



Politique de sécurité alimentaire POL-LOG004 FR

Version 001-fr.

Date de création : 3 Juillet 2023.

Préparé par : Responsable qualité

Approuvé par : Directeur général

Validé par : Comité QHSE

Logis International s'engage à fournir, à ses clients et résidents, des services de restauration sûrs et de qualité, reconnaît sa responsabilité en matière de sécurité des denrées alimentaires et garantit la fourniture d'aliments et de boissons sûre et propre à la consommation des personnes.

Dans le cadre de cet engagement, Logis International, dans une approche globale par les risques, opère un système de management de sécurité alimentaire et de qualité, basé sur l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

Ainsi, à travers son Système de Management, Logis International doit suivre les principes suivants :

- Appliquer une méthodologie HACCP pour identifier et contrôler les risques critiques de sécurité des denrées alimentaires tout au long des opérations alimentaires ;
- Se conformer aux normes légales et réglementaires relatives à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires ;
- Mettre en œuvre des pratiques de travail sûres pour contrôler les locaux, l'équipement, les pratiques et les personnes évalués ;
- Gérer, encadrer, et développer efficacement les fournisseurs identifiés d'aliments ;
- Mettre en place des systèmes efficaces de traçabilité et de rappel dans la chaîne d'approvisionnement ;
- Veiller à la mise en œuvre de procédures adéquates en matière de santé et d'hygiène, y compris des pratiques sécuritaires pour la manipulation, la préparation, le stockage et le service des aliments ;
- Fournir l'information, l'instruction, la formation et la supervision à tous les collaborateurs ;
- Rapporter les incidents liés à la sécurité des denrées alimentaires, mener des enquêtes et éviter toute récurrence ;
- Mettre à jour les enregistrements de performance en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- Surveiller et vérifier la performance en matière de sécurité des denrées alimentaires au moyen

d'audits et d'inspections périodiques ;

- Améliorer continuellement la capacité à fournir de façon consistante des produits alimentaires et des services de restauration sécuritaires et de qualité répondant aux exigences des clients ;
- Faciliter les occasions d'améliorer la satisfaction des clients.