

Politique de sécurité alimentaire et de qualité

Introduction

Le lait cru est la matière première essentielle à la fabrication de produits laitiers suisses de haute qualité. Sa qualité, son origine et son mode de production sont déterminants pour la sécurité et la qualité des produits qui en sont issus.

En tant qu'entreprise commerciale spécialisée dans le lait cru et les produits laitiers semi-finis, mooh assume une responsabilité importante au sein de la chaîne alimentaire. Dans le contexte des marchés nationaux et internationaux, y compris l'exportation de fromage, les exigences en matière de sécurité alimentaire, de qualité, de traçabilité et de conformité réglementaire ne cessent d'augmenter.

Engagement de la direction

La direction de mooh s'engage expressément à :

- respecter toutes les exigences légales et réglementaires en vigueur, notamment la législation suisse sur les denrées alimentaires ainsi que les exigences des marchés d'exportation ;
- satisfaire aux exigences spécifiques des clients ;
- mettre en œuvre et maintenir un système efficace de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité conformément aux normes ISO 22000, ISO 9001 et aux principes HACCP ;
- assurer l'amélioration continue de ce système.

Principes

Sécurité alimentaire :

- La sécurité de nos produits est notre priorité absolue. Nous identifions, évaluons et maîtrisons systématiquement les dangers tout au long de la chaîne d'approvisionnement conformément aux principes HACCP.

Qualité :

- Nous veillons à ce que nos produits et services répondent aux exigences définies et fassent l'objet d'une amélioration continue.

Exigences et conformité :

Nous respectons systématiquement :

1. les exigences légales et réglementaires ;
2. les exigences des marchés d'exportation ;
3. les exigences spécifiques des clients.

Gestion des fournisseurs et des producteurs :

- Notre lait provient exclusivement de producteurs satisfaisant au minimum aux exigences de « Suisse Garantie ».
- Nous définissons des exigences claires et contrôlons leur respect.

Traçabilité :

- Nous garantissons une traçabilité complète et sans interruption de tous les produits et matières premières concernés.

Communication :

- Nous veillons à ce que les exigences relatives à la sécurité alimentaire soient communiquées efficacement :
 - **En interne** : la politique est connue de tous les collaborateurs, fait l'objet de formations et est accessible en tout temps.
 - **En externe** : la politique est mise à disposition des parties intéressées concernées (par exemple les clients, les fournisseurs et les autorités) sous une forme appropriée.

Compétences

- Nos collaborateurs disposent des compétences nécessaires et contribuent activement à la sécurité alimentaire et à la qualité.

Amélioration continue

- Nous améliorons continuellement notre système de gestion sur la base des audits, des indicateurs de performance et des retours d'expérience.

Vérification

- L'efficacité du système est contrôlée régulièrement, tant en interne que par des organismes externes accrédités.

Principes directeurs

Nous assumons nos responsabilités et agissons de manière orientée vers les solutions.

Nous travaillons en équipe et poursuivons des objectifs communs.

Nous renforçons la confiance grâce à la qualité et à la sécurité alimentaire.