

POLITIQUE de SECURITE des DENREES ALIMENTAIRES et ENVIRONNEMENTALE

Jean Cuistot Traiteur :

Est un intervenant majeur dans le processus global d'élaboration des plats cuisinés destinés à différentes catégories de consommateurs : Enfants, adultes et personnes âgées...

De ce fait, **Jean Cuistot traiteur** se doit d'assurer la sécurité alimentaire maximale pour l'ensemble de ses produits.

La démarche HACCP :

S'appuyant sur l'**agrément FR 17105001** est donc cruciale pour **Jean Cuistot Traiteur** et conditionne son statut de fabricant responsable.

La démarche Environnementale :

S'appuyant sur nos Engagements Volontaires dans l'entreprise pour l'environnement
Les exigences de nos clients se traduisent dans leurs cahiers des charges CCP, et se vérifient périodiquement lors de leurs visites d'audit.

Notre qualité est, sous la responsabilité du dirigeant de l'entreprise, il est le garant de la maîtrise sanitaire et sécuritaire : il est l'œil de nos clients et de l'administration, et il se réfère sans cesse aux exigences réglementaires.

Le dirigeant a pour objectif de piloter et d'améliorer le système dans l'entreprise.

Le dirigeant de **Jean Cuistot Traiteur** exerce une vigilance constante ; là où les sources de contamination ne peuvent pas être éliminées, des mesures sont prises pour minimiser les risques de contamination.

Tous les Zones de productions sur le site sont sujets d'une étude HACCP, revue périodiquement afin d'améliorer notre maîtrise des dangers et des risques associés.

Notre **Engagement** et notre **Politique** seront revus chaque année, en fonction des nouveaux objectifs à atteindre, des crises, des contraintes réglementaires ...et communiqués à l'ensemble du personnel au moyen d'affichage et de réunions.

Notre politique qualité sera suivie et étayée par les indicateurs que nous nous sommes choisis.

Nous nous assurerons d'une communication efficace auprès de nos clients, de nos fournisseurs, des services officiels, de l'ensemble du personnel, pour toute information appropriée concernant la sécurité de nos produits.

Cette maîtrise de la sécurité sera basée sur l'implication de tous les opérateurs : conscience professionnelle, participation, échange et écoute seront les mots clés pour notre réussite collective.



Sébastien BOISSON
Dirigeant de la SARL Jean Cuistot Traiteur
A Chives le 1^{er} février 2025

Votre partenaire Professionnel
SARL jean Cuistot Traiteur

Sébastien BOISSON

