



## POLÍTICA DA QUALIDADE

O fabrico dos **Produtos Valsabor** tem por base vários pilares: **segurança, qualidade, legalidade e autenticidade dos produtos**, garantindo ao consumidor produtos **seguros e saborosos**.

Cumprimos procedimentos restritivos decorrentes de legislação e normas europeias e portuguesas que permitem a supervisão “do prado ao prato”.

Controlamos desde as condições de criação, genética, alimentação e sua formulação, passando pelo transporte, abate, corte, processamento, embalagem, armazenamento e comercialização, através de uma eficiente supervisão executada por técnicos altamente qualificados, sendo possível rastrear a origem da ração, a exploração de criação, possíveis doenças, garantindo assim ao consumidor a origem dos produtos que consomem. Monitorizamos a garantia desta qualidade através de apertado e rigoroso controlo analítico em todas as fases do **processo verticalizado** que detemos.

A **Administração da Valsabor** gere todas as atividades da empresa pautada por um **modelo de gestão eficiente** e empenhada na defesa e promoção dos princípios do desenvolvimento sustentável, procurando criar valor, de forma continuada, para os seus acionistas e outras partes interessadas, convicta de que a competitividade depende da **performance na área económica, social e ambiental**.

No seguimento destas linhas estratégicas, a administração compromete-se com os seguintes princípios:

- ✓ Assegurar o cumprimento da legislação em vigor e os requisitos impostos pelos clientes, superando as suas expectativas;
- ✓ Gerir eficazmente todos os processos produtivos;
- ✓ Garantir que são sistematicamente cumpridos os requisitos de segurança alimentar do produto, qualidade, processo e especificações;
- ✓ Assegurar a defesa alimentar do produto (*Food Defense*) e a sua autenticidade;
- ✓ Gerir continuamente, o sistema de qualidade e segurança alimentar com vista à melhoria contínua;
- ✓ Disponibilização de um ambiente de trabalho e os meios tecnológicos adequados para aperfeiçoar os processos, melhorar a qualidade e segurança dos nossos produtos. Salvaguardar e proteger as infraestruturas, as pessoas e bens de forma permanente;
- ✓ Promover o desenvolvimento profissional dos seus colaboradores, garantindo a adequação das suas competências às funções que desempenham;
- ✓ Promover a saúde dos seus colaboradores;
- ✓ Promover a conciliação da vida profissional, pessoal e familiar;
- ✓ Manter a comunicação com as partes interessadas relevantes relativamente às questões relacionadas com a Segurança Alimentar;
- ✓ Adotar práticas ambientalmente sustentáveis em todos os seus processos produtivos e procedimentos;
- ✓ Estabelecer uma Cultura de Segurança e Qualidade Alimentar, promovendo eventos e ações que incentivem o envolvimento dos colaboradores, que desenvolvam as suas competências e permitam gerir os riscos, conduzindo a níveis cada vez mais altos de excelência e responsabilidade juntos dos nossos clientes.
- ✓ Envolver, no respeito pelos princípios e compromissos anteriormente referidos, não apenas todos os colaboradores, mas, também, os fornecedores, prestadores de serviços e clientes.

Alcanede, 29/05/2024

O Conselho de Administração,

Fernando Vicente |

Anabela Tereso | Davide Vicente |

André Vicente