



Politique de sécurité alimentaire PO-LOG004 FR

Version 001-fr.

Date de création : 3 Juillet 2023.

Préparé par : Responsable qualité

Approuvé par : Directeur général

Validé par : Comité QHSE

Engagement de Logis International pour la sécurité alimentaire et la qualité

Logis International est pleinement engagé à fournir des services de restauration sûrs et de qualité à ses clients et résidents. Nous assumons la responsabilité de garantir que tous les aliments et boissons servis sont propres à la consommation et conformes aux normes les plus élevées de sécurité alimentaire.

Pour répondre à cet engagement, Logis International applique une approche globale de gestion des risques, basée sur les principes de l'**analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)**.

Principes directeurs de notre Système de Management

1. Identification et maîtrise des risques

- Appliquer les principes HACCP pour détecter et contrôler les risques critiques tout au long de la chaîne alimentaire.

2. Respect des normes légales

- Conformité avec toutes les exigences légales et réglementaires relatives à la sécurité et à la qualité alimentaire.

3. Pratiques de travail sûres

- Garantir des locaux, équipements, pratiques et personnels conformes aux normes de sécurité.

4. Gestion des fournisseurs

- Encadrer et développer nos fournisseurs alimentaires pour garantir des produits de qualité.

5. Traçabilité et rappel

- Mettre en place des systèmes efficaces de suivi et de rappel dans la chaîne d'approvisionnement.

6. Hygiène et manipulation des aliments

- Adopter des procédures rigoureuses pour la manipulation, la préparation, le stockage et le service des aliments.

7. Formation et supervision

- Fournir aux collaborateurs des informations, des instructions et des formations continues en matière de sécurité alimentaire.

8. Gestion des incidents

- Rapporter, enquêter et résoudre les incidents liés à la sécurité alimentaire pour éviter leur récurrence.

9. Suivi et audit

- Surveiller la performance en matière de sécurité alimentaire grâce à des audits et inspections réguliers.

10. Amélioration continue

- Optimiser les processus pour garantir des produits alimentaires et des services répondant aux attentes des clients.

11. Satisfaction client

- Créer des opportunités pour améliorer l'expérience client et renforcer leur satisfaction.