



POLÍTICA DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Estamos conscientes que ter um alto nível de qualidade é a única forma de manter nossa empresa competitiva e sustentável ao longo do tempo. Por este motivo trabalhamos com os princípios da qualidade mundialmente conhecidos, que permitem administrar nossos processos com qualidade e constante melhoria.

Como fabricantes de aromas para alimentos também contamos com um rigoroso sistema de garantia da qualidade, baseado nos princípios do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos, conforme a NBR ISO 22000, com base no esquema de Certificação FSSC 22000 (Food Safety System Certification).

A Direção da Cramer Brasil estabeleceu, implementou e mantém comunicada a sua Política da Qualidade e Segurança de Alimentos, para a qual declara ser apropriada ao propósito e ao contexto da organização, além de estar comprometida em fornecer uma estrutura consolidada para realizar análise crítica dos objetivos do SGSA:

- *Entregar um produto que mantenha sua qualidade constante entre uma produção e outra, observando sempre as condições da segurança de alimentos que possam garantir um uso seguro e a satisfação dos nossos clientes;*
- *Entregar um serviço de excelência, que permita atender aos requisitos normativos, estatutários, regulamentares, assim como requisitos de clientes e outros compromissos voluntários relacionados à qualidade e com a segurança de alimentos que a empresa entenda ser aplicável;*
- *Trabalhar com foco na melhoria contínua dos nossos processos, com segurança, com uma equipe de pessoas comprometidas e qualificadas, e que se desempenhem em um bom ambiente de trabalho;*
- *Manter uma tecnologia e infraestrutura de ponta para assegurar as competências relativas à segurança de alimentos.*