



## 20.1 - Política de Segurança Alimentar

A implementação da Política de Segurança Alimentar na Queijaria Simões assenta em valores de integridade e lealdade empresariais e em elevados padrões éticos tais como:

- Honestidade
- Confiança
- Transparência relativamente às pessoas e à legislação em vigor
- Trabalho em equipa, visando a criação de valores.

Assim a Gestão de topo tem sempre como objetivos:

- ✓ Assegurar que o Sistema de Gestão de Segurança Alimentar está em perfeito funcionamento por forma a produzir produtos seguros para o consumidor
- ✓ Assegurar a identificação, avaliação e controlo dos perigos e riscos relacionados com a Segurança Alimentar, obedecendo aos requisitos estipulados pelos estudos HACCP integrados na NP EN ISO 22000
- ✓ Assegurar a formação contínua e adequada aos colaboradores no que respeita ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar
- ✓ Assegurar a satisfação dos clientes
- ✓ Qualificar e avaliar periodicamente os fornecedores e exigir o cumprimento de boas práticas para o rigor dos produtos fornecidos
- ✓ Estabelecer a comunicação interna e externa ao longo da cadeia alimentar e o reforço de confiança com as partes interessadas relevantes (colaboradores, fornecedores, clientes, entidades oficiais, entre outros), assegurando a satisfação das necessidades e expectativas, de modo a garantir a gestão de incidentes, emergências, retirada e recolha de produtos não seguros no mercado e assim contribuir para a segurança alimentar dos consumidores.
- ✓ Promover a melhoria contínua da empresa e do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar