

	POLÍTICA SGSA				IE.001
	Versão	Aprovado a	Última Atualização	Nº Cópia Controlada	Obsoleto a
	2	31-10-2023	N/A	1	

As Cooperativas Loursais e Finisterra, fabricam queijos da mais elevada qualidade e prestígio internacional. Assumem como principal objetivo a garantia da Segurança Alimentar, segurança das pessoas, instalações, equipamentos e ambiente.

Comprometem-se a implementar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, tendo por base a NP EN ISO 22000 suportada nos documentos e registos presentes no REG.001 – Lista de Documentação e compreende o seguinte âmbito: Produção de queijo curado de leite de vaca cru, São Jorge, Ilha e queijo de leite pasteurizado inteiro.

Ambas as cooperativas têm como propósito a produção de produto seguro com retorno financeiro para as empresas e seus associados.

Para alcançar os objetivos e propósitos estabelecidos, as cooperativas regem-se pelos seguintes princípios gerais:

- Considerar riscos e oportunidades no contexto organizacional, bem como, todas as partes interessadas;
- Associar o SGSA aos objetivos das organizações de modo a obter um retorno adequado e a segurança do produto;
- Garantir o cumprimento dos requisitos regulamentares, legais e normativos, quer em termos de qualidade e segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho;
- Garantir o cumprimento de requisitos de cliente ao nível de segurança e qualidade do produto;
- Promover canais de comunicação internos e externos eficazes ao longo da cadeia alimentar, relativamente, a questões relacionadas à Segurança Alimentar dos nossos produtos;
- Rever o desempenho e eficácia do SGSA definindo e avaliando objetivos e medidas necessárias à melhoria contínua;
- Fomentar a motivação e envolvimento de todos os colaboradores no SGSA, assegurando formação e disponibilizando informação sobre os principais aspetos de higiene e segurança alimentar;
- Identificar os principais perigos e riscos alimentares, associados à atividade e desenvolver os processos de controlo necessários, de modo a garantir um produto inócuo e seguro;
- Exigir uma elevada qualidade do produto, realizando controlos à receção das matérias-primas, ingredientes e materiais de embalagem e cumprindo todas as regras de higiene e segurança alimentar em todo o processo;
- Estabelecer e disponibilizar os recursos necessários à efetiva implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, cumprindo os códigos de boa conduta descritos no Manual de Acolhimento e Boas Práticas;
- Identificar, avaliar e controlar os riscos que se colocam à Saúde e Segurança dos colaboradores, envolvendo-os em todas as etapas do processo;
- Promover a participação de todos os colaboradores na gestão da segurança alimentar, bem como, na segurança e saúde no trabalho, de forma eficaz;
- Promover a melhoria contínua do desempenho ambiental e sustentável;
- Promover uma cultura de segurança a todos os colaboradores, visitantes e prestadores de serviços.

Os princípios expressos, nesta política, visam o melhoramento contínuo do processo, através do empenho e dedicação de todos os envolventes.

Versão	Data de Aprovação	Alterações efetuadas
2		Alteração do âmbito para: Produção de queijo curado de leite de vaca cru, São Jorge, Ilha e queijo de leite pasteurizado inteiro