



DECLARAÇÃO

(Implementação do Sistema HACCP, Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

Declaramos, para os devidos efeitos, que a Gertal, S.A planeia e controla a concepção e o desenvolvimento da produção e do serviço, sendo aplicados os requisitos estabelecidos no sistema de gestão da qualidade e de segurança alimentar, nomeadamente, a metodologia HACCP.

As atividades desenvolvidas no âmbito do sistema de gestão integrado respeitam um planeamento determinado, sendo efectuadas as verificações e validações apropriadas, por técnicos qualificados, incluindo inspecções higio-sanitárias, auditorias técnico-funcionais, análises microbiológicas e químicas.

Relativamente às atividades de compra de matéria-prima alimentar, não alimentar, equipamentos e serviços, a Gertal definiu, em procedimento e instruções de trabalho, os requisitos de selecção e avaliação de fornecedores, incluindo verificação do produto, auditorias e análises laboratoriais.

A Gertal estabeleceu, em procedimento interno, as actividades de formação e gestão de recursos humanos, de forma a assegurar a selecção de pessoal qualificado e a actualização das suas competências de acordo com as necessidades da Empresa.

ANEXOS (ver em ficheiros anexos):

- Certificado ISO 22000:2005
- Manual Sistema Gestão Integrado
- Metodologia HACCP
- Plano de Monitorização
- Plano de Validação
- Plano de Verificação
- Procedimento de Rastreabilidade
- Código de Boas Práticas de Higiene
- Plano de Higiene e Segurança

S. Pedro Fins, 19 de julho de 2019

Pela GERTAL,

MANUEL CARLOS MEIRELES PINTO

(Administrador)

