

Política de Segurança Alimentar

A empresa Vinícola Domingos Alves de Sousa, reconhecida pela qualidade dos seus produtos nacional e internacionalmente, pretende cimentar um crescimento sustentado da atividade e assegurar a sua posição num mercado cada vez mais competitivo, no qual a qualidade é um elemento de diferenciação e um requisito cada vez maior por parte dos clientes/consumidores, através da certificação nos referenciais NP EN ISO 22000.

O Plano de Controlo de Perigos, elaborado pela empresa Vinícola Domingos Alves de Sousa, tem como finalidade fazer uma abordagem da entidade, dos princípios intrínsecos à política e objetivos da qualidade e segurança alimentar, assim como constar toda a informação relativa às características dos produtos, identificação dos pontos críticos de controlo e pré requisitos operacionais nos diversos estádios e funções da atividade, para além das medidas preventivas/corretivas que a empresa não abdica de implementar com o objetivo de assegurar a qualidade e segurança alimentar em todo o setor.

Assim, a Direção da Domingos Alves de Sousa ao definir uma política de segurança alimentar, consciente da sua importância para os clientes / consumidores, com os quais detém uma relação de proximidade e, acima de tudo, de confiança, assume, com todas as partes interessadas, o compromisso de:

- Garantir a identificação, avaliação e controlo dos perigos e riscos relacionados com a Segurança Alimentar, submetendo-se aos requisitos determinados pela metodologia H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) assim como, pela regulamentação atual e a ISO 22000: 2018;
- Assegurar a qualidade e segurança alimentar dos seus vinhos;
- Produzir de forma criteriosa os seus produtos, procurando sempre executar processos que provoquem o mínimo impacto ambiental e social;
- Apostar na inovação e otimização dos processos produtivos;
- Apostar no colaborador, particularmente na sua formação e competências, melhorando o ambiente de trabalho em que se inserem;

- Assegurar a adequação do equipamento e a sua acessibilidade para higienização e manutenção preventiva;
- Estabelecer com todos os elos da cadeia, a comunicação externa, necessária à segurança alimentar dos seus produtos;
- Estabelecer com os colaboradores a comunicação interna indispensável ao bom funcionamento e cumprimento das normas de segurança alimentar;
- Manter todos os edifícios e infraestruturas associadas, segundo os PPR(s) e PRO(s) exigidos à atividade de produção de bebidas alcoólicas que realiza nas suas instalações;
- Assegurar a satisfação dos clientes e partes interessadas, procurando alcançar a diferenciação da marca, preservando a sua identidade e correspondendo às suas necessidades e expectativas;
- Estabelecer uma relação de parceria com os fornecedores e clientes / consumidores;
- Qualificar e avaliar periodicamente os fornecedores e exigir rigor na qualidade dos produtos fornecidos, assim como manter uma boa comunicação com os mesmos, com a finalidade de garantir a qualidade e segurança alimentar das matérias-primas, bem como dos aditivos e auxiliares tecnológicos;
- Realizar a gestão da qualidade como um processo dinâmico e evolutivo, como valor intrínseco e de suporte da cultura organizacional;
- Promover a melhoria contínua do SGSA implementado.

A Direção da Domingos Alves de Sousa, de forma a que todos os seus colaboradores compreendam a responsabilidade e o impacto de todas as suas ações no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, impulsiona a propagação interna da Política de Segurança Alimentar. Assim, a Direção divulga estes princípios através de:

- Acesso ao Manual de Boas Práticas de Fabrico e Produção;
- Formação e reuniões
- Afixação da Política da Segurança Alimentar em local visível aos colaboradores.