



Frisia



POLÍTICA DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E QUALIDADE

PSAQ | Revisão 07

1. OBJETIVO

Estabelecer os critérios de Segurança de Alimentos e Qualidade da Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados da Frísia Cooperativa Agroindustrial.

2. APLICAÇÃO

Se aplica a Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados da Frísia Cooperativa Agroindustrial e é direcionada a clientes, associados, consumidores, colaboradores, prestadores de serviços e/ou fornecedores, e demais partes porventura interessadas, como Sindicatos, Órgãos Regulamentadores e Casas Certificadoras.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **ABNT ISO/TS 22002-1:2012** - Programa de Pré-requisitos na Segurança de Alimentos. Parte 1: Processamento industrial de alimentos.
- **ABNT - NBR ISO 22000:2019** - Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos - Requisitos para Qualquer Organização na Cadeia Produtiva de Alimentos.

4. DETALHAMENTO

A Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados da Frísia Cooperativa Agroindustrial, tem como propósito a produção própria e a prestação de serviços na fabricação de produtos UHT, leite condensado, manteiga, produtos em pó e queijos, além de produtos a granel e desenvolvimento de novos produtos, garantindo a Segurança dos Alimentos e Qualidade, por meio da melhoria contínua, controle dos processos e produtos, atendimento das exigências específicas de nossos clientes e parceiros, requisitos legais e estatutários aplicáveis, comunicação interativa com todas as partes interessadas e capacitação dos colaboradores, fornecendo estrutura necessária para definir e revisar continuamente os objetivos do Sistema de Gestão de Segurança dos Alimentos e Qualidade.



5. ESCOPO

O escopo desmembra-se, detalhadamente, em:

- Prestação de serviço na produção de leites UHT (integral, semidesnatado, desnatado, zero lactose).
- Desenvolvimento de novos produtos e fabricação própria de leites UHT (integral, semidesnatado, desnatado, zero lactose), leite condensado (semidesnatado), produtos em pó (Permeado de Leite em Pó, Permeado de Soro de Leite em Pó, Concentrado Proteico de Soro de Leite em Pó 80%, Concentrado Proteico de Soro de Leite em Pó 80% Instantâneo e Soro de Leite em Pó Parcialmente Desmineralizado), queijos (Queijo Mussarela, Cagliata e Massa Coalhada) e manteigas (Manteiga Extra com Sal e Manteiga Extra sem Sal).
- Recepção e processamento de leite cru refrigerado, expedição de produtos a granel: Leite Fluido a Granel de Uso Industrial (integral, semidesnatado e desnatado), Leite Concentrado a Granel de Uso Industrial (integral e desnatado), Creme de Leite a Granel de Uso Industrial, Soro de Leite Concentrado Parcialmente Desmineralizado, Permeado de Soro de Leite Concentrado e Permeado de Leite Concentrado.

6. REGISTROS

MN.QUAL.001 – MANUAL DA QUALIDADE E SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS.



www.frisia.coop.br

Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados
Avenida Senador Flávio Carvalho Guimarães, 8707
Boa Vista - CEP 84072-190
Ponta Grossa/PR
(42) 3228-5400