

	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b>	<b>IO 47</b>	
	<b>POLITICA AZIENDALE</b>	Rev. 05 del 30/01/2025	Pagina 1 di 4

La Direzione generale della Acqua Sant'Anna S.p.A. segue una politica orientata ad un continuo contatto col Cliente, per capire quali sono le sue esigenze e cercare non solo di soddisfarle, ma anche di anticiparle, facendosi propositiva e prospettando soluzioni, proponendo innovazione e suggerendo partnership.

Partendo da queste, basandosi sull'esperienza, utilizzando materiali e tecnologie all'avanguardia ed affidandosi a personale selezionato e adeguatamente qualificato, punta a raggiungere la piena SODDISFAZIONE dello stesso, nel pieno rispetto delle leggi e normative vigenti.

Ambiente, Tecnologia e Innovazione sono i tre capisaldi sui quali Acqua Sant'Anna basa l'impegno nella sfida per una produzione sempre più sostenibile.

Queste scelte, portate avanti fin dall'inizio, hanno consentito alla Acqua Sant'Anna S.p.A. di consolidare una soddisfacente quota di mercato e di collocarsi ad un ottimo livello nel mercato nazionale ed internazionale.

La Acqua Sant'Anna S.p.A. ritiene opportuno garantire l'efficienza della propria attività e della propria struttura attraverso l'incremento del Sistema organizzativo, per porre sempre più la Qualità, la salvaguardia dell'Ambiente e la Sicurezza dei propri collaboratori e dei propri prodotti dal punto di vista dell'idoneità al contatto alimentare, come elementi prioritari di tutte le attività, valutare e incrementare l'utilizzo di materie prime e di procedure e impianti di produzione a basso impatto ambientale ed elevato livello di sicurezza per gli utilizzatori finali e per tutti gli operatori coinvolti nel processo di trasformazione.

Per questa ragione il dialogo continuo non solo con i Clienti, ma anche con i propri fornitori e collaboratori viene identificato come lo strumento indispensabile per individuare ed affrontare tempestivamente gli elementi fondamentali di un miglioramento continuo.

	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b>	<b>IO 47</b>	
	<b>POLITICA AZIENDALE</b>	Rev. 05 del 30/01/2025	Pagina 2 di 4

### **IMPEGNO DELLA DIREZIONE**

- Attuare e mantenere attivo ed efficace un Sistema di Gestione Qualità – Ambiente – Salute e Sicurezza dei lavoratori - Sicurezza alimentare, nel quale siano definite le responsabilità a ciascun livello per quanto attiene la gestione della qualità, della sicurezza alimentare, dell'autenticità dei prodotti, della salute e sicurezza dei lavoratori, dell'ambientale e della sua protezione;
- Individuare metodologie e servizi innovativi e avanzati, che permettano di minimizzare i costi del prodotto immagazzinato, adeguandosi allo sviluppo tecnologico ed alle richieste del mercato in un clima di collaborazione con il Cliente;
- Garantire la sicurezza del prodotto e dell'imballaggio alimentare e ricercare l'eccellenza qualitativa delle produzioni attraverso la gestione del sistema, i programmi dei prerequisiti, la definizione ed applicazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario, la formazione del personale addetto alle lavorazioni, la selezione accurata dei fornitori, i controlli sulle materie prime in ingresso e nel corso del processo produttivo;
- Informare, formare e sensibilizzare costantemente i dipendenti attraverso opportuni interventi formativi, in modo da renderli partecipi e consapevoli delle problematiche legate alla qualità, all'igiene e sicurezza alimentare, alla salute e sicurezza dei lavoratori, al rispetto per l'ambiente, alle scelte ecosostenibili e fare in modo da renderli parte attiva nella persecuzione degli obiettivi;
- Rispettare la conformità a tutte le leggi di qualsiasi livello (locale, nazionale e comunitario) e gli accordi volontariamente presi in ambito ambientale, aziendale e commerciale;
- Garantire che tutte le necessità e le aspettative del mercato e di ciascun Cliente vengano correttamente interpretate e trasmesse all'interno della ditta con un aumento costante della Customer Satisfaction per diventare il fornitore giusto al momento giusto;
- Creare con nuovi Clienti contratti commerciali significativi per i volumi;
- Aumentare la propria produttività, flessibilità e redditività, proseguendo nella strada già intrapresa di continui investimenti in tecnologie e processi all'avanguardia, come sempre di più il mercato richiede;
- Diminuire i costi produttivi eliminando le inefficienze dei processi ed eliminando eventuali sprechi nell'utilizzo delle risorse ambientali;

	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b>	<b>IO 47</b>	
	<b>POLITICA AZIENDALE</b>	Rev. 05 del 30/01/2025	Pagina 3 di 4

- Fornire prodotti che ottemperino ai requisiti del cliente, ed a quelli cogenti applicabili e garantire prodotti di elevato standard qualitativo e di sicurezza alimentare;
- Rispetto di tutti i requisiti normativi e legali applicabili all'attività svolta, in materia di sicurezza alimentare;
- Mantenere un elevato livello di comunicazione con clienti e fornitori, sensibilizzandoli alle tematiche di qualità ed igiene alimentare, stimolando il perseguimento dei comportamenti che favoriscano e rispettino le condizioni di qualità e sicurezza alimentare;
- Garantire risorse adeguate al fine di consolidare la posizione di leader nel settore.
- Limitare gli impatti ambientali mediante il dialogo con i clienti volto ad orientarne la scelta verso materiali più ecologici come impatto ambientale o come possibilità di riciclaggio.
- Rispetto di tutti i requisiti normativi e legali applicabili all'attività svolta, in materia di salute e sicurezza dei lavoratori.
- Promuovere la partecipazione di tutti i dipendenti al processo di prevenzione dei rischi per l'ambiente e di tutela della salute e sicurezza.
- Garantire la consultazione dei lavoratori anche attraverso il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, in merito agli aspetti della salute e della sicurezza sul lavoro.
- Favorire la partecipazione dei lavoratori in merito agli aspetti della salute e della sicurezza sul lavoro.

Per continuare il percorso di consapevolezza di tutti i dipendenti in ambito di cultura della qualità e della sicurezza alimentare la Direzione inoltre si impegna a:

- ADOTTARE procedure di COMUNICAZIONE semplici ed efficaci che consentano la tempestiva informazione a tutti i livelli aziendali e della filiera alimentare di qualunque problematica inerente alla sicurezza o eventuali modifiche dei processi e/o dei prodotti che possano avere influenza sulla stessa;
- Garantire una formazione continua sugli aspetti Qualità, Ambiente e Sicurezza sul Lavoro al personale impiegato estendendolo anche ai fornitori principali.
- Creare adeguati strumenti di controllo sull'efficienza dei processi e degli impianti, per monitorare al meglio i rischi per la sicurezza e gli impatti ambientali diretti e indiretti, al fine di prevenire qualsiasi forma di rischio per gli operatori e di inquinamento ambientale ed ottimizzare i processi aziendali. La Acqua Sant'Anna S.p.A. vuole tendere al miglioramento

	ISTRUZIONE OPERATIVA	<b>IO 47</b>	
	<b>POLITICA AZIENDALE</b>	Rev. 05 del 30/01/2025	Pagina 4 di 4

continuo delle prestazioni ambientali, di qualità e sicurezza, coinvolgendo non solo le strutture direttive dell'Azienda ma anche tutte le parti interessate (dipendenti, fornitori).

- Limitare gli impatti ambientali mediante l'incremento dell'utilizzo di materiali ecologici e riciclabili e mediante l'ottimizzazione del recupero scarti e loro re immissione nel processo produttivo.
- Sviluppo e miglioramento costante della cultura della qualità e della sicurezza alimentare di tutti i dipendenti Acqua Sant'Anna attraverso la formazione continua e la condivisione delle relative informazioni aziendali.

La politica aziendale sopra descritta viene comunicata tramite l'ausilio delle bacheche presenti all'interno dell'azienda e tramite il sito internet aziendale, [www.santanna.it](http://www.santanna.it).

La sua comprensione viene verificata durante gli Audit interni.

Ad ogni Riesame da parte della Direzione la politica viene analizzata per verificare la sua adeguatezza e l'idoneità alla struttura aziendale, alle esigenze del cliente, ai requisiti cogenti, alla norma di riferimento.

Vinadio, 30 gennaio 2025

Approvato: 

Verificato: 