

L'azienda ANTONINI SRL è stata fondata nel 1942 da Antonini Fosco a Ponte a Elsa, una cittadina vicino a Firenze nel cuore dell'Italia, e da allora ha sempre operato nel settore del vetro. Partita come azienda a conduzione nazionale con soli 5 dipendenti, è passata oggi a 50 e ha sviluppato la propria immagine e reputazione grazie alle innovazioni tecnologiche, permettendo ad Antonini di farsi apprezzare in tutto il mondo.

Le loro macchine sono ottenute dopo un'attenta ricerca di materiale che garantisce alla loro tecnologia una pronta adattabilità alle richieste dei clienti.

Uno degli impegni principali dell'azienda è **la sicurezza alimentare**, che si concretizza con la produzione di prodotti sicuri conformi alle normative vigenti, con il rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare.

Suddetto impegno viene attuato e mantenuto con: continuo aggiornamento alle norme, tempestivo adeguamento dei requisiti aziendali e dei sistemi di gestione esistenti a quanto richiesto, impiego di risorse specializzate.

La sicurezza alimentare è attuata e mantenuta grazie anche ad un sistema di rintracciabilità ed all'applicazione della metodologia HACCP, con il coinvolgimento di tutti i flussi di organizzazioni coinvolte interne ed esterne, ed inoltre anche grazie all'adozione di un sistema di gestione conforme alle seguenti norme volontarie internazionali:

#### UNI EN ISO 22000:2018

La **Antonini Srl**, ritiene opportuno intrattenere un corretto rapporto di collaborazione ed informazione con i clienti per assicurare agli stessi, un livello ottimale del prodotto offerto, la massima puntualità nelle consegne, la tempestività nel fornire le assistenze richieste e per ricevere fiducia nel preservare la sicurezza alimentare.

#### OBIETTIVI SPECIFICI:

- Garantire la sicurezza alimentare dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di produzione, distribuzione e vendita.
- Mantenere un'efficace comunicazione con tutti i soci ed i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti.
- Consolidare le capacità dei responsabili di funzione in particolare del RSGQ grazie all'adozione di programmi formativi ed informativi che sviluppino competenze tecniche, accrescano consapevolezza e miglioramento della capacità comunicative.
- Coinvolgere il proprio personale attraverso la ricerca di fattori motivanti, in grado di realizzare punti di incontro tra gli obiettivi individuali stessi e quelli dell'organizzazione aziendale;
- Miglioramento continuo dell'organizzazione interna della salute e della sicurezza dei lavoratori nonché del loro benessere fisico e psichico;
- Adozioni di sistemi atti a salvaguardare l'ambiente che conduca l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale
- Attuazione di programmi di "Food Defence"
- Mantenere alto il livello di informazioni in merito a sviluppi scientifici, etici e legali dei prodotti
- Cura dell'immagine aziendale sul mercato e consolidamento del proprio mercato ed apertura di nuovi soprattutto all'estero
- Cura l'attenzione verso il cliente

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, la **Antonini Srl** attua le seguenti attività:

- Redige annualmente un Piano operativo dettagliato e conforme alla seguente Politica conseguentemente all'analisi del contesto e dei rischi, che rappresenta un documento in cui sono definiti per ciascuna azione: i responsabili, i parametri per la misurabilità, e gli indicatori che si prefigge di raggiungere.
- Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni, con lo scopo di portare all'attenzione le questioni sulla sicurezza e la legalità del prodotto.
- Riesamina ad intervalli regolari la Politica ed il Piano operativo
- Riesamina mensilmente le procedure ed il Sistema HACCP al fine di prevenire eventuali rischi e allo stesso tempo per verificare l'efficacia delle misure adottate
- Analizza almeno una volta all'anno il rischio di eventuali contraffazioni adulterazioni derivanti dalle materie prime;
- Ispeziona giornalmente i locali e gli impianti per verificare il mantenimento dei prerequisiti, per evitare non conformità a garanzia prodotti sicuri.

La **Antonini Srl** assicura che la seguente Politica sia resa nota al personale operativo, e diffusa all'esterno attraverso forme di comunicazione mirate.

Luogo, li **14.10.2024**

La Direzione

