

**Política de Segurança de Alimentos**

**50-02BR**

Rev. 2

Página 1 de 1

Cópia não controlada se impressa, a menos que seja referenciada em uma lista de distribuição: Data de impressão: 21 maio 2020

**OBJETIVO**

Descrever o compromisso da empresa em fornecer produtos seguros para a indústria de alimentos de acordo com as especificações acordadas do cliente e a legislação vigente. A Air Products fornece gases comprimidos e liquefeitos para a indústria de alimentos. Esta política de segurança de alimentos se aplica apenas a produtos fabricados em locais incluídos no escopo da certificação FSSC/ISO 22000.

**PRINCÍPIOS GERAIS**

A Air Products está comprometida em atender às necessidades de nossos clientes e aos requisitos estatutários e regulamentares relevantes para a segurança de alimentos.

Estamos empenhados na melhoria contínua do sistema de gestão da segurança de alimentos e, ao fazê-lo, garantimos que os nossos funcionários desenvolvam as aptidões e competências necessárias para desempenhar as suas funções de monitorização dos processos de conformidade da segurança de alimentos.

Definimos, revisamos e monitoramos regularmente as metas e objetivos mensuráveis relacionados à segurança de alimentos para garantir que os processos do sistema de gestão da segurança dos alimentos sejam eficazes e melhorados.

A comunicação dos requisitos do sistema de gestão de segurança dos alimentos e outras informações relativas à eles devem incluir, mas não se limitam, a todos os funcionários relevantes e partes interessadas internas e externas.

Implementamos, mantemos e atualizamos Programas de Pré-requisitos (PPR) para facilitar e controlar a probabilidade de introdução de quaisquer contaminantes ou riscos à segurança de alimentos em nossos produtos, processos e ambiente de trabalho.

Implementamos e mantemos um sistema de gestão de segurança de alimentos que atende às nossas necessidades de negócios e requisitos FSSC/ISO 22000 e realizamos análises regulares com base em riscos para determinar e priorizar oportunidades de melhoria.

Estabelecemos e mantemos uma cultura de segurança de segurança de alimentos em toda a fabricação e fornecimento de produtos para a indústria de alimentos.

**ADMINISTRAÇÃO**

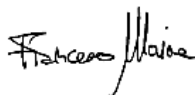
O Líder da Equipe de Segurança de Alimentos tem a responsabilidade funcional de estabelecer e implementar todos os elementos do sistema de gestão da segurança de alimentos, bem como gerenciar e organizar a equipe de segurança de alimentos em relação ao seu trabalho, treinamento e competências. O Líder da Equipe de Segurança de Alimentos nomeado também manterá, atualizará e reportará à alta administração sobre a eficácia e adequação do sistema de gestão da segurança de alimentos.

A Equipe de Segurança de Alimentos inclui representantes com conhecimento multidisciplinar e experiência nas áreas de produtos, processos, equipamentos e distribuição. A Equipe de Segurança de Alimentos tem o conhecimento e experiência relevantes para identificar e tratar os riscos que podem ocorrer durante a fabricação e distribuição de gases alimentares.

Todos os funcionários devem estar cientes e desempenhar sua função a fim de alcançar nossos objetivos de segurança de alimentos.



**Ivo Bols**  
Presidente, Europa e África



**Francesco Maione,**  
Presidente, Gases  
Atmosféricos, Américas



**Wilbur Mok**  
Presidente, Ásia