

## POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Q&FS

<b>Título</b>	<b>POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS</b>
<b>Objetivo</b>	Esta política visa enquadrar o Sistema de Gestão Integrado Qualidade e Segurança dos alimentos, cumprindo os objetivos definidos os quais são mensuráveis para garantir o cumprimento dos requisitos legais e normativos aplicáveis, como forma de garantir a melhoria contínua e o fornecimento de produtos seguros e serviços de qualidade.
<b>Âmbito</b>	Esta política aplica-se a todos os trabalhadores e acionistas no âmbito da atividade da Cateringpor.
<b>Documentos Associados</b>	ISO 22000 ISO 9001 Política Segurança e Saúde no Trabalho, Ambiente & Sustentabilidade

### Índice

1 - Responsabilidade .....	1
2 - Declaração da política.....	2
3 - Divulgação e formação .....	3
4 - Violação da política .....	3
5 - Monitorização e revisão .....	3
6 - Termos e definições .....	3

### 1 - Responsabilidade

É da Responsabilidade do Departamento Q&FS a comunicação e divulgação dos requisitos da política de Qualidade e Segurança dos Alimentos.

É da responsabilidade de todos os trabalhadores o cumprimento dos requisitos da política de Qualidade e Segurança dos Alimentos.

## POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

### 2 - Declaração da Política

Na Cateringpor a Qualidade e a Segurança dos Alimentos, são determinantes para um futuro sustentável.

Deste modo, a Cateringpor estabeleceu para todas as partes interessadas a Política da Qualidade e Segurança dos Alimentos, assegurando que a mesma é entendida, implementada e mantida a todos os níveis da organização.

Com base no Código de Ética e Conduta, na Missão, Visão e Valores, a CateringPor centra o seu foco no cumprimento dos seguintes princípios:

#### Satisfação Do Cliente

- Compreender as necessidades e expectativas dos clientes, fornecendo-lhes o melhor produto ao melhor preço, garantindo Produtos Seguros, de acordo com os requisitos legais, regulamentares e dos clientes, privilegiando a comunicação, quer interna, quer externa, bem como a satisfação das necessidades e expectativas das restantes partes interessadas relevantes.

#### Excelência Operacional

- Procurar a Melhoria Contínua dos processos, bem como os meios técnicos e humanos, possibilitando, assim, a agilidade da empresa, e a eficácia do Sistema Gestão Integrado, no sentido de identificar oportunidades e minimizar os riscos.
- Foco e rigor na definição e implementação de um conjunto de práticas e de objetivos mensuráveis e compatíveis com o contexto e com a organização estratégica da Cateringpor.
- Assegurar o cumprimento da legislação e normas de referência, assim como outros requisitos aplicáveis, nomeadamente os requisitos dos nossos clientes.

#### Humanização

- Promover o desenvolvimento pessoal e profissional dos trabalhadores, a sua formação e valorização permanentes, que permita assegurar a segurança dos alimentos.
- Definir as funções de todos os colaboradores e estabelecer relações de colaboração entre todas as funções.
- Colocar à disposição de todos os colaboradores os meios necessários ao bom desempenho das suas funções.
- Promover a eliminação dos perigos e redução dos riscos inerentes à atividade, assegurando a qualidade do serviço, a segurança dos alimentos e a proteção do ambiente, proporcionando condições de trabalho seguras e saudáveis para a prevenção de lesões e afeções da saúde, tendo em consideração os riscos e oportunidades existentes, numa abordagem por processos.

Esta política aplica-se a todos os trabalhadores da CateringPor. A Política será periodicamente revista para garantir que continua a ser relevante e apropriada à natureza e à escala dos riscos da Organização.

## POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

### 3 - Divulgação e formação

A Política foi definida, implementada, mantida de forma documentada pela Gestão de Topo.

Foi comunicada a todos os níveis da organização e encontra-se disponível a todas as partes interessadas.

A divulgação interna e externa, é feita através de:

- Reunião com Gestão de topo para Comunicação das alterações;
- Plataforma AGIR;
- Envio de e-mail para todos os trabalhadores da Cateringpor
- Afixação em locais estratégicos;
- Passagem de mensagens chave de diversas formas (folhetos, monitores, etc);
- Ações de Formação de Acolhimento e Refrescamento;
- Site: <https://cateringpor.pt/cms/wp-content/uploads/2024/08/Politica-QFS-1.pdf>

### 4 - Violação da política

Sempre que seja identificado um desvio à política, o mesmo deve ser reportado ao Direção de Compliance, sendo o tema encaminhado e tratado de acordo com os circuitos definidos.

### 5 - Monitorização e revisão

Esta Política é revista anualmente ou sempre que se verifique necessário quer seja por alterações da Norma ou eventuais Reestruturações da empresa, Manuais, Requisitos Legais garantindo que continua a ser relevante e apropriada à natureza e à escala dos riscos da Organização.

### 6 - Termos e definições

Termo	Definição
Q&FS	Quality and Food Safety