- valutare e qualificare i fornitori di prodotti/servizi ritenuti strategici per la qualità e critici per la sicurezza alimentare
- orientare tutta la struttura a perseguire la qualità del servizio, la tutela dell'ambiente e la salvaguardia della salute e sicurezza del lavoro
- valorizzare le risorse umane fornendo adeguata formazione ed addestramento
- coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per l'informazione, la formazione, la discussione, le proposte, la consapevolezza e le verifiche di miglioramento della sicurezza alimentare
- promuovere la condivisione degli obiettivi da parte di tutta l'Organizzazione.

VISIONE

Per raggiungere i suddetti obiettivi la Direzione ritiene indispensabili le seguenti azioni:

- attuare un sistema di Autocontrollo igienico sanitario basato sull'analisi dei pericoli e sul controllo dei punti critici (applicando il metodo HACCP)
- Effettuare e riesaminare periodicamente i **fattori di contesto** e le esigenze delle **parti interessate** individuando e **valutando i rischi e le opportunità con particolare riguardo a quelli di natura organizzativa, ambientale e di salute e sicurezza** e considerando l'**impatto del cambiamento climatico** come aspetto rilevante per l'attività e gli obiettivi strategici dell'organizzazione
- Utilizzare le **tecnologie** disponibili volte al **miglioramento continuo** della qualità dei servizi, della tutela dell'ambiente e della salute e sicurezza;
- Implementare **metodi efficaci di comunicazione** con le parti interessate,
- Comunicare la politica e gli obiettivi del Sistema di Gestione Integrato agli stakeholder;
- Assicurare al personale aziendale un adeguato addestramento professionale, la disponibilità di materiali e di mezzi adeguati allo svolgimento delle proprie mansioni lavorative;
- Effettuare una corretta gestione dei rischi e opportunità mediante la logica del **risk based thinking**
- Implementare efficaci metodologie di aggiornamento delle **prescrizioni legali** applicabili, con particolare riferimento a quelle correlate ai servizi erogati, all'ambiente ed alla salute e sicurezza sul lavoro;
- Migliorare in modo continuo il Sistema di Gestione Integrato sulla base dei risultati dei riesami.
- mantenere un Sistema di Rintracciabilità interna al fine di garantire la disponibilità delle informazioni legate al prodotto/servizio
- promuovere il coinvolgimento di fornitori e partners e attuare sistemi di sensibilizzazione / monitoraggio per verificare il rispetto dei requisiti della qualità.

Al fine di realizzare concretamente la Politica e gli Obiettivi per la Qualità, la **Direzione Aziendale** valuta con cadenza almeno annuale, per mezzo di audit interni, la conformità del Sistema di Gestione Integrato alle norme di riferimento, alla propria Politica e a quanto pianificato e programmato; in particolare andando a verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati attraverso il Riesame della direzione.

VALORI

La Società **Pastore S.r.l.** considera importante fornire prodotti di alta qualità in funzione delle esigenze di clienti e del mercato, investire risorse finanziarie per migliorare i processi di lavorazione ed essere sempre a disposizione dei clienti e delle loro necessità/ aspettative, nonché garantire impegno, serietà, rispetto per l'ambiente e per la salute e sicurezza dei propri collaboratori.


RESPONSABILITÀ

La Direzione ha definito mansioni e responsabilità affidate al proprio personale per la gestione dei processi aziendali.

La Direzione inoltre considerando il Sistema Gestione integrato uno strumento strategico fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi e per la pianificazione e il controllo di tutte le attività aventi influenza sulla qualità, ha nominato un **Responsabile Qualità** e un **Responsabile Gruppo Sicurezza Alimentare HACCP** conferendo loro la responsabilità nella implementazione e conduzione di un appropriato ed efficace Sistema Gestione Integrato.

Tutti i Responsabili aziendali sono tenuti a divulgare ed attivare quanto previsto dalla Politica per la Qualità impegnandosi a renderla comprensibile a tutti i collaboratori e sostenendone con il massimo impegno l'applicazione attraverso adeguati momenti formativi, informativi e di coinvolgimento.

Casamassima, 25 Ottobre 2025

DIREZIONE GENERALE

PASTORE ADDOLORATA
(Amministratore Unico)