

**1. BUT :**

Ce document est la preuve documentée de l'engagement de la direction de l'usine dans le développement et la mise en œuvre du système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 9001 et ISO 22000) et à améliorer en continu son efficacité.

**2. DOMAINE D'APPLICATION :**

Le domaine d'application de cette politique couvre les axes d'engagement de la direction de l'usine.

**3. RESPONSABILITES :**

Le Responsable Management de la Qualité et de la sécurité des denrées alimentaires assure la rédaction de cette politique.

Le Directeur usine s'engage à appliquer et à mettre en œuvre tous les axes cités dans cette politique.

	<b>POLTIQUE QUALITE</b>	Référence : DDR/MEA/01
		Indice : 03
		Date : 06/05/2022
		Page : 2 sur 3

#### **4. CONTENU DE LA POLITIQUE :**

La société MEDIMIX porte une attention particulière à la qualité et à la sécurité de ces produits.

Conscient de la nécessité de faire évoluer nos structures, nos moyens et nos méthodes pour nous adapter aux exigences légales et celles du marché tout en restant concurrentiels et apporter satisfaction à nos clients, nous avons décidé de mettre en œuvre et en application cette politique qui se traduit par notre engagement à:

- Déployer dans MEDIMIX NORD le Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires ISO 9001 V 2015/ ISO 22000 V 2005.
- Assurer la pérennité de la société en gérant des bénéfices : pour se faire, Medimix, par son staff, est bien consciente que la satisfaction de ses clients représente la clé pour l'atteinte de cet objectif ultime. C'est pourquoi elle a choisi de mettre cet indicateur au centre de ses préoccupations quotidiennes, mensuelles, annuelles et stratégiques.
- Respecter les exigences explicites, implicites et potentielles des autorités légales et réglementaires et toutes les parties intéressées.
- Accroissement de la satisfaction des clients.
- Favoriser la communication interne et externe tout au long de la chaîne alimentaire ainsi qu'entre tous les acteurs de l'entreprise et encourager le travail en équipe.
- Suivi de l'impact des aliments composés sur la santé et la performance technique des animaux vu l'effet potentiel de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux sur la santé publique.
- Préserver la santé de nos personnels, sous-traitants et clients et toutes les parties intéressées pertinentes.

- Motiver le personnel par la formation continue et la qualification.
- Suivre l'efficacité de cette politique, en instaurant des indicateurs fiables et mesurables instantanément afin de permettre d'établir des actions correctives nécessaires en temps réel.
- Mettre à disposition toutes les ressources nécessaires pour le maintien et l'amélioration continue du système.
- Fournir les compétences nécessaires en matière de sécurité des denrées alimentaires et management qualité.

La certification ISO 9001 et ISO 22000 récompense les efforts de l'entreprise d'une part pour sa maîtrise des dangers pouvant affecter les aliments fabriqués et d'autre part pour son respect de ses engagements en termes de qualité, coûts, délais et projets.

*La direction*