

Politique d'intégrité des produits

DÉPARTEMENT : FSQR / Audit interne

Propriétaire : Sofie Raes, Group Internal Auditor & Product Integrity Manager

Distribution : Tous les employés

Date d'approbation:	Date d'entrée en vigueur:	Référence :
23.05.2024	23.05.2024	POL-002-FSQR/IA -FR
Propriétaire de la police :	Champion de la politique :	
Sofie Raes	Eric Kamp	

PERSONNEL / CONFIDENTIEL - NE PAS COPIER - USAGE INTERNE UNIQUEMENT

**WHAT'S
COOKING?**

SOMMAIRE

DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR	3
1. INTRODUCTION ET CHAMP D'APPLICATION	3
2. LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE	
3. NOS ATTENTES EN MATIÈRE DE COMPORTEMENT PERSONNEL DES EMPLOYÉS	3
4. AUDIT & RÉVISION.....	4
5. APPLICATION DE LA LOI	4
6. POLITIQUES CONNEXES	4



DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

23 mai 2024

Cette politique remplace la déclaration de la FSQR sur la qualité et l'intégrité des produits et complète le code de conduite ainsi que la politique de la FSQR et de l'HSE.

1. INTRODUCTION ET CHAMP D'APPLICATION

Cette politique s'applique à tous les employés, contractants et parties prenantes de What's Cooking?, un défenseur engagé de l'intégrité des produits dans l'industrie alimentaire. Reconnaisant l'importance d'instaurer la confiance et une chaîne d'approvisionnement transparente, de l'approvisionnement à la production, l'excellence en matière de qualité, de sécurité alimentaire, d'intégrité tout au long de la chaîne d'approvisionnement, jusqu'à la distribution de nos produits - et que nous le faisons pour nos fournisseurs et nos clients, les consommateurs et les autres parties prenantes.

2. LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE

Grâce à notre système d'intégrité des produits, nous avons un impact positif sur nos parties prenantes en fabricant avec soin, en fabricant avec soin et en instaurant la confiance et une chaîne d'approvisionnement transparente. Grâce à nos normes, nous créons un système d'intégrité des produits avancé au sein de notre secteur. La confiance dans l'alimentation dépend d'un haut degré de transparence. Jour après jour, côte à côte, la mise en relation des fournisseurs et des consommateurs par le biais de chaînes d'approvisionnement spécifiques est un bon moyen de montrer aux gens qui se cache derrière la production de leurs aliments. Confiants et courageux, nous montrons aux consommateurs et aux clients que la chaîne d'approvisionnement de nos produits alimentaires est un travail d'artisan, du fournisseur au client.

3. NOS ATTENTES EN MATIÈRE DE COMPORTEMENT PERSONNEL DES EMPLOYÉS

Garantir l'intégrité des produits au sein de What's Cooking? est essentiel pour préserver la confiance des clients, la sécurité et le respect des réglementations. Les trois comportements clés de nos employés contribuent à atteindre cet objectif :

1. Respecter des pratiques strictes en matière d'hygiène et d'assainissement

Les employés doivent suivre rigoureusement les protocoles d'hygiène et de salubrité afin de prévenir la contamination et de garantir la sécurité alimentaire. Il s'agit notamment de

- **Lavage régulier des mains** : se laver soigneusement les mains avec de l'eau et du savon à des moments critiques, par exemple avant de manipuler des aliments, après être allé aux toilettes et après avoir touché des surfaces potentiellement contaminées.
- **Utilisation correcte de l'équipement de protection individuelle (EPI)** : Port de gants, de filets à cheveux, de tabliers et d'autres équipements de protection nécessaires pour minimiser le contact direct avec les aliments et empêcher la contamination par les vêtements ou les cheveux.
- **Maintenir des espaces de travail propres** : Nettoyer et assainir régulièrement toutes les surfaces, les ustensiles et les équipements utilisés pour la préparation et la manipulation des aliments. Il s'agit également de stocker correctement les produits de nettoyage afin d'éviter toute contamination accidentelle des aliments.

2. Respecter les procédures opérationnelles standard (POS)

Le respect des procédures opérationnelles standard établies garantit la cohérence, la qualité et la sécurité de la production alimentaire. Les principaux aspects sont les suivants :

- **Vérification des ingrédients** : Contrôler et documenter la qualité, la source et l'état de tous les ingrédients à la livraison pour s'assurer qu'ils répondent aux normes requises et qu'ils sont exempts de contamination ou de détérioration.
- **Contrôle de la température** : Contrôle et enregistrement des températures des zones de stockage, des processus de cuisson et des produits finis afin de s'assurer qu'elles restent dans des limites sûres. Il s'agit notamment de maintenir l'intégrité de la chaîne du froid pour les denrées périssables et de veiller à ce que les aliments chauds soient cuits à des températures internes sûres.
- **Tenue de registres précis** : Tenir des registres détaillés et précis de tous les processus, depuis l'approvisionnement en ingrédients jusqu'à la distribution du produit final. Cela inclut le suivi des numéros de lots, des dates de production et de tout incident ou écart par rapport aux procédures standard.

3. Engagement en faveur de la formation et de l'amélioration continues

Une formation continue et une culture de l'amélioration permanente aident les employés à se tenir au courant des meilleures pratiques et des risques émergents. Cela implique :

- **Séances de formation régulières** : Participer à des programmes de formation réguliers sur la sécurité alimentaire, l'hygiène, l'utilisation de nouveaux équipements et l'évolution des exigences réglementaires. Ces sessions doivent être adaptées aux rôles et responsabilités spécifiques au sein du processus de production alimentaire.



- **Rester informé sur les normes du secteur** : Se tenir au courant des dernières tendances du secteur, des avancées scientifiques et des mises à jour réglementaires susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité et la qualité des aliments. Cela peut être facilité par des publications, des séminaires et des réseaux professionnels.
- **Encourager le retour d'information et le signalement** : Favoriser un environnement dans lequel les employés se sentent à l'aise pour signaler les risques potentiels pour la sécurité, les problèmes de qualité ou les manquements aux procédures sans craindre de représailles. Cela permet d'identifier et de résoudre rapidement les problèmes et de renforcer une culture de la responsabilité et de l'amélioration continue.

En adhérant à ces comportements, nos employés et nos partenaires peuvent contribuer de manière significative au maintien de normes élevées en matière d'intégrité des produits, garantissant que les produits alimentaires qui parviennent aux clients et aux consommateurs sont sûrs, de haute qualité et fiables.

Par conséquent, What's Cooking? et ses employés respectent les engagements suivants en matière de qualité et d'intégrité, qui s'appliquent à chaque établissement What's Cooking?

- ✓ Conformément aux **valeurs de What's Cooking?** Day by day, side by side ; crafting with care, care by crafting ; be confident and courageous, nous agissons conformément à la charte politique FSQR de What's Cooking ?
- ✓ Agir en tant qu'**entrepreneur socialement responsable** et prendre soin de.. :
 - Coopération avec les **fournisseurs et les clients** ;
 - Le bien-être des **employés** ;
 - Impact sur l'**environnement** ;
 - Les préoccupations de la **société** ;
 - Les intérêts des **actionnaires** ;
 - Et ce, toujours en relation avec le **produit, les services et les activités** que nous développons en tant qu'entreprise.
- ✓ Elle se concentre sur la production et la vente de produits qui sont :
 - **Sans danger** pour le consommateur, et
 - Respecter toutes les exigences et normes **légales**, et
 - répondre aux exigences et aux spécifications de nos **clients**, et
 - sont en phase avec les attentes des **consommateurs**.
- ✓ Amélioration continue de notre **culture de la sécurité alimentaire**.
- ✓ Fournir les **ressources nécessaires** en termes de personnel, de machines et de méthodes pour exécuter la politique.
- ✓ Traduire la politique en un système avec des **accords et des responsabilités** clairs.
- ✓ Définir des **objectifs** spécifiques, mesurables, réalisables, réalistes, limités dans le temps et axés sur l'**amélioration continue**.

- ✓ Mettre **en place** une **obligation de signalement ainsi qu'une** politique et un outil de **dénonciation** en cas de violation de la qualité, de la sécurité alimentaire, de l'intégrité ou de la légalité.
- ✓ Le signalement peut être fait **au supérieur hiérarchique** ou, lorsque cela n'est pas souhaitable, à la **personne de confiance, au chef du service de la conformité ou** à toute autre personne désignée dans le cadre de la présente politique et du présent outil de dénonciation.

4. AUDIT ET RÉVISION

Des audits réguliers de l'intégrité des produits seront effectués afin d'évaluer notre performance par rapport aux objectifs définis dans la présente politique. Les résultats de ces audits serviront à identifier les domaines à améliorer et à orienter la révision de nos pratiques en matière d'intégrité des produits. Une communication ouverte et la participation des employés feront partie intégrante du succès de nos efforts d'amélioration continue. Les objectifs seront **évalués périodiquement**, au moins une fois par an.

5. L'EXÉCUTION

Le respect de cette politique d'intégrité des produits est obligatoire pour tous les employés. La **communication ouverte** de la politique et de ses résultats à tous les employés se fera par le biais de divers canaux tels que des mémos, des réunions, des bulletins d'information, des écrans de cantine, des discussions et des tournées de présentation.

Les violations seront traitées par des mesures disciplinaires appropriées, qui peuvent inclure des conseils, une formation ou, dans les cas les plus graves, un licenciement. Des mécanismes de signalement transparents seront mis en place afin d'encourager les employés à signaler les cas de non-conformité et à fournir des informations précieuses en vue d'une amélioration.

6. POLITIQUES CONNEXES

Politique du FSQR
Politique ESS
Procurement Policy
Code de conduite
Code de conduite des entreprises pour les fournisseurs
Whistleblower Policy

