

## **POLÍTICA DA QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR, AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO**

A SCC - Sociedade Central de Cervejas e Bebidas, SA é uma empresa à qual estão associados produtos de elevado prestígio nacional e internacional, alta tecnologia e “Know-how” no âmbito da produção de, maltes, cervejas, refrigerantes, dióxido de carbono e subprodutos da indústria cervejeira, captação e acondicionamento de água mineral natural, água de nascente e água aromatizada, acondicionamento de sidra e comercialização de bebidas, numa dinâmica empresarial de desenvolvimento e permanente satisfação de todas as partes interessadas. Com uma visão estratégica integrada e consciente das suas responsabilidades em matéria de Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Saúde e Segurança no trabalho, assume os seguintes compromissos:

- Ultrapassar as expectativas atuais e futuras do cliente/consumidor, para os processos, produtos e dos serviços associados, em parceria com fornecedores, distribuidores e restantes partes interessadas;
- Manter um serviço de apoio a clientes de forma a acompanhar/encaminhar internamente as solicitações e reclamações dos clientes e consumidores, garantindo uma resposta adequada, rápida e eficaz e prevenir eventuais motivos de insatisfação;
- Cumprir com os requisitos legais aplicáveis e outros requisitos que possa subscrever;
- Garantir a segurança alimentar dos produtos respeitando as normas de certificação e os mais elevados critérios de seleção das nossas matérias-primas e embalagens de forma a assegurar a confiança do consumidor;
- Garantir a não utilização de qualquer ingrediente geneticamente modificado ou produzido a partir de OGM no processo de fabrico dos produtos;
- Promover o desenvolvimento das competências dos nossos colaboradores e prestadores de serviços assegurando a sua formação e garantir que estão conscientes das responsabilidades das suas atividades;
- Promover uma cultura de qualidade, segurança alimentar, ambiente, saúde e segurança no trabalho com comunicação, compromisso e envolvimento da liderança com recursos para atingir objetivos e melhoria contínua;
- Minimizar os impactes ambientais que resultem, direta ou indiretamente, das suas atividades, produtos e serviços, privilegiando medidas de proteção do ambiente, prevenção da poluição, mitigação e adaptação às alterações climáticas e da ocorrência de incidentes e acidentes graves;
- Assegurar o alcance da neutralidade carbónica, o uso sustentável de recursos energéticos, da água e restantes matérias-primas, minimizando os desperdícios e a produção de resíduos e garantindo a sua correta eliminação, incorporando sempre que possível, tecnologias de produção mais limpas;
- Reconhecer a importância da prevenção de doenças profissionais e apoiar programas de promoção e vigilância da saúde para os seus colaboradores, e proporcionar um local de trabalho saudável;
- Assegurar a existência de instalações, equipamentos e métodos de trabalho seguros com vista a reduzir riscos ou a eliminar os perigos para a saúde e segurança no trabalho;
- Garantir a consulta e participação aos trabalhadores através dos seus representantes e garantir a eliminação de barreiras para a consulta, caso existam;
- Melhorar continuamente o desempenho do sistema de gestão integrado através de revisões periódicas, definição e controlo de objetivos e metas e avaliação eficaz dos riscos e oportunidades;
- Comunicar eficazmente os resultados obtidos e os progressos alcançados, consultar pessoas interna ou externamente para melhorar o nosso conhecimento, utilizar os melhores recursos humanos, materiais, naturais e tecnologias disponíveis economicamente viáveis e adequadas práticas de gestão;
- Contribuir para o consumo sustentável de alimentos por meio da prevenção, otimização e recuperação de perdas em toda a cadeia de produção;
- Assegurar que os princípios de base patentes nesta política sejam do conhecimento de todas as pessoas, que trabalham para a empresa ou em seu nome e estejam subjacentes nas suas tarefas diárias.

(Aprovada em junho 2025)