

La **FERMO ASITE S.u.r.l.** ritiene strategico l'approccio alla prevenzione dei rischi derivanti dalle attività di preparazione dei pasti per i centri di refezione scolastica ed in generale per le attività di catering. Per questo motivo già dal 2006 ha ottenuto, tra le prime in Italia, la certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo lo standard ISO 22000. La Fermo Asite ha esteso nel 2014 il proprio sistema di gestione qualità anche per l'area di distribuzione gas metano.

Questo modello operativo ha comportato un approccio sistemico alla gestione della sicurezza alimentare con l'obiettivo di:

- Governare i processi delle strutture, delle attrezzature e dei cicli tecnologici legati alla preparazione dei pasti;
- Ridurre a livelli fisiologici i fattori di rischio per l'utenza;
- Considerare nella organizzazione delle attività la sensibilità dei consumatori in età scolare;
- Gestire la complessità delle componenti della filiera dal fornitore al pasto consumato;
- Valorizzare e comunicare alle parti interessate il livello e i risultati della sorveglianza e del controllo svolto da figure interne ed esterne.

LA FERMO ASITE IMPEGNA LE PROPRIE RISORSE PER GARANTIRE

QUALITÀ DEI PASTI PREPARATI attraverso:

- ☞ Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- ☞ Divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- ☞ Impiego di generi alimentari pienamente rispondenti ai Capitoli Tecnici di fornitura di generi alimentari vari che saranno approvati nel tempo.

L'obiettivo in quest'area è quello di consolidare il ricorso a prodotti derivanti da metodi di produzione biologica ed in generale a prodotti stagionali e di prima scelta.

SICUREZZA ALIMENTARE attraverso:

- ☞ Un approccio sistemico alla tracciabilità documentata degli alimenti, come garanzia della loro provenienza e del loro impiego nella preparazione dei pasti;
- ☞ Un rigoroso controllo delle temperature, delle modalità di cottura e di mantenimento delle caratteristiche dei pasti fino al momento del loro consumo;
- ☞ Il rispetto delle normative vigenti in materia della alimentare.

L'obiettivo per quest'area è quello di tutelare l'utenza, attraverso la massima cura prestata nella filiera di preparazione dei pasti, avendo come centrale l'attenzione alla igienicità e sicurezza degli alimenti.

QUALITÀ DEL SERVIZIO DISTRIBUZIONE GAS METANO attraverso:

- ☞ Il rispetto puntuale delle prescrizioni di legge e delle disposizioni dell'Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente (ARERA);
- ☞ Un rigoroso monitoraggio di tutti gli impianti e delle infrastrutture gestite, espletato attraverso risorse interne ed esterne qualificate.

L'obiettivo per quest'area è quello di effettuare le attività di manutenzione e conduzione della rete di distribuzione gas metano, in ottemperanza alle disposizioni di legge in materia ed in conformità agli standard qualitativi stabiliti con i clienti. Tutte le risorse impiegate in quest'area hanno come scopo principale quello di garantire la continuità e la sicurezza del servizio.

CONTROLLO DELLA QUALITÀ attraverso:

- ☞ Una sistematica verifica e monitoraggio nelle varie fasi della filiera di produzione per fornire una adeguata garanzia della sicurezza alimentare conformemente alla ISO22000;
- ☞ Un monitoraggio della qualità del servizio con rilevazioni periodiche e specifici indicatori, attraverso il coinvolgimento delle parti interessate.

L'obiettivo per quest'area è quello di storicizzare i dati dei controlli da un lato e promuovere la partecipazione delle parti interessate al sistema di monitoraggio.

COMPETENZA DEL PERSONALE attraverso:

- ☞ Un costante coinvolgimento e addestramento del personale impiegato nella filiera di produzione che porti ad un miglioramento delle prestazioni attraverso il contributo di ognuno per la parte di competenza.

L'obiettivo per quest'area è quello di promuovere e attuare una gestione del personale tesa a motivare e responsabilizzare gli attori dell'organizzazione sull'importanza della sicurezza alimentare e delle attività di propria competenza.

I NOSTRI STANDARD DI QUALITÀ

- Garanzia del rispetto giornaliero del menù previsto con livello di affidabilità del 95%
- Garanzia della preparazione e distribuzione quotidiana delle diete speciali con livello di affidabilità del 100%
- Garanzia dei controlli giornalieri di igiene e sicurezza dei locali e dei mezzi di trasporto utilizzati
- Puntualità del pasto servito con livello di affidabilità del 95%
- Qualità del pasto percepita dall'utenza con livello di affidabilità minimo del 85%
- Rispetto degli obiettivi qualitativi fissati dall'ARERA (distribuzione gas)

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- ➡ Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2015 e ISO 22000:2005 in vigore, certificato da ente qualificato ACCREDIA;
- ➡ Coinvolgimento delle parti interessate (genitori, bambini, insegnanti e personale ATA) che partecipano attivamente alla gestione della sicurezza alimentare, fornendo indicazioni legate al livello di soddisfazione;
- ➡ Un rapporto consolidato con i fornitori che consente un approccio al miglioramento per prevenire e risolvere le criticità che dovessero verificarsi.

Il presente documento di Politica per Sicurezza Alimentare e per la Qualità è diffuso all'interno della nostra organizzazione mediante consegna al personale, affissione nelle bacheche interne.

La diffusione verso l'esterno è garantita dalla disponibilità del documento al pubblico nelle bacheche aziendali, la consegna dello stesso a chiunque ne faccia richiesta e la sua presenza nel sito: www.asiteonline.it.

Fermo, li 26 novembre 2020

Il Presidente

F.to Alberto Paradisi