

A **VALLEGRE – VINHOS DO PORTO, S.A.** está empenhada em:

1. Implementar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar com o objectivo de produzir e fornecer produtos seguros, de forma a garantir a satisfação e ir de encontro às expectativas dos seus clientes.
2. Definir e rever regularmente objetivos para o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar com o envolvimento de todas as funções relevantes;
3. Cumprir as obrigações legais, e dos nossos clientes, garantir a proteção dos consumidores através da aplicação de boas práticas de fabrico e higiene e segurança alimentar e dos princípios de H.A.C.C.P.
4. Assegurar que todos os seus funcionários envolvidos na produção de vinhos têm formação apropriada em boas práticas de fabrico e segurança alimentar.
5. Assegurar que as comunicações internas e externas relativamente à segurança alimentar são completamente efectuadas.

A **VALLEGRE – VINHOS DO PORTO, S.A.** assegura que:

1. Todas as uvas utilizadas provêm de fornecedores que cumprem as boas práticas de viticultura, implementadas pela Vallegre;
2. Todos os Pontos Críticos de Controlo estão controlados.
3. Todo o tipo de trabalhos/produtos subcontratados é efectuado mediante requisitos predefinidos.
4. Todos os colaboradores estão empenhados no cumprimento definido no sistema de gestão da segurança alimentar.
5. Todos os vinhos são engarrafados em materiais próprios para o efeito, de forma a garantir a segurança e saúde do consumidor.

O RESULTADO DO NOSSO ÊXITO É OBTIDO ATRAVÉS DA MELHORIA CONTÍNUA DA:

- Eficiência operacional e satisfação dos nossos clientes.
- Garantia de processos produtivos seguros e de qualidade.
- Garantia de que os nossos produtos são seguros para ser consumidos.
- Minimização dos resíduos.