

A Segurança e Higiene Alimentar surge atualmente como uma das principais preocupações da sociedade. A preocupação do consumidor com os alimentos que ingere e o receio de que estes não sejam seguros para a saúde humana, demonstram a necessidade de criação de uma relação de confiança e transparência na área dos alimentos.

Tendo presente a proteção da saúde pública, os interesses dos vários operadores da cadeia alimentar e os interesses dos consumidores, é de primordial importância despertar para uma verdadeira cultura de informação e de formação, através da abordagem clara e participativa sobre os alimentos e as questões de Segurança e Higiene Alimentar.

Ao aumentarem a satisfação e fidelização dos seus clientes, além de lhes permitir o cumprimento de exigências legais, o Sistema de Segurança e Higiene Alimentar baseado na metodologia do HACCP passou a ser não só uma obrigação legal mas igualmente uma componente essencial para a afirmação no mercado e diferenciação das empresas. Neste sentido a Emprodalbe, Lda, tem implementado o Sistema de Segurança Alimentar com base na metodologia HACCP, dando cumprimento aos requisitos do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.