



Qualidade e Segurança de Alimentos

1. Declaração da Política

Fundamental para o propósito da Britvic, “tornar os momentos da vida mais agradáveis” é garantir o fornecimento consistente de produtos e serviços de alta qualidade, que encantem nossos clientes e consumidores. Nós estamos comprometidos em manter um ambiente que promova a qualidade e cultura de segurança de alimentos em nossas operações proporcionando marcas confiáveis em nossos mercados.

2. Governança da Política

O Diretor Global de Qualidade, Segurança e Meio Ambiente (QSSMA) possui a governança desta política, em nome do Chefe Executivo (CEO), e é responsável pelos padrões de Qualidade e Segurança de Alimentos.

Os Diretores de Operações são responsáveis por disseminar as diretrizes desta política nas unidades fabris.

O time Corporativo de Qualidade, Segurança e Meio Ambiente tem a responsabilidade de estabelecer a padronização do Sistema de Gestão *Integrity*, incluindo a centralização de requisitos, procedimentos e especificação dos aspectos de Qualidade e Segurança de Alimentos. Este time também atua para cumprir e reportar o desempenho do Sistema de Gestão de Qualidade e Segurança de Alimentos ao time Executivo.

3. A quem esta Política se aplica?

Esta política se aplica a todos os colaboradores em todas as unidades de negócios, nos processos de Operações, Qualidade, Segurança e Meio Ambiente (QSSMA), Pesquisa e Desenvolvimento e funções técnicas e administrativas.

4. Detalhes da Política – O que preciso conhecer e executar?

Nossos Compromissos com Qualidade e Segurança de Alimentos

- Produzir e entregar produtos que atendam ao mais alto padrão de qualidade e segurança de alimentos.
- Tomar decisões e ações focadas, de modo apropriado, na satisfação e proteção de nossos clientes e consumidores.
- Cumprir com todos os principais requisitos legais e regulatórios relacionados à Qualidade e Segurança de Alimentos aplicáveis aos nossos produtos e serviços em nossas unidades de negócio.
- Centralizar e Gerenciar todos os padrões de Qualidade e Segurança de Alimentos, procedimentos, auditorias e não conformidades no Sistema de Gestão Integrity.
- Verificar continuamente a eficácia do Sistema de Gestão Integrado nos programas de certificações reconhecidos internacionalmente, como ISO 9001, FSSC 22000 e IFS.
- Promover a Cultura de Qualidade e Segurança de Alimentos, desenvolver a capacidade de nossos colaboradores por meio de treinamentos estruturados, comunicação e conscientização.
- Estabelecer continuamente metas desafiadoras para direcionar a excelência em nossas operações e implementar apropriadamente os programas de gestão para entregar os resultados de forma eficaz.
- Revisar regularmente e melhorar continuamente nossos padrões e política de Qualidade e Segurança de Alimentos para que estejam alinhados às legislações, aos critérios das partes interessadas e indentificar os riscos e oportunidades. Os fóruns de Qualidade serão ferramentas de apoio para estas atividades.

- Garantir que nossos fornecedores e prestadores de serviços cumpram os nossos Compromissos de Qualidade e Segurança de Alimentos. Os materiais e serviços fornecidos deverão ser avaliados e monitorados pelo programa de desenvolvimento de fornecedores.

Nosso Papel

- Você precisa entender esta Política e seguir os padrões e procedimentos de Qualidade e Segurança de Alimentos de sua região, unidade fabril e os planos globais de Qualidade.
- Você deve reportar qualquer ocorrência de não conformidade no produto ou no processo, dispendo apropriadamente dos métodos de comunicação de rotinas ou emergência.
- Você deve reportar qualquer condição ou prática que possa causar ou contribuir para ocasionar um problema de qualidade ou segurança de alimentos. Ter uma atenção especial nos Pontos Críticos de Controle (PCCs) e, qualquer falha nos controles relacionados aos PCCs devem ser direcionadas para o Gestor imediato.
- Você deve direcionar ao seu líder, gestor ou membro da Equipe de Segurança de Alimentos, qualquer fato que possa causar dano ou insatisfação de clientes e consumidores. (Veja o procedimento local para preparação e resposta de Emergência).
- Você deverá tomar ações para prevenir desvios em Qualidade e Segurança de Alimentos e manter-se envolvido na resolução de problemas, conforme apropriado ou necessário.
- De acordo com as exigências de suas atividades de trabalho, você deve participar, organizar ou conduzir treinamentos de Qualidade e Segurança de Alimentos conforme os prazos planejados.

5. Violação da Política e consequências – O que acontece se eu não seguir a Política?

Se você não seguir ou não cumprir integralmente com os requisitos desta Política, você poderá colocar em risco nossos compromissos com clientes e consumidores. O impacto poderá ser uma grave insatisfação ou dano ao cliente, multas regulatórias e danos reputacionais aos nossos negócios e marcas.

Qualquer falha nesta política poderá ser investigada com medidas disciplinares, podendo ser considerada como não conformidade e ser contemplada no processo de Avaliação de Desempenho Pessoal.

6. Documentos Relacionados

- Política de Gerenciamento de Incidentes Graves
- Você precisa conhecer as informações de Qualidade e Segurança de Alimentos, sistemas e procedimentos do seu local de trabalho. Você pode encontrar estes documentos no Sistema de Gestão *Integrity* ou em suas operações locais e com o Time de Gestão da Qualidade.

7. Termos e Definições

Consumidor – Usuário final de nossos produtos

Cliente - Qualquer pessoa ou função, interna ou externa, que receba nossos produtos e serviços.

Não conformidade – qualquer ocorrência no processo, produto e serviço que não se enquadra nos requisitos estabelecidos ou especificações.