

	DOCUMENTO DO SISTEMA	CÓDIGO: DS.01
	POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR	REV: 00 DATA: 21/03/2022 Página 1 de 1
Argentina / Australia / Brazil / Chile / China / France / Germany / Hungary / Italy / Portugal / South Africa / Spain / Sweden / USA		

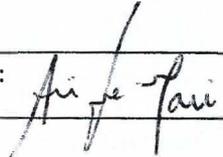
A **AEB - Bioquímica Portuguesa S.A.**, considera a satisfação das necessidades e expectativas de clientes, colaboradores, sociedade e meio ambiente, o objetivo fundamental da sua estratégia industrial e comercial.

Desta forma decidiu implementar e certificar o seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, pois considera esta ação uma garantia de confiança acrescida junto dos seus clientes e do público em geral.

Na melhoria da produção e comercialização de aditivos e auxiliares tecnológicos para as indústrias agrícolas, de alimentos e bebidas, a **AEB - Bioquímica Portuguesa S.A.**, compromete-se desta forma a:

- Cumprir os requisitos da norma de referência, NP EN ISO 22000, manter e melhorar o Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.
- Garantir o cumprimento dos requisitos legais, estatutários e regulamentares, assim como outros requisitos relacionados à segurança alimentar.
- Ir ao encontro dos requisitos das partes interessadas, exercendo a atividade num quadro de equilíbrio de desenvolvimento sustentável, visando a obtenção de níveis de desempenho de qualidade e segurança alimentar cada vez mais elevados.
- Assegurar a transparência das atividades através da comunicação e diálogo com colaboradores, fornecedores e clientes, certificando-se que a política da Qualidade e Segurança Alimentar é entendida por todos de modo a garantir a implementação da mesma.
- Garantir o espírito de equipa e o nível motivacional, de forma a potenciar as características de cada elemento, para o sucesso empresarial, através de ações de acompanhamento permanente do grau de satisfação e motivação dos colaboradores.

A **AEB - Bioquímica Portuguesa S.A.**, compromete-se com a melhoria do sistema de gestão implementado, através da análise permanente da informação, de modo a aumentar os índices de satisfação do cliente melhorando processos e serviços, aumentando os índices de segurança alimentar dos produtos fabricados e comercializados num sistema de acompanhamento permanente.

Cópia: <input checked="" type="checkbox"/> controlada <input type="checkbox"/> Não controlada	N.º 2	Elaborado: 	Aprovado: 
--	-------	--	---