



Política do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

A AZORFISK tem como objetivo, a prestação do serviço de qualidade, legalidade, autenticidade e segurança alimentar, garantido através da implementação do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, de acordo com a norma IFS Food, com vista ao cumprimento dos seus requisitos e à melhoria contínua da sua eficácia, assente na satisfação dos seus clientes e outras partes interessadas.

Assim, a AZORFISK definiu os princípios orientadores do seu SGSA:

- Assumir o crescimento e a sustentabilidade económico-financeira da AZORFISK sustentado na otimização dos recursos e processos, garantindo a eficiência e eficácia do seu desempenho.
- Garantir a qualidade, segurança, legalidade e autenticidade dos alimentos, assegurando a identificação e cumprimento de requisitos legais, regulamentares e dos clientes.
- Assegurar a avaliação e controlo dos perigos para a Segurança Alimentar, através da implementação de boas práticas de higiene pessoal, do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), de metodologias de fabrico, do cumprimento de especificações internas e do cliente.
- Promover uma Cultura de Segurança Alimentar baseada em valores, crenças e normas partilhadas, através da informação, formação, envolvimento e consciencialização de todos os colaboradores da AZORFISK.
- Avaliar a satisfação do cliente, disponibilizando produtos seguros e de qualidade, satisfazendo os seus requisitos e, superando as suas expectativas.
- Garantir a transparência da informação e confiança nos produtos comercializados prestados ao cliente, assegurando a sua autenticidade e legalidade.
- Promover o desenvolvimento contínuo e espírito de equipa dos colaboradores, através de formação adequada, potenciando competências para um eficaz desempenho das suas funções e responsabilidades, evidenciando uma cultura de segurança alimentar de excelência.
- Estabelecer a comunicação interna e externa adequada com todas as partes interessadas (colaboradores, fornecedores, clientes, entidades oficiais e outros), de modo a garantir a gestão de incidentes, contribuindo para a segurança alimentar dos consumidores.
- Assumir um compromisso de ética e responsabilidade social e pessoal para com os colaboradores da AZORFISK, através da promoção de iniciativas internas.
- Prevenir e minimizar os impactos ambientais, promovendo uma adequada gestão dos resíduos industriais, preservando o uso racional dos recursos naturais e contribuindo para a prevenção da poluição.

Rabo de Peixe, outubro de 2022