

OS PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DA NOSSA POLÍTICA QSA:

✓ A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES E EXPECTATIVAS DOS NOSSOS CLIENTES

... garantida pela gestão dos processos e dos produtos, de forma a ir de encontro aos requisitos dos nossos clientes e de todos os regulamentos normativos e legais, apostando na formação e motivação de todos os profissionais e na permanente atualização tecnológica.

✓ A PRODUÇÃO DE PRODUTOS SEGUROS

... aplicando sistematicamente a metodologia HACCP e as boas práticas de fabrico e higiene e cumprir requisitos legais e normativos, em termos da Qualidade e Segurança Alimentar.

... identificar e prevenir situações que envolvam riscos de ocorrência de perigos para a saúde dos clientes e dos consumidores.

... mediante o controlo de potenciais perigos, desde a avaliação contínua dos fornecedores de matérias primas, controlo das atividades de fabrico e embalagem, até à sua colocação nos canais de comercialização.

... estabelecer com todas as partes interessadas e elos da cadeia, o compromisso da comunicação interna e externa, necessária à qualidade e à segurança alimentar dos seus produtos;

... assegurar que todos os produtos produzidos pela Tradifana, chegam aos nossos clientes e consumidores mantendo intactas todas as suas características alimentares.

✓ A MELHORIA CONTÍNUA DA EFICÁCIA DO SISTEMA DE GESTÃO QSA

... pela participação e envolvimento de TODOS, nas áreas onde podem ser introduzidos melhoramentos, visando a concretização dos objetivos definidos para a qualidade e segurança alimentar.

... assegurar a satisfação dos clientes e das partes interessadas, procurando obter a diferenciação da marca, mantendo-se fiel à sua identidade e correspondendo às suas necessidades e expectativas;

... praticar a gestão da qualidade e segurança alimentar como um processo dinâmico e evolutivo, como valor intrínseco e de base da cultura organizacional. Promover a melhoria contínua do sistema implementado.

A Tradifana compromete-se, ao estabelecer esta Política, com a melhoria contínua da eficácia e eficiência do seu Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, assim como, fazer cumprir todos os requisitos das normas ISO 9001 e FSSC 22000.