



Castro, 23 de março de 2015.

POLÍTICA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A conquista da Garantia da Segurança de Alimentos na Usina de Beneficiamento de Leite da Cooperativa Castrolanda é o resultado dos esforços combinados e conjuntos de todas as partes envolvidas nos nossos processos produtivos.

Uma vez que, a introdução de perigos, pode ocorrer em qualquer fase da produção dos alimentos, consideramos como essencial o Controle dos Perigos à Saúde dos nossos clientes, de forma a evitar que estes venham a ser veiculados por nossos produtos: leite concentrado integral, leite concentrado desnatado, creme de leite pasteurizado, leites cru pré-beneficiados (integral, desnatado, semidesnatado e padronizado), leite fluído a granel de uso industrial (pasteurizado), leite fluído a granel de uso industrial (termizado), bebidas lácteas UHT, creme de leite UHT, leites UHT (integral, desnatado, semidesnatado), bebidas orgânicas UHT e nutrição clínica especializada (UHT).

Nosso objetivo é também trabalhar para que sejam atendidas as exigências específicas dos nossos clientes, parceiros e as legislações nacionais e internacionais. Desta forma, evidenciamos nossa constante preocupação em oferecer produtos com Qualidade e Segurança de Alimentos ao consumidor final. Assim, nos tornamos mais competitivos nesse mercado globalizado, pois também poderemos promover a redução de custos, melhoria da qualidade, ganho de produtividade, otimização de recursos e capital humano e maior satisfação dos clientes.

Através da Gestão do Sistema da Segurança de Alimentos, a Usina de Beneficiamento de Leite da Castrolanda Cooperativa Agroindustrial Ltda, compromete-se a buscar constantemente melhorias na Garantia da Qualidade e Segurança de Alimentos dos seus produtos.

Edmilton Aguiar Lemos
Superintendente de Operações Lácteas