



POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

O Grupo CAC centra a sua atividade na classificação e embalagem de ovos, que tem como principal destinatário o público em geral, proporcionando-lhes produtos seguros e com qualidade. Neste sentido, compromete-se a alcançar os objetivos propostos na Política de Qualidade e de Segurança Alimentar, definindo-a da seguinte forma:

“A Qualidade, Segurança Alimentar e Comunicação é assegurada com o cumprimento dos requisitos da norma IFS Food e requisitos legais aplicáveis à atividade, sendo entendida pelo Grupo CAC como uma atitude permanente de melhoria em todos os domínios, tendo como finalidade a satisfação dos clientes, integrada com a satisfação dos colaboradores, dos fornecedores e da sociedade em geral”.

Considera-se fundamental:

- Conhecer em cada momento as necessidades dos clientes;
- Planear no sentido da melhoria continua, os nossos processos e soluções;
- Cumprimento do plano HACCP, garantindo a identificação, avaliação e controlo dos perigos e riscos relacionados com a Segurança Alimentar;
- Cumprir as normas e legislação nacional e europeia;
- Manter total transparência em todos os processos, desde a receção da matéria-prima até à entrega ao cliente, assegurando assim a autenticidade dos nossos produtos;
- Afetar recursos de acordo com os objetivos da empresa;
- Garantir a estabilidade e sustentabilidade da empresa, visando a maximização dos resultados;
- Desenvolver a sensibilização para a Qualidade e Segurança Alimentar e responsabilizar todos os colaboradores pelo seu cumprimento, dotando-os de formação contínua, de modo a desempenhar as suas funções de acordo com o nível de Qualidade implementado na empresa;
- Promover a comunicação interna e externa, com colaboradores, clientes, fornecedores e entidades oficiais, Qualidade e Segurança Alimentar nos produtos e serviços fornecidos;
- Atuar com responsabilidade ética e social perante a sociedade, o ambiente e os colaboradores;
- Definir e aplicar um programa Food Defense, capaz de salvaguardar o produto, impedindo e prevenindo a sua contaminação intencional ou sabotagem (medida aplicável, sempre que possível, aos seus fornecedores), garantindo o fornecimento de produtos seguros aos clientes;
- Definir e aplicar um programa Food Fraud, baseado na avaliação vulnerabilidades, de modo a controlar os riscos identificados;
- Promover uma CULTURA DE SEGURANÇA ALIMENTAR baseada em valores, crenças, normas e comportamentos da empresa, através da informação e formação, promovendo a confiança, envolvimento e consciencialização de todos os colaboradores, aumentando a segurança e qualidade dos produtos, proporcionando mais confiança e reconhecimento por parte dos clientes.
- Garantir a sustentabilidade mediante a otimização dos recursos técnicos, materiais e humanos, bem como através da evolução tecnológica dos nossos processos, avaliando o impacto das atividades da empresa no meio ambiente, economia e na sociedade através do relatório anual;

A Administração