

## POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

O Conselho de Administração da Adega da Vermelha, promulga a seguinte POLÍTICA DE QUALIDADE E SEGURANCA ALIMENTAR:

- 1. Garantir vinhos com QUALIDADE E SEGUROS, assumindo o compromisso da melhoria continua.
- 2. Identificar os REQUISITOS DAS PARTES INTERESSADAS, assegurando o cumprimento das suas necessidades e expectativas.
- 3. Contribuir de forma contínua para a SATISFAÇÃO DOS CLIENTES, CONSUMIDORES E ASSOCIADOS, indo ao encontro das suas necessidades e construindo relações estáveis, assentes na transparência, confiança e rigor.
- 4. Assegurar a FORMAÇÃO adequada aos recursos humanos, e garantir o envolvimento de todos nos sistemas de gestão, com foco na CULTURA DE SEGURANÇA ALIMENTAR implementada.
- 5. Construir relações de parceria com FORNECEDORES E PRODUTORES, favorecendo as ligações locais e decisões de compra sustentáveis;
- 6. Assegurar o cumprimento dos requisitos legais, regulamentares e de clientes;
- Contribuir para um AMBIENTE DE TRABALHO SEGURO para os nossos colaboradores, prestadores
  de serviços e visitantes, assegurando a implementação de procedimentos de segurança
  adequados e os legais em matéria de SHST.
- 8. Assegurar o cumprimento do CÓDIGO DE ÉTICA E CONDUTA, contribuindo para a valorização dos recursos humanos, privilegiando a contratação local, cooperando para o desenvolvimento económico da região.
- 9. Cumprir a legislação ambiental e contribuir para a PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE, através da melhor gestão dos recursos naturais, utilizando materiais sustentáveis e gerindo os resíduos resultantes da atividade fabril.
- 10. MONITORIZAR regularmente a eficácia dos sistemas implementados, estabelecendo metas e objectivos com vista à melhoria contínua do mesmo. Emitir, divulgar e rever anualmente esta política.

APROVADO POR	