

# Política de Segurança dos Alimentos



Uma refeição saborosa deve ser sempre segura. Acreditamos que a segurança dos alimentos está no centro de tudo que fazemos. Nós a incorporamos em todos os aspectos de nossas operações FOOD em toda cadeia de valor que impactamos - desde a seleção de fornecedores até a entrega do serviço de alimentação aos consumidores. Buscamos a excelência operacional em todas as etapas de nossos processos.

## Nossos compromissos de Segurança dos Alimentos

Na Sodexo, nosso propósito é criar um dia a dia melhor para cada um, para construir uma vida melhor para todos.

Isso é sustentado por nossos compromissos de:

- Promover uma cultura positiva de segurança dos alimentos, do campo à mesa.
- Proteger e promover a segurança de nossos alimentos e a saúde de nossos consumidores.

## Alcançamos esses objetivos através de...

### Atenção às nossas pessoas

- Garantindo recursos suficientes e treinamento adequado aos colaboradores para que tenham condições e conhecimento necessários para produção de alimentos seguros.

### Conformidade com normas e processos

- Conformidade com requisitos legais, regulatórios e internos.
- Utilizando nosso sistema de gestão de segurança dos alimentos para que tenhamos informações precisas e seguras sobre alérgenos e ingredientes.
- Seguindo nossas fichas técnicas e receitas padronizadas que contam com as orientações de uma produção segura dos alimentos.
- Garantindo que nossos fornecedores estejam operando de acordo com nosso código de conduta de fornecedores.

### Liderando pelo exemplo

- Conduzindo uma estrutura de governança para impulsionar a melhoria contínua de desempenho em segurança dos alimentos.
- Assumindo a responsabilidade pela segurança dos alimentos, todos os dias.

### Gestão de Mudanças e Riscos

- Realizando análises de risco para quaisquer processos novos ou modificados.
- Identificando todos os pontos críticos de controle e gerenciando riscos.

### Melhoria Contínua

- Definindo, monitorando e alcançando os indicadores e objetivos de segurança dos alimentos.
- Identificando as causas raiz e tomando suas devidas ações corretivas em caso de incidentes de segurança dos alimentos.
- Compartilhando as boas práticas e lições aprendidas.

## Nossa Responsabilidade

### Esteja atento

- Compreenda e siga normas, processos e sistemas.
- Tenha consciência dos riscos de segurança dos alimentos.

### Fale

- Empodere-se, não ignore o problema. Questionar imediatamente comportamentos inseguros.
- Reporte imediatamente qualquer risco, incidentes ou quase acidentes relacionados à segurança dos alimentos.
- Seja proativo e colabore para encontrar soluções adequadas, eficazes e sustentáveis.

### Aja

- Mantenha-se engajado e atualizado sobre treinamentos exigidos.
- Tenha um comportamento positivo.

## Minha responsabilidade como líder

### Estabeleça padrões elevados

- Garanta e monitore padrões e processos que preservam a segurança dos alimentos.
- Demonstre continuamente que nosso compromisso com a segurança dos alimentos nunca será menos importante do que a busca de qualquer outra meta de negócios.
- Estimule um ambiente de trabalho motivador e justo.

### Comunique-se abertamente e envolva sua equipe

- Seja acessível para sua equipe e dedique tempo para assuntos relativos à segurança dos alimentos.
- Promova e reconheça constantemente bons hábitos de segurança dos alimentos, abordando comportamentos inseguros.
- Garanta os recursos, treinamentos e capacitações para o contínuo desenvolvimento de competências.

### Enfrente os riscos

- Forneça feedback imediato e honesto sobre preocupações trazidas pelos colaboradores.
- Assuma responsabilidade pela análise de investigações de incidentes para garantir a compreensão de suas principais causas e comunicar os aprendizados.

Sophie Bellon:

Política de Segurança dos Alimentos  
Janeiro de 2023