

## **POLÍTICA DO SIG** **(Sistema Integrado de Gestão)**

A **Unileite - União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios da Ilha de S. Miguel, U.C.R.L.**, empresa de referência Regional e Nacional que fabrica produtos lácteos da mais elevada qualidade e prestígio, assume como objectivos fulcrais do seu negócio a garantia da Segurança Alimentar dos seus produtos, a garantia da melhoria contínua das condições de trabalho tendentes à promoção da Segurança e Saúde no Trabalho dos seus colaboradores e cooperadores e a garantia de um envolvimento proactivo na minimização dos seus impactes com vista à promoção de um Ambiente sustentável para as gerações atuais e futuras.

Desta forma é assumida responsabilidade por parte da Administração da Unileite no desenvolvimento e implementação de um Sistema Integrado de Gestão que engloba requisitos de Segurança Alimentar, Ambiente e Segurança e que é mantido em conformidade com os requisitos dos seguintes referenciais:

- **ISO 22000:2005** – abrange todo o serviço de recolha e transporte de leite natureza, incluindo postos de recolha;
- **IFS Food v6.1** – abrange a Fábrica das Arribanas para a produção de Queijos, Manteigas, Sumos Pasteurizados, Natas e Leites UHT;
- **ISO 14001:2015** – abrange todo o serviço de recolha e transporte de leite natureza, incluindo postos de recolha, bem como toda a Fábrica das Arribanas para a produção de Queijos, Manteigas, Sumos Pasteurizados, Natas e Leites UHT e soro em pó;
- **ISO 45001:2018** – abrange todo o serviço de recolha e transporte de leite natureza, incluindo postos de recolha, bem como toda a Fábrica das Arribanas para a produção de Queijos, Manteigas, Sumos Pasteurizados, Natas e Leites UHT e soro em pó.

Neste sentido, a Administração da Unileite, compromete-se:

- Estabelecer e disponibilizar os recursos necessários à efetiva implementação e manutenção do seu SIG;
- Fomentar a motivação e envolvimento de todos os colaboradores no SIG, assegurando formação e disponibilizando informação sobre os principais aspectos de higiene e segurança alimentar, segurança, higiene e saúde no trabalho e ambiente;
- Identificar os principais perigos e riscos alimentares, de segurança e saúde no trabalho e impactes ambientais associados à actividade da empresa e desenvolver os processos necessários e fundamentais para o seu controlo de modo a garantir a fabricação e disponibilização de produtos inócuos e seguros, prevenção de lesões e afecções da saúde e uma eficaz prevenção da poluição e promoção ambiental;
- Identificar todos os requisitos legais, estatutários dos clientes e dos produtos e fazê-los cumprir na sua totalidade e toda a extensão e âmbito do seu SIG;
- Procurar a fidelização dos clientes, procurando atingir a sua satisfação total, através do melhor entendimento das suas necessidades e expectativas;
- Promover canais de comunicação eficazes a todas as pessoas que trabalham sob o controlo da empresa ou em seu nome, relativamente a questões respeitantes à segurança, higiene e saúde no trabalho, ambiente e segurança alimentar dos nossos produtos;
- Promover canais de comunicação eficazes ao longo da cadeia alimentar relativamente às questões de segurança alimentar e às necessárias no âmbito do SIG;
- Alinhar os objectivos do SIG com os objectivos e resultados comerciais da organização de modo a obter um retorno adequado aos associados e a todos os parceiros do negócio;
- Rever o desempenho e eficácia do SIG e estabelecer as medidas necessárias de modo a incitar a melhoria continua.

Certo de que os princípios expressos nesta política serão bem acolhidos pelos colaboradores da Unileite, a Administração conta com o empenho de todos na prossecução dos mesmos.

Arrifes, 21 de novembro de 2019