



## Política do Sistema de Gestão da Qualidade

A AZORFISK assume o compromisso da prestação de um serviço de qualidade, fornecendo produtos seguros, legais, autênticos e de elevada qualidade, assegurando a satisfação dos seus clientes e demais partes interessadas.

Para o efeito, implementa e mantém um Sistema de Gestão da Qualidade de acordo com o referencial IFS Food, baseado na melhoria contínua, na análise de risco e na eficácia dos seus processos.

### **Deste modo, a AZORFISK tem como princípios orientadores:**

- Promover o crescimento sustentável da AZORFISK assegurando a otimização dos recursos, a eficiência dos processos e a solidez económico-financeira.
- Garantir a qualidade, segurança, legalidade e autenticidade dos produtos, através do cumprimento rigoroso dos requisitos legais, regulamentares e dos clientes.
- Identificar, avaliar e controlar sistematicamente os perigos associados à segurança alimentar, adotando uma abordagem preventiva e baseada no risco, através da aplicação do HACCP, boas práticas de higiene e metodologias de controlo adequadas.
- 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.
- Monitorizar e avaliar a satisfação dos clientes, promovendo a melhoria contínua dos produtos, serviços e processos, com base em indicadores de desempenho e análise de dados.
- Assegurar a transparência, rastreabilidade e confiança ao longo da cadeia de valor, garantindo a autenticidade, integridade e conformidade dos produtos.
- Promover o desenvolvimento contínuo dos colaboradores, reforçando o trabalho em equipa, a motivação e o seu envolvimento, através de formação adequada e valorização de competências, garantindo um desempenho eficaz das suas funções e o fortalecimento da cultura de segurança alimentar.
- Estabelecer a comunicação interna e externa adequada com todas as partes interessadas (colaboradores, fornecedores, clientes, entidades oficiais e outros), assegurando a adequada gestão de riscos, oportunidades e incidentes.
- Atuar com ética, responsabilidade social e respeito pelos colaboradores, assumindo um compromisso com o seu bem-estar e desenvolvimento pessoal e profissional, através da promoção de iniciativas internas e da criação de um ambiente de trabalho seguro, inclusivo e colaborativo.
- Minimizar os impactos ambientais das atividades, promovendo a utilização sustentável dos recursos naturais, a gestão eficiente de resíduos e a prevenção da poluição, contribuindo para uma cadeia de valor mais sustentável.
- Integrar práticas de melhoria contínua e inovação, incluindo o reforço de sistemas de controlo e rastreabilidade, de forma a aumentar a fiabilidade e a eficiência dos processos.



## Política del Sistema de Gestión de la Calidad

AZORFISK asume el compromiso de prestar un servicio de calidad, proporcionando productos seguros, legales, auténticos y de elevada calidad, garantizando la satisfacción de sus clientes y demás partes interesadas. Para ello, implementa y mantiene un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo con el referencial IFS Food, basado en la mejora continua, el análisis de riesgos y la eficacia de sus procesos.

### **De este modo, AZORFISK establece como principios orientadores:**

- Promover el crecimiento sostenible de AZORFISK, asegurando la optimización de los recursos, la eficiencia de los procesos y la solidez económico-financiera.
- Garantizar la calidad, seguridad, legalidad y autenticidad de los productos, mediante el cumplimiento riguroso de los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes.
- Identificar, evaluar y controlar sistemáticamente los peligros asociados a la seguridad alimentaria, adoptando un enfoque preventivo y basado en el riesgo, mediante la aplicación del HACCP, buenas prácticas de higiene y metodologías de control adecuadas.
- Promover una Cultura de Seguridad Alimentaria basada en valores, creencias y normas compartidas, a través de la información, formación, implicación y concienciación de todos los colaboradores de AZORFISK.
- Monitorizar y evaluar la satisfacción de los clientes, promoviendo la mejora continua de los productos, servicios y procesos, con base en indicadores de desempeño y análisis de datos.
- Garantizar la transparencia, trazabilidad y confianza a lo largo de la cadena de valor, asegurando la autenticidad, integridad y conformidad de los productos.
- Promover el desarrollo continuo de los colaboradores, reforzando el trabajo en equipo, la motivación y su implicación, mediante una formación adecuada y la valorización de competencias, garantizando un desempeño eficaz de sus funciones y el fortalecimiento de la cultura de seguridad alimentaria.
- Establecer una comunicación interna y externa adecuada con todas las partes interesadas (colaboradores, proveedores, clientes, entidades oficiales y otros), asegurando la correcta gestión de riesgos, oportunidades e incidentes.
- Actuar con ética, responsabilidad social y respeto hacia los colaboradores, asumiendo un compromiso con su bienestar y desarrollo personal y profesional, mediante la promoción de iniciativas internas y la creación de un entorno de trabajo seguro, inclusivo y colaborativo.
- Minimizar los impactos ambientales de las actividades, promoviendo el uso sostenible de los recursos naturales, la gestión eficiente de residuos y la prevención de la contaminación, contribuyendo a una cadena de valor más sostenible.
- Integrar prácticas de mejora continua e innovación, incluyendo el refuerzo de los sistemas de control y trazabilidad, con el fin de aumentar la fiabilidad y la eficiencia de los procesos.



## Politica del Sistema di Gestione della Qualità

AZORFISK si impegna a fornire un servizio di qualità, offrendo prodotti sicuri, legali, autentici e di elevata qualità, garantendo la soddisfazione dei propri clienti e delle altre parti interessate. A tal fine, implementa e mantiene un Sistema di Gestione della Qualità conforme allo standard IFS Food, basato sul miglioramento continuo, sull'analisi dei rischi e sull'efficacia dei processi.

### **In questo contesto, AZORFISK stabilisce i seguenti principi guida:**

- Promuovere la crescita sostenibile di AZORFISK, garantendo l'ottimizzazione delle risorse, l'efficienza dei processi e la solidità economico-finanziaria.
- Garantire la qualità, la sicurezza, la legalità e l'autenticità dei prodotti, attraverso il rigoroso rispetto dei requisiti legali, normativi e dei clienti.
- Identificare, valutare e controllare sistematicamente i pericoli associati alla sicurezza alimentare, adottando un approccio preventivo e basato sul rischio, attraverso l'applicazione dell'HACCP, delle buone pratiche igieniche e di adeguate metodologie di controllo.
- Promuovere una Cultura della Sicurezza Alimentare basata su valori, convinzioni e norme condivise, attraverso informazione, formazione, coinvolgimento e sensibilizzazione di tutti i collaboratori AZORFISK.
- Monitorare e valutare la soddisfazione dei clienti, promuovendo il miglioramento continuo di prodotti, servizi e processi, sulla base di indicatori di performance e analisi dei dati.
- Garantire trasparenza, tracciabilità e fiducia lungo tutta la catena del valore, assicurando l'autenticità, l'integrità e la conformità dei prodotti.
- Promuovere lo sviluppo continuo dei collaboratori, rafforzando il lavoro di squadra, la motivazione e il loro coinvolgimento, attraverso una formazione adeguata e la valorizzazione delle competenze, garantendo prestazioni efficaci e il rafforzamento della cultura della sicurezza alimentare.
- Stabilire una comunicazione interna ed esterna efficace con tutte le parti interessate (collaboratori, fornitori, clienti, autorità competenti e altri), garantendo una corretta gestione di rischi, opportunità e incidenti.
- Operare con etica, responsabilità sociale e rispetto nei confronti dei collaboratori, assumendo un impegno per il loro benessere e sviluppo personale e professionale, attraverso iniziative interne e la creazione di un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e collaborativo.
- Minimizzare gli impatti ambientali delle attività, promuovendo l'uso sostenibile delle risorse naturali, la gestione efficiente dei rifiuti e la prevenzione dell'inquinamento, contribuendo a una catena del valore più sostenibile.
- Integrare pratiche di miglioramento continuo e innovazione, incluso il rafforzamento dei sistemi di controllo e tracciabilità, al fine di aumentare l'affidabilità e l'efficienza dei processi.



## Quality Management System Policy

AZORFISK is committed to providing a high-quality service by delivering safe, legal, authentic, and high-quality products, ensuring the satisfaction of its customers and other interested parties. To this end, it implements and maintains a Quality Management System in accordance with the IFS Food standard, based on continuous improvement, risk analysis, and process effectiveness.

**In this context, AZORFISK establishes the following guiding principles:**

- Promote the sustainable growth of AZORFISK by ensuring resource optimization, process efficiency, and financial stability.
- Ensure the quality, safety, legality, and authenticity of products through strict compliance with legal, regulatory, and customer requirements.
- Systematically identify, assess, and control food safety hazards by adopting a preventive and risk-based approach, through the implementation of HACCP, good hygiene practices, and appropriate control methodologies.
- Promote a Food Safety Culture based on shared values, beliefs, and norms, through information, training, involvement, and awareness of all AZORFISK employees.
- Monitor and evaluate customer satisfaction, promoting the continuous improvement of products, services, and processes, based on performance indicators and data analysis.
- Ensure transparency, traceability, and trust throughout the value chain, guaranteeing the authenticity, integrity, and compliance of products.
- Promote the continuous development of employees, strengthening teamwork, motivation, and engagement, through appropriate training and skills development, ensuring effective performance and reinforcing the food safety culture.
- Establish effective internal and external communication with all interested parties (employees, suppliers, customers, official entities, and others), ensuring proper management of risks, opportunities, and incidents.
- Act with ethics, social responsibility, and respect towards employees, committing to their well-being and personal and professional development, through internal initiatives and by fostering a safe, inclusive, and collaborative work environment.
- Minimize the environmental impacts of activities by promoting the sustainable use of natural resources, efficient waste management, and pollution prevention, contributing to a more sustainable value chain.
- Integrate continuous improvement and innovation practices, including strengthening control and traceability systems, in order to enhance process reliability and efficiency.

Rabo de Peixe, 25 de março de 2026

