

## Politique Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires

**Satisfaire** : Apporter une entière satisfaction à nos clients grâce à l'engagement de nos équipes ainsi qu'à la qualité de nos produits et de nos services. Nous nous engageons à fournir des produits conformes aux demandes des clients en termes de sécurité alimentaire.

**Organiser** : Une organisation qui inscrit la SOCOGRA dans une démarche d'amélioration continue selon le référentiel ISO 22 000 et selon la méthode et principes HACCP.

**Contrôler** : Un suivi qui passe par des contrôles internes (de températures, de mesures d'hygiène, de DLC, d'analyses bactériologiques...) et externes (audits clients, audits de certification).

**Optimiser** : L'amélioration de notre réactivité et de nos bonnes pratiques d'hygiène afin de favoriser des conditions de sécurité optimales pour nos produits.

**Prévoir** : Des actions préventives mises en place afin d'améliorer en permanence l'efficacité du système.

**Rassurer** : Rassurer les clients par la garantie de la sécurité des produits en termes de maîtrise des dangers microbiologiques.

**Agir** : Mon engagement est de plus en plus croissant dans la mise à disposition de moyens tant humains que matériels nécessaires afin de réaliser cette politique.

Juin 2018  
Approuvée le 19/11/2019

Le Président  
Maurice SULTAN

