

POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

A Adega Cooperativa do Cadaval tem como principal objetivo fornecer produtos de elevada qualidade a um preço competitivo, assegurando a satisfação dos clientes e o cumprimento das exigências estatutárias e regulamentares aplicáveis e dos requisitos relacionados com a segurança dos alimentos mutuamente acordados com o Cliente.

A Administração assume o compromisso de assegurar a melhoria contínua do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos, promovendo a sua adequação, eficácia e atualização permanente, de forma a reforçar a conformidade com os requisitos aplicáveis e a satisfação dos clientes. Este compromisso concretiza-se através da definição, monitorização e revisão de objetivos e metas, incorporando as oportunidades de melhoria identificadas na gestão do sistema.

A Adega Cooperativa da Cadaval compromete-se a:

- Assegurar que todas as pessoas cujas atividades possam impactar a qualidade e a segurança dos alimentos dispõem das competências necessárias para desempenhar as suas funções, com base em educação, formação e/ou experiência adequadas;
- Manter uma comunicação contínua, transparente e eficaz com todas as partes interessadas, incluindo colaboradores, clientes, fornecedores, Entidade Certificadora, parceiros financeiros, entidades oficiais/Estado e comunidade/meio envolvente;
- Assumir o compromisso de integrar critérios ambientais e climáticos na gestão da qualidade, promovendo práticas sustentáveis que reforcem a eficiência energética, reduzam a pegada carbónica e assegurem a utilização responsável dos recursos naturais, bem como de identificar, avaliar e controlar os impactos ambientais das suas atividades, garantindo uma gestão responsável da água e dos resíduos e promovendo a melhoria contínua do desempenho ambiental;
- Assegurar a identificação, avaliação e controlo sistemático dos perigos e riscos associados à segurança dos alimentos, garantindo a implementação de medidas de controlo adequadas ao longo de toda a cadeia de processos. Este compromisso é concretizado em conformidade com os princípios da metodologia HACCP, enquanto abordagem que identifica, avalia e controla perigos significativos para a segurança alimentar;
- Implementar e reforçar uma Cultura de Segurança Alimentar sólida e positiva, promovendo a consciencialização contínua de todos os colaboradores quanto aos perigos, boas práticas e responsabilidades individuais no desempenho diário. Para o efeito, fomenta a comunicação aberta e clara, a sensibilização e a formação contínua, envolvendo todos os níveis da organização e assegurando os recursos necessários para suportar comportamentos consistentes com a produção e distribuição do vinho.

A presente Política da Qualidade e Segurança dos Alimentos é disponibilizada e mantida como informação documentada, sendo revista e atualizada sempre que necessário para assegurar a sua contínua adequação ao contexto e aos requisitos aplicáveis.