

Baseados na norma FSSC 22000, nossa política é orientada pelos seguintes princípios:



1.Segurança de Alimentos como Prioridade

Garantir que todos os alimentos fabricados sejam seguros para o consumo, atendendo rigorosamente às exigências legais, regulamentares e contratuais.



🖔 2.Melhoria Contínua

Investir continuamente em processos, tecnologias e pessoas para melhorar o sistema de gestão de segurança de alimentos, promovendo inovações que contribuam para a qualidade de nossos produtos.



3.Compromisso com a Sustentabilidade

Operar de forma sustentável, promovendo práticas que respeitem o meio ambiente, reduzam desperdícios e incentivem o uso consciente dos recursos naturais.



4. Engajamento e Desenvolvimento de Pessoas

Capacitar nossos colaboradores, fornecedores e parceiros, promovendo uma cultura de qualidade, ética e segurança de alimentos, com base em comunicação, treinamentos e na conscientização de Boas Práticas de Fabricação (BPF).



5. Parcerias de Valor

Estabelecer relações de confiança com nossos fornecedores e clientes, baseadas em colaboração, transparência, comunicação efetiva e no objetivo comum de oferecer produtos que contribuam para o bem-estar e o crescimento de todos.



6.Gestão de Riscos e Conformidade

Identificar, avaliar e controlar riscos relacionados à segurança de alimentos em toda a cadeia produtiva, utilizando ferramentas sistemáticas como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP).



20 de Janeiro de 2025

Décio Catarro, CEO - Carrinho Indústria Jader Rossi, Diretor de Qualidade Industrial 20 de Janeiro de 2025