

Política de Qualidade e Segurança de Alimentos

Nosso time, Danone Specialized Nutrition Poços de Caldas, está comprometido em produzir alimentos seguros e de qualidade superior, com base no Programa de Pré-requisitos (PPR), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), expectativas dos consumidores e clientes e atendendo todas as Legislações vigentes e diretrizes internas do grupo Danone.

Our team, Danone Specialized Nutrition Poços de Caldas, is committed to produce safe food under superior quality, based on Prerequisite Programs (PPR), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), consumers and customers, expectations and meeting all applicable legislations and internal guidelines of the group Danone.

PPR

Garantir o cumprimento e manutenção do Programa de Pré-requisitos (PPR)
Ensure compliance and maintenance of Prerequisite Programs (PRP)

Garantir o cumprimento e manutenção do Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos (SGSA), que inclui APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e o Danone HACCP Standard

Ensure compliance and maintenance of the Food Safety Management System (FSMS), which includes HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) and HACCP Standard Danone.

Cumprir com os requerimentos da certificação FSSC 22000 (Certificação do Sistema de Segurança dos Alimentos)

Comply with the requirements of the FSSC 22000 certification (Food Safety System Certification)

Motivar, engajar e treinar todos os Danoners e Parceiros nos princípios desta Política

Motivate, engage and train all Danoners and partners on the principles of this Policy



Cumprir com todas as Regras de Ouro da nossa Unidade
Comply with all Golden Rules of our Unit

Garantir comunicação eficiente com a Gestão Governamental e parceiros, buscando interação e visando o desenvolvimento de conhecimento e tecnologias relacionadas à Qualidade e Segurança dos Alimentos

Ensure effective communication with the Government Management and partners seeking interaction and for the development of knowledge and technologies relate to Quality and Food Safety

Trabalhar sempre com foco na melhoria contínua em todos os processos da unidade, em conformidade com Legislações Vigentes, Requisitos Corporativos, Manual de Boas Práticas de Fabricação, Fundamentos do Negócio bem como Sistema de Gerenciamento Danone (DAN-IWS)

Always work with focus on continuous improvement in all unit processes in accordance with Legislation in Force, Corporate Requirements Manual of Good Manufacturing Practices, Danone Management System (DAN-IWS)

Declaramos aos consumidores, clientes e Órgãos governamentais a nossa responsabilidade e comprometimento na produção de alimentos seguros e de qualidade superior, buscando melhoria contínua e eficiência em nossos processos.

We declare to consumers, customers and government agencies our responsibility and commitment to produce safe food under superior quality, seeking continuous improvement and efficiency in our processes