

Group Sustainability Policy Nr. 2
NKG Food Safety
Version 1

14/08/2025



Este documento foi traduzido da versão original em inglês e pode conter imprecisões.

Conteúdo

1.	Motivo da revisão	3
2.	Definição de termos	3
3.	Escopo de aplicação	3
4.	Objetivo	3
5.	Descrição da política	3
5.1	Pensamento e ação orientados ao cliente.....	4
5.2	Melhoria contínua	4
5.3	Colaboradores motivados e qualificados.....	5
6.	Comunicação de uma conduta incorreta	5
7.	Documentos relacionados	5
8.	Processo de autorização	5





1. Motivo da revisão

Version 1 14.08.2025

Elaboração da versão inicial da política.

2. Definição de termos

Termos	Definição
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC))
NKG	Neumann Kaffee Gruppe

3. Escopo de aplicação

Esta Política de Segurança Alimentar (a “Política”) aplica-se a todos os executivos, diretores, gerentes e funcionários das empresas do grupo pertencentes à NKG (coletivamente referidos como “Funcionários”), bem como a agentes, consultores, contratados ou outros representantes terceiros que atuam em nome de qualquer empresa do grupo NKG (coletivamente referidos como “Partes Interessadas”).

4. Objetivo

O objetivo desta política é definir os princípios e medidas fundamentais que orientam nosso compromisso com os mais altos padrões de segurança alimentar em todas as nossas operações, a fim de apoiar os objetivos da NKG relacionados à boa qualidade e melhorar a satisfação do cliente através do fornecimento de cafés seguros e de alta qualidade que cumpram todos os requisitos e objetivos de qualidade aplicáveis.

O objetivo desta política é determinar o que nos permitirá minimizar os riscos para os consumidores, cumprir as leis e os requisitos dos clientes e garantir continuamente a qualidade dos nossos produtos de café verde, ao mesmo tempo que melhoramos os processos.

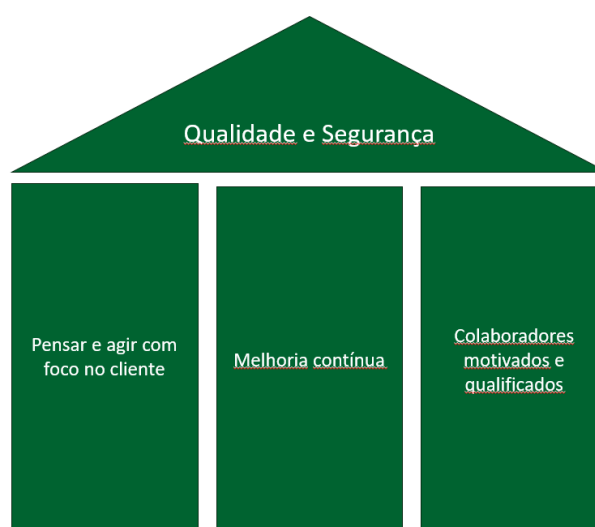
5. Descrição da política

A Neumann Kaffee Gruppe reconhece sua responsabilidade especial em garantir a segurança e a qualidade de seus produtos de café — desde as fazendas e plantações até os embarques para vários países em todo o mundo. Para nós, segurança alimentar significa que nossos cafés estão livres de contaminantes prejudiciais à saúde e atendem aos requisitos legais, aos padrões de qualidade de nossos clientes e protegem a saúde dos consumidores. A segurança alimentar é uma responsabilidade de toda a empresa, que envolve todos os funcionários e partes interessadas, e é entendida pela NKG como uma cultura viva.

Para alcançar o objetivo acima, nossa política se baseia nos três pilares da qualidade e



segurança: (i) pensamento e ação orientados para o cliente, (ii) melhoria contínua e (iii) funcionários motivados e qualificados.



5.1 Pensamento e ação orientados ao cliente

Agir no interesse dos nossos clientes é o componente central da qualidade do café e da segurança do produto. Esses elementos garantem que nossos produtos de café verde sejam seguros, livres de riscos para os consumidores e atendam aos requisitos especificados pelos nossos clientes.

Para assegurar isso, os riscos potenciais são identificados em nosso processo interno e controles críticos são definidos (sistema HACCP), de forma que os perigos ao longo da cadeia de produção possam ser controlados ou reduzidos a um nível aceitável.

Além disso, aplicam-se padrões de produção e fabricação claramente definidos à cadeia de suprimentos, que devem ser seguidos de forma consistente por todos os colaboradores e partes interessadas. Em nossa cooperação de longa data com fornecedores de confiança, valorizamos rigorosamente o cumprimento de exigências elevadas de qualidade e segurança.

5.2 Melhoria contínua

Como grupo atuante no setor alimentício, a NKG tem uma responsabilidade especial para com seus parceiros comerciais – não apenas em relação à segurança dos produtos, mas também quanto à transparência da qualidade e à conformidade legal. A coleta contínua de dados, o compartilhamento transparente de informações e o uso proativo de ferramentas de gestão formam a base do nosso modo de operar e garantem a conformidade dos nossos processos.

Por meio de auditorias internas regulares e ações preventivas, reduzimos riscos e asseguramos a conformidade com todas as normas alimentares aplicáveis.

A NKG promove uma cultura de feedback aberto e valoriza a contribuição de clientes e



parceiros como um fator essencial para a melhoria contínua e para a manutenção de um padrão de qualidade elevado. Essa postura reflexiva nos permite identificar pontos fortes e oportunidades de melhoria e trabalhar de forma direcionada em soluções eficazes.

5.3 Colaboradores motivados e qualificados

Colaboradores motivados e bem treinados são pré-requisitos fundamentais para implementar e manter nossos padrões de segurança alimentar. Por isso, promovemos treinamentos obrigatórios e periódicos para todos os funcionários.

Nosso objetivo é garantir uma compreensão uniforme sobre qualidade e segurança em todo o grupo, ao mesmo tempo em que fortalecemos a cultura de segurança. Programas de capacitação modernos, disponíveis em diversos idiomas, são documentados de forma automática, garantindo transparência, rastreabilidade e permitindo que nossos colaboradores ajam e pensem de forma centrada no cliente.

A segurança alimentar é uma responsabilidade compartilhada por todos os funcionários da NKG, independentemente da função ou localização. Espera-se que todos identifiquem riscos potenciais, adotem medidas preventivas e comuniquem prontamente quaisquer preocupações relevantes.

6. Comunicação de uma conduta incorreta

Se houver suspeita de má conduta, recomendamos que você a denuncie diretamente ao seu supervisor ou ao representante de conformidade no local. Você também pode entrar em contato com a equipe de conformidade do NG Group para obter mais assistência. Além disso, criamos uma [plataforma de integridade](#) que permite que você envie denúncias anonimamente.

Todas as denúncias e suspeitas serão tratadas de forma confidencial e contribuem positivamente para o nosso compromisso de manter um local de trabalho ético e em conformidade.

7. Documentos relacionados

Código de Conduta da NKG

[NKG Suppl. Cond. Food Safety | Linktree](#)

8. Processo de autorização

A versão original das diretrizes foi revisada e assinada em inglês.