

La S.I.A.MI. S.p.a., ovvero Società Italiana Acque Minerali, operante nel campo dell'imbottigliamento e commercializzazione delle acque minerali, è fortemente impegnata nel perseguire il miglioramento delle proprie prestazioni anche attraverso la piena attuazione di standard sistemici quali quelli attuati in forma integrata e rispondenti alle norme delle serie UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 45000 e agli standard IFS FOOD. In aggiunta, attraverso la costante analisi del contesto di riferimento, S.I.A.MI. S.p.a. si impegna a rafforzare tale quadro prestazionale attraverso una adeguata e coerente analisi dei fattori interni ed esterni rilevanti, identificazione delle aspettative delle parti interessate e valutazione dei rischi ed opportunità derivanti dal loro soddisfacimento nel quadro del raggiungimento dei suoi obiettivi strategici.

In coerenza con quanto sopra espresso e relativi esiti, S.I.A.MI. S.p.a. si impegna a sostenere i seguenti indirizzi:

- Approccio proattivo al cambiamento attraverso adozione di processi metodologici di analisi e controllo atti a validarne gli esiti adottando ove possibile approccio che tenga anche conto del ciclo di vita.
- Prevenire e ridurre reclami e non conformità relativamente al prodotto finito, l'inquinamento ambientale, i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori che possono generare incidenti, infortuni e malattie mettendo in atto direttamente e facendo rispettare a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale le regole definite all'interno del quadro documentale.
- Assicurare il rispetto delle norme vigenti (volontarie e non), considerandoli il punto di partenza per intraprendere un'azione di miglioramento continuo e valutandone periodicamente il rispetto.
- Tenere sotto controllo tutti i processi di riferimento al Business aziendale, identificandone le criticità e ponendo in essere le misure/azioni a salvaguardia.
- Gestire gli scostamenti dagli standard previsti attraverso adeguate azioni correttive delle quali verificare l'attuazione, promuovendo comunque, le azioni preventive necessarie ad anticipare il verificarsi degli scostamenti dagli standard.
- Monitorare costantemente la gestione degli aspetti ambientali significativi e dei rischi aziendali al fine di evitare quando possibile o controllare lo sviluppo di sprechi e di incidenti.
- Assicurare che le proprie attività, riferite ai rischi individuati nel manuale HACCP, siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza alimentare;
- Definire gli obiettivi per la tutela e salubrità delle proprie trasformazioni;  
Disporre di strumenti di salvaguardia delle proprietà del cliente, e di supporto nella gestione delle modifiche e dei cambiamenti tecnologici, orientato al miglioramento sistematico degli standard igienico sanitari;
- Minimizzare il rischio di incidenti cercando di assicurare che l'entità del rischio sia compatibile con la tutela dell'ambiente, della qualità del prodotto e con la sicurezza dei lavoratori, della popolazione e dell'ambiente circostante, privilegiando la prevenzione e le indagini interne;
- Mantenere un elevato livello di comunicazione con l'esterno, valutando di volta in volta opportune azioni di sensibilizzazione sugli effetti ambientali connessi alle attività svolte e migliorare costantemente la comunicazione con le parti terze coinvolte sui temi della salubrità e della sicurezza alimentare.
- Informare, sensibilizzare e coinvolgere costantemente il personale attraverso opportuni interventi formativi, partecipativi e di consultazione così da renderlo soggetto attivo nel processo di attuazione ed implementazione del sistema di gestione ambiente, sicurezza e qualità. Motivare ed assicurare che il personale sia sempre messo in condizione di svolgere i compiti per cui è qualificato, con ampio coinvolgimento e responsabilizzazione delle proprie mansioni;
- Diffondere la cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare, sviluppando la consapevolezza, le competenze e la loro attenzione a tutti i livelli e garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- Incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi;

- Coinvolgere i propri clienti e fornitori sensibilizzandoli alle tematiche di qualità, ambiente e sicurezza, stimolando il perseguimento dei comportamenti corretti.
- Individuare con chiarezza le esigenze del Cliente, divulgarle all'interno dell'organizzazione e adattarvi il modo di lavorare con requisiti tecnici ed impegni professionali precisi: assicurare al cliente che le proprie esigenze sono state comprese e saranno perseguite;
- Assicurarci un'affidabilità sempre maggiore dei propri fornitori; questo obiettivo primario è perseguito attraverso la creazione di un'etica comportamentale di partnership nei confronti dei fornitori principali per una o più tipologie di prodotto e un attento monitoraggio nella valutazione continua di questi ultimi, al fine di raggiungere una continuità negli acquisti effettuati sulla base delle specifiche richieste dalla Siami spa;
- Gestire la documentazione, gli approvvigionamenti dei beni e servizi, la manutenzione e le modifiche sia tecniche che organizzative in maniera opportuna, attraverso la valutazione e proposizione di soluzioni sostenibili e innovative anche attraverso ove possibile l'individuazione delle migliori tecnologie applicabili;
- Pianificare in maniera opportuna l'emergenza che può accadere all'interno dell'azienda, anche attraverso il miglioramento degli ambienti e condizioni di lavoro oltretutto con sempre e costante attenzione alle possibili implicazioni sull'ambiente esterno ai siti produttivi;
- Condurre audit periodici volti alla verifica dell'efficienza e dell'adeguatezza del Sistema integrato;
- Riesaminare ed adeguare costantemente il Sistema di Gestione Integrato ponendosi nuovi obiettivi da raggiungere nel perseguimento del miglioramento continuo.

Inoltre, a fianco degli obiettivi generali, sopra riportati, saranno annualmente definiti obiettivi specifici che saranno diffusi a tutto il personale attraverso il documento di Riesame della Direzione e verificati nell'attuazione in occasione dei successivi riesami.

Tutti sono impegnati nella comprensione, divulgazione e nell'attuazione di questa Politica Aziendale. Il personale, della S.I.A.M.I. Spa, tramite opportuno addestramento nello svolgimento della sua attività, viene posto in grado di rispondere al presente stimolo mediante:

- La loro motivazione e coinvolgimento;
- Il loro sviluppo professionale e tecnologico;
- Flessibilità organizzativa;
- Qualità dei servizi offerti;
- Selezione dei fornitori e partners che condividano la nostra visione sui temi della qualità e sicurezza alimentare, dell'ambiente e della sicurezza sul luogo di lavoro;
- Attuazione di quanto necessario per la prevenzione degli incidenti e potenziali situazioni di emergenza;
- Sviluppo e mantenimento del Sistema integrato di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare, Ambiente, sostenibilità e salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Iniziative sistematiche di divulgazione della politica e dei programmi aziendali.

S.I.A.M.I. Spa in questa fase di profondi cambiamenti a scala globale, vuole dare il suo contributo alla lotta ai cambiamenti climatici, attraverso l'adozione di buone prassi che possano contribuire a ridurre gli impatti sull'ambiente dei propri processi produttivi oltretutto sensibilizzando a monte a valle della propria azione gli stakeholders di riferimento. Per perseguire tale azione, la presente politica vuole confermare i principi ispiratori della propria azione nella gestione responsabile dei propri impatti, sia verso le comunità in cui opera sia verso le proprie persone attraverso l'attuazione di strategie volte a garantire la sostenibilità ambientale, economica, sociale delle proprie attività.

La Direzione si impegna a promuovere la conoscenza della Politica verso l'interno e verso l'esterno, mettendone a disposizione sin da ora tutte le risorse umane, tecniche, tecnologiche e finanziarie volte al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Essere riconosciuti e certificati in base agli standards IFS, oltre che UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 E UNI ISO 45000 è occasione di perseguire in modo sistematico il miglioramento delle metodologie allo scopo di garantire e salvaguardare il Know How aziendale oltretutto accrescere l'immagine dell'azienda in termini di soggetto di riferimento sul mercato per l'adozione di strategie di sostenibilità e per l'importante contributo nella diffusione di tale cultura sia all'interno che all'esterno dell'azienda.

L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:

- a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;
- f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.
- g) l'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa

Gubbio, lì 30/04/2024

Direzione (DIR)

