



EMPRESA DE CERVEJAS  
DA MADEIRA

# QUALIDADE, AMBIENTE E SEGURANÇA ALIMENTAR DA ECM

A ECM assume a responsabilidade de considerar parte integrante e essencial da sua gestão operacional - como instrumento de reforço da competitividade, responsabilidade social e rentabilidade da Empresa - a adoção de princípios de Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar que satisfaçam ou excedam as expectativas de Clientes e Consumidores, e minimizem os impactos ambientais resultantes da sua operação.

Assim, a ECM compromete-se a:

- 1** Cumprir a legislação aplicável, e os requisitos das normas NP EN ISO 9001 (Qualidade), NP EN ISO 14 001 (Ambiente) e BRC GS (Segurança alimentar).
- 2** Melhorar a qualidade, cultura de segurança alimentar e a eficácia do Sistema de Gestão Integrado da Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar, através da fixação e revisão periódica de Objectivos e Metas e da definição do contexto da organização.
- 3** Desenvolver todos os esforços no sentido de melhorar continuamente a qualidade dos seus Produtos e Serviços (internos e externos).
- 4** Adotar medidas de forma a desenvolver produtos seguros, legais e autênticos em todas as etapas do processo.  
Aplicar sistematicamente a metodologia HACCP e as boas práticas de fabrico.
- 5** Disponibilizar toda a informação útil, relevante e necessária ao longo da cadeia Alimentar.
- 6** Minimizar os consumos de recursos e a produção de resíduos, e em consequência, os impactos ambientais.
- 7** Maximizar a utilização das embalagens reutilizáveis.
- 8** Definir critérios de seleção de fornecedores que garantam e satisfaçam os requisitos de Qualidade, Ambiente e Segurança Alimentar da ECM.
- 9** Integrar a segurança, higiene e saúde no trabalho em todas as atividades da ECM
- 10** Promover ações de formação e sensibilização dos seus colaboradores nas áreas da Qualidade, do Ambiente, da Segurança Alimentar e da Segurança, Higiene e Saúde no trabalho.

O CEO, Nuno Moinhos

