

## Cerealis

# POLÍTICA DE GESTÃO PROMOVE QUALIDADE E SEGURANÇA

O sistema de segurança alimentar foi adaptado ao referencial NP EN ISO 22000:2005 e obteve recentemente a sua certificação

A Cerealis, SGPS é um grupo vocacionado para a actividade industrial e comercial no sector agro-alimentar. Está focalizado em produtos derivados da transformação de cereais, em particular de trigo e centeio, como sejam as massas alimentícias e as farinhas industriais, segmento onde é líder, bem como em produtos sinérgicos, nomeadamente bolachas, flocos de cereais e farinhas culinárias.

O Grupo Cerealis herda um património ímpar que lhe é transmitido pela riqueza da empresa-mãe Amorim Lage com 88 anos, pela Nacional com 156 anos de existência e pela Harmonia com 115 anos de história. A sua estrutura organizacional é hoje constituída por três empresas: Cerealis – Produtos Alimentares, Cerealis – Moagens e Cerealis – Internacional.

Possui cinco centros de produção, localizados em Lisboa, Coimbra, Porto, Maia e Trofa, todos eles equipados com a mais recente tecnologia. A nível da Península Ibérica detém a maior fábrica do género, a qual produz 400 toneladas de massa ou um milhão de embalagens por dia, e é o segundo maior fabricante do sector. É o maior fabricante de farinhas de trigo e centeio de Portugal e o detentor da mais recente fábrica de cereais de pequeno-almoço da Europa.

## SISTEMA DE GESTÃO ÚNICO

Após um processo de uniformização dos sistemas de gestão da qualidade e da segurança alimentar das várias empresas do grupo, que culminou em 2002 com a obtenção da certificação segundo a NP EN ISO 9001:2000 por todos os centros de produção, o Grupo Cerealis

passou a ter um sistema de gestão único em toda a organização, além de uma gestão integrada dos sistemas da qualidade, segurança alimentar e segurança e saúde no trabalho.

A sua actividade é norteadada por uma Política de Gestão cujos objectivos visam assegurar um conjunto de princípios:

- o cumprimento dos requisitos legais;
- o cumprimento dos requisitos de garantia de higiene e segurança alimentar;
- uma relação de cooperação e comunicação com clientes e fornecedores;
- uma adequada capacidade e experiência dos seus colaboradores;
- a segurança e saúde dos seus colaboradores;
- uma sistemática actualização tecnológica e organizativa;
- a articulação entre os objectivos definidos para a qualidade, a rentabilidade e a satisfação dos clientes.

## CERTIFICAÇÃO SEGUNDO A ISO 22000

Em empresas do sector alimentar, a segurança alimentar é indissociável da qualidade, é um requisito implícito do próprio cliente. Desde sempre que a organização tem essas preocupações e desde os anos 90 que tem implementada a metodologia HACCP.

Em 2006 o Grupo Cerealis adaptou o seu sistema de segurança alimentar ao referencial NP EN ISO 22000:2005, tendo obtido recentemente a sua certificação, integrando o grupo das primeiras empresas portuguesas a obter este reconhecimento na área da segurança alimentar.





O Grupo Cerealis possui actualmente 10 equipas de segurança alimentar constituídas por colaboradores das várias empresas, que abrangem todos os processos de fabrico e/ou comercialização de produtos, bem como a gestão da comunicação difundida nas diferentes páginas electrónicas.

O Grupo Cerealis sempre considerou os normativos ISO como uma ferramenta que potencia o bem-fazer e a melhoria contínua e que permite conduzir à certificação, tornando-se na parte visível para clientes e consumidores da sua aposta na qualidade e segurança alimentar, além de imprimir na organização uma cultura de avaliação e sistematização de procedimentos.

A norma ISO 22000:2005 tornou-se numa ferramenta valiosa, que veio acrescentar melhorias na gestão do sistema de segurança alimentar existente e facilitar a integração com os outros sistemas de gestão implementados. O novo referencial veio potenciar o envolvimento de todos os colaboradores e em particular das equipas de segurança alimentar na gestão e manutenção do sistema. A sua implementação oferece agora mais garantias de ope-

racionalidade e eficácia dos planos de segurança alimentar.

A implementação deste referencial trouxe consigo a pertinência da comunicação a dinamizar e aprofundar com os vários elos da cadeia alimentar, levando à realização de várias acções no sentido de conhecer melhor as condições a montante e a jusante do processo produtivo da empresa, assim como à inclusão desta informação nos estudos de segurança alimentar.

O conhecimento e a qualificação de fornecedores e o controlo interno de todos os produtos e processos, aliados à verificação da implementação das boas práticas, dos planos de HACCP e com o tratamento da informação com vista à implementação de acções correctivas e de melhoria, permitem oferecer aos clientes e consumidores alimentos de elevada qualidade e com a máxima segurança.

Desde o nascimento da sua actividade industrial que o Grupo Cerealis procura manter o dinamismo, a inovação e a qualidade que sempre lhe garantiram um lugar de destaque no panorama nacional... com as mesmas marcas de sempre.

