

La sécurité des aliments fait partie intégrante et est une exigence incontournable de notre process de restauration. Nous visons l'excellence opérationnelle à chaque étape de ce process, de la sélection des fournisseurs jusqu'au service des repas, pour garantir des produits de qualité sanitaire irréprochable à nos clients et consommateurs.

## Nos engagements en matière de sécurité des aliments

Chez Sodexo, notre objectif est de créer un meilleur quotidien pour chacun afin de construire une meilleure vie pour tous.

Pour cela, nous nous engageons à :

- Promouvoir une culture de sécurité des aliments exigeante, de la fourche à la fourchette
- Assurer constamment la qualité sanitaire de nos produits pour garantir la santé de nos consommateurs.

## Nos fondamentaux pour y parvenir

### Mobiliser les ressources nécessaires

- Mettre en œuvre les ressources suffisantes et les formations adaptées pour permettre à nos salariés d'assurer la sécurité des aliments.

### Garantir le strict respect des process

- Respecter les exigences légales, réglementaires et internes.
- Garantir la maîtrise du risque allergène et l'information du consommateur.
- S'assurer du respect de nos recettes et des consignes de sécurité associées.
- S'assurer que nos fournisseurs respectent notre code de conduite des fournisseurs.

### Promouvoir l'exemplarité

- Mettre en œuvre une gouvernance appropriée pour assurer l'amélioration continue des performances en matière de sécurité des aliments.
- Assumer sa responsabilité personnelle en matière de sécurité des aliments au quotidien.

### Gérer et anticiper les risques

- Effectuer une analyse des risques conforme aux principes de l'HACCP en incluant tous les risques nouveaux ou émergents.
- Identifier tous les points de contrôle critiques (CCP) et en assurer la maîtrise.

### Assurer l'amélioration continue

- Définir et piloter les indicateurs et objectifs de sécurité des aliments.
- En cas d'incidents, identifier les causes racines et prendre les mesures appropriées.
- Partager les retours d'expérience et les bonnes pratiques.

## Chacun a un rôle à jouer

### Respecter les règles

- Comprendre et suivre les normes et procédures.
- Être constamment vigilant et attentif aux risques impactant la sécurité des aliments.

### S'exprimer

- Être impliqué, remettre immédiatement en question les comportements dangereux.
- Signaler rapidement tout danger, incident ou presque-incident lié à la sécurité des aliments.
- Être proactif en collaborant pour trouver des solutions appropriées, efficaces et durables.

### Être acteur

- S'engager à suivre les formations obligatoires.
- Faire preuve d'un comportement personnel positif.

## Ma responsabilité en tant que leader

### Fixer des exigences élevées

- Incarner et piloter le respect des exigences et du process de sécurité des aliments.
- Démontrer en permanence que notre engagement en termes de sécurité des aliments ne sera jamais sacrifié à la poursuite d'autres objectifs opérationnels.
- Créer une atmosphère de travail motivante et équitable.

### Communiquer ouvertement et impliquer votre équipe

- Être accessible aux collaborateurs, prendre le temps de discuter de leurs préoccupations en matière de sécurité des aliments.
- Reconnaître et promouvoir systématiquement les bons comportements en matière de sécurité des aliments et traiter les comportements à risque.
- Assurer la disponibilité des ressources et des formations pour assurer le développement des compétences.

### Faire face aux risques

- Répondre promptement aux préoccupations soulevées par les salariés.
- S'impliquer dans la réalisation et le suivi des enquêtes menées sur les incidents, afin d'en garantir la compréhension des causes racines et d'en communiquer les enseignements.