



#### Politique du système de gestion de la sécurité alimentaire

AZORFISK vise à fournir un service de qualité, de légalité, d'authenticité et de sécurité alimentaire, garanti par la mise en œuvre du système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire, conformément à la norme IFS Food, afin de répondre à ses exigences et d'améliorer continuellement son efficacité, sur la base de la satisfaction de ses clients et des autres parties prenantes.

Ainsi, AZORFISK a défini les principes directeurs de son SGSA :

- Assumer la croissance et la durabilité économique et financière de l'AZORFISK en optimisant les ressources et les processus, en assurant l'efficacité et l'efficience de ses performances.
- Garantir la qualité, la sécurité, la légalité et l'authenticité des aliments, en assurant l'identification et la conformité aux exigences légales, réglementaires et du client.
- Assurer l'évaluation et la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire par la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène personnelle, du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), des méthodologies de fabrication, du respect des spécifications internes et des spécifications des clients.
- Promouvoir une culture de la sécurité alimentaire basée sur des valeurs, des croyances et des normes partagées, par l'information, la formation, l'implication et la sensibilisation de tous les employés d'AZORFISK.
- Évaluer la satisfaction des clients, en fournissant des produits sûrs et de qualité, en satisfaisant leurs exigences et en dépassant leurs attentes.
- Assurer la transparence des informations et la confiance dans les produits commercialisés fournis au client, en assurant leur authenticité et leur légalité.
- Promouvoir le développement continu et l'esprit d'équipe des employés, par le biais d'une formation appropriée, en améliorant les compétences pour une exécution efficace de leurs fonctions et responsabilités, en mettant en évidence une culture d'excellence en matière de sécurité alimentaire.
- Établir une communication interne et externe appropriée avec toutes les parties prenantes (employés, fournisseurs, clients, entités officielles et autres) pour assurer la gestion des incidents, contribuant ainsi à la sécurité alimentaire des consommateurs.
- Assumer un engagement d'éthique et de responsabilité sociale et personnelle envers les employés d'AZORFISK, par la promotion d'initiatives internes.
- Prévenir et réduire au minimum les incidences sur l'environnement, en favorisant une gestion appropriée des déchets industriels, en préservant l'utilisation rationnelle des ressources naturelles et en contribuant à la prévention de la pollution.

Rabo de Peixe, Octobre 2022