

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 objetivos fulcrais do seu negócio a garantia da Segurança Alimentar e qualidade dos seus produtos, a cultura de Segurança Alimentar dos seus colaboradores, 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 a 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 seguintes referenciais:

- ISO 22000 – abrange todo o serviço de recolha e transporte de leite natureza, incluindo postos de recolha;
- IFS Food – abrange a Fábrica das Arribanas para a produção de Queijos, Manteigas, Sumos Pasteurizados, Natas e Leites UHT;
- ISO 14001 – 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 – 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 a:

- 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 aspetos de segurança alimentar, qualidade, segurança, higiene e saúde no trabalho e ambiente;
- Assegurar a aquisição de competências em termos de ambiente, segurança e segurança alimentar e qualidade a todo o pessoal relevante;
- 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 objetivos do SIG com os objetivos 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.

Certa 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, 24 de Janeiro de 2022

A administração



Hermínio João Almeida