

Política do Sistema de Gestão Integrado

(Qualidade, Segurança do Alimento, Segurança e Saúde no trabalho)

Cada unidade do Grupo Marilan se compromete em elaborar, implementar e manter um Sistema de Gestão Integrado (**Qualidade, Segurança do Alimento, Segurança e Saúde no trabalho**), bem como fazer sua comunicação para obter entendimento e aplicação em todos os níveis da organização e partes interessadas.

As diretrizes desta política são:

Garantir o atendimento aos requisitos legais, regulamentares, estatutários e de clientes, através de processos constantemente atualizados. Assim como, garantir a não autorização de quaisquer tarefas, sem que os devidos riscos associados à saúde e segurança ocupacional, meio ambiente, qualidade e segurança de alimentos estejam controlados.

Garantir o fornecimento de alimentos seguros e de qualidade aos consumidores, através da implementação e atualização dos programas de pré-requisitos, e da análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

Identificar e gerenciar os riscos visando sua eliminação, redução e controle, prevenindo incidentes, acidentes e doenças ocupacionais, através das medidas de controle (PRSSO).

Garantir que os colaboradores tenham capacitação necessária, promovendo iniciativas que visem à disseminação do conhecimento, consulta e participação sobre práticas de saúde e bem-estar, condições de trabalho seguro, conservação do meio ambiente, alimentos seguros e de qualidade.

Promover a melhoria contínua do sistema de gestão integrado, baseado no estabelecimento e revisão de objetivos, metas e planos de ação, contribuindo com a adoção de melhores práticas.

Manter um ambiente de liderança percebida em saúde e segurança ocupacional, meio ambiente, qualidade e segurança do alimento, de modo que todos os colaboradores sejam estimulados a um comportamento seguro, saudável e sustentável.

