

Política de Alergénios

Atualmente, na Indústria alimentar, os alergénios constituem um fator de risco para o consumidor devido aos problemas de saúde que estes podem causar. Desta forma e tendo em conta a sua importância, a FruitPort apresenta alguns aspetos principais na gestão de risco de alergénios.

Assim, as Substâncias ou Produtos que provocam Alergias ou Intolerâncias descritas no Anexo II do Regulamento (EU) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu, e do Conselho de 25 de outubro de 2011 e subsequentes alterações não se encontram presentes nos produtos comercializados pela empresa.

A empresa estabeleceu um conjunto de PRINCÍPIOS que constituem a base da sua Política de Alergénios.

A saber:

- Assegurar a adequada qualificação e avaliação dos fornecedores, exigindo parâmetros de qualidade conformes à legislação vigente em todos os produtos fornecidos e rigor nas informações prestadas sobre as mesmas.
- Assegurar a identificação, avaliação e controlo dos perigos e riscos alergénicos relacionados com a Segurança Alimentar em todas as etapas do processo produtivo.
- Assegurar a formação adequada aos colaboradores, garantindo que se mantém, em permanência, conhecedores e preparados para manipularem o produto, de forma responsável e eficaz.
- Assegurar a manutenção do sistema de gestão de segurança alimentar, de modo a garantir a conformidade dos produtos com o procedimento de gestão de alergénios e os requisitos legais vigentes e os contratualmente assumidos com os clientes.

A Gerência da FruitPort, Lda.

Palmela, 16 de junho de 2023