



POLITIQUE SUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Saputo figure parmi les dix plus grands transformateurs laitiers au monde et compte des installations au Canada, aux États-Unis, en Australie, en Argentine et au Royaume-Uni. Nous produisons, mettons en marché et distribuons une vaste gamme de produits, notamment du fromage, du lait nature, des produits laitiers et de la crème ayant une durée de conservation prolongée, des produits de culture bactérienne et des ingrédients laitiers ainsi que des produits à base de plantes.

Notre but est d'offrir à nos clients et aux consommateurs des produits qui sont sécuritaires et de la meilleure qualité. Pour y parvenir, nous avons pris plusieurs engagements :

NORMES LES PLUS ÉLEVÉES EN MATIÈRE DE QUALITÉ ET DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- ✓ **Mettre en œuvre et maintenir des normes en matière de qualité et de sécurité des aliments dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement** afin de nous assurer que nous produisons des produits authentiques qui respectent ou dépassent les exigences réglementaires, ainsi que les attentes de nos clients et des consommateurs.
- ✓ **Élaborer des programmes fondés sur les risques et axés sur la prévention** afin de soutenir nos normes.
- ✓ **Vérifier l'efficacité de nos normes et programmes** au moyen d'évaluations des risques internes et externes.
- ✓ **S'assurer** que nos normes et programmes sont documentés, communiqués et facilement accessibles pour nos employés.

AMÉLIORATION CONTINUE

- ✓ **Documenter et vérifier constamment** nos normes et notre culture en matière de qualité et de sécurité des aliments, ainsi que les programmes associés, afin de favoriser un environnement d'amélioration continue.
- ✓ **S'assurer que nos normes sont respectées** dans la fabrication de nos produits et dans notre emballage à toutes les étapes du développement et de l'innovation.
- ✓ **Écouter les questions et les commentaires** de nos clients et des consommateurs à propos de la qualité et de la sécurité de nos produits et services **et en tenir compte**.
- ✓ **Veiller à l'établissement de chaînes de communications internes et externes efficaces** afin d'être en mesure de réagir rapidement en cas de problème pouvant affecter la qualité ou la sécurité de nos produits.

CULTURE ET RESSOURCES EN LIEN AVEC LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- ✓ **Établir une culture inclusive** pour assurer le soutien et le respect de nos normes en matière de qualité et de sécurité des aliments, grâce à l'engagement de tous les employés.
- ✓ **S'assurer que tous les employés ont reçu une formation** sur les principes de qualité et de sécurité des aliments.
- ✓ **Fournir à tous les employés les outils, l'équipement et les installations appropriés** pour fabriquer nos produits de manière sécuritaire et hygiénique.
- ✓ **Affecter les ressources nécessaires** pour assurer le respect de nos normes.
- ✓ **Réévaluer nos ressources** afin de nous assurer qu'elles restent conformes aux nouvelles exigences juridiques et réglementaires, aux pratiques de l'industrie et aux attentes de nos clients et des consommateurs.

Tout en continuant de rester fidèles à nos valeurs et à notre tradition, nous préconiserons une approche fondée sur la rigueur afin de soutenir la réussite de la présente politique.