



ENGAGEMENT DU DIRIGENT

Dans un monde en perpétuelle évolution, **Jean Cuistot Traiteur** doit constamment évoluer et rester dans une démarche de progrès continu.

*Depuis 20 ans, **Jean Cuistot Traiteur** a toujours fait le choix de servir ses clients avec un souci permanent de transparence et de confiance mutuelle.

Aujourd'hui, les enjeux sociétaux et environnementaux nous amènent à élargir notre politique qualité.

Au-delà de la sécurité des denrées alimentaires que nous commercialisons auprès de nos clients, nous devons réduire l'impact de notre activité sur l'environnement.

Ainsi, **Jean Cuistot Traiteur** s'engage en 2013 dans la **démarche des émissions de gaz à effet de serre**, ainsi que dans le **renouvellement de sa démarche dérogation cuisine central CE N° 17 105 1005**.

Le Dirigent de **Jean Cuistot Traiteur** s'engage à respecter et faire respecter ces 2 normes.

Le Dirigent de **Jean Cuistot Traiteur** s'engage également à prendre toutes les mesures qui permettront de répondre favorablement aux exigences légales et réglementaires, ainsi qu'aux exigences de nos clients, pour leur garantir la sécurité alimentaire de nos produits, et pour réduire l'impact sur l'environnement de notre activité.

Le Dirigent de Jean Cuistot Traiteur prendra toutes les mesures nécessaires, et mettra à disposition de ses salariés, tous les moyens humains et matériels, qui leur permettront d'atteindre les objectifs de sécurité alimentaire.

Ces objectifs seront proposés, validés et révisés régulièrement lors des visites de nos partenaires.

Des indicateurs sont mis en place pour suivre l'évolution de nos performances dans tous les domaines.

Ces indicateurs sont mesurés et suivis par nos partenaires :

{BIOVAL / Gestes Pro (Centre de formation en entreprise) / RESO / SUBLIMM / LOGICHEF}

Ils portent sur notre volume d'activité, notre rentabilité, notre performance commerciale, notre logistique, notre absentéisme, notre productivité, notre coût de Non Qualité, ainsi que notre maîtrise de la conformité des productions.

Fort de ces divers indicateurs, l'ensemble des salariés de **Jean Cuistot Traiteur** pourront s'impliquer dans la vie de l'entreprise, en défendant nos valeurs, et en assurant la pérennité de nos activités :

Traiteur service / portage de repas

Sébastien BOISSON

Dirigent de la SARL Jean Cuistot Traiteur

POLITIQUE de SECURITE des DENREES ALIMENTAIRES

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 la **dérogation cuisine central CE N° 17 105 1005** est donc cruciale pour **Jean Cuistot Traiteur** et conditionne son statut de fabricant responsable.

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



