



Code: DOC-GEN-003

Date : 25/10/2017

**POLITIQUE DE LA SECURITE DES DENREES
ALIMENTAIRES**

Page 1 de 1

IR : 06

Compte tenu de nos responsabilités aussi bien morale, légale que commerciale vis-à-vis de nos clients en matière de sécurité des denrées alimentaires et conscient de l'importance des exigences en la matière, Nous déployons un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires évolutif selon la norme ISO 22000 :2005, visant à garantir des denrées alimentaires saines et propres à la consommation humaine.

Pour se faire, nous nous engageons de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires suivants :

- Nomination de l'équipe HACCP et identification de son noyau dur.
- Des ressources matériels et humaines nécessaires.
- Développer les compétences du personnel par la formation et le recyclage.
- Une analyse des dangers liées à la sécurité des denrées alimentaires selon la méthode HACCP*.
- Respect des exigences légales, réglementaires et des clients en vigueur, inhérentes à la sécurité des denrées alimentaires.
- Respect des procédures en vigueur.
- La mise en œuvre et le maintien des dispositions efficaces permettant une bonne communication aussi bien en interne qu'en externe, concernant les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaire tout au long de la chaine alimentaire.
- Rendre ce document disponible au public.

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est un outil d'amélioration continue visant à garantir la sécurité de nos produits, Nos objectifs mesurables sont dans ce cadre :

- Améliorer les bonnes pratiques d'hygiène du personnel et développer une culture positive de prévention.
- Assurer une bonne qualité microbiologique de nos produits finis.
- Ne pas enregistrer des cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).
- La satisfaction des clients.

Comptant sur l'engagement de tous pour la réussite de ce projet, la direction générale insiste sur votre soutien à l'équipe HACCP par la mise à sa disposition de votre savoir faire et soutien moral et logistique sans lesquels le projet serait voué à l'échec.

* HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point/Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.

**Le directeur général
HELALI Mehdi**