



## **POLITIQUE SYSTEME SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRE « HACCP »**

*A travers les impératifs de changement et les contraintes qui s'imposent à nous, nous devons consolider nos acquis et assurer notre avenir sur le marché par la mise en œuvre du Système de la Sécurité des Denrées Alimentaires «Analyses des dangers et Points Critiques pour leurs Maitrises HACCP » conforme à la Réglementation en vigueur.*

*Pour ce faire, La mise en œuvre de PLAN HACCP est adaptée à la stratégie de l'entreprise et au caractère de l'activité, constitue un atout majeur de maitrise des dangers liés à la sécurité des denrées Alimentaires pour la mise à disposition des consommateurs des produits salubres et sains.*

*SPA CASBAH consentira les efforts et les ressources nécessaires pour intégrer une approche d'amélioration continue de son système de la sécurité alimentaire actuel et les processus appropriés.*

*La Responsable de l'équipe HACCP Mme DACI Fatma, est chargée de la surveillance, l'audit et de l'amélioration de notre Plan HACCP sur lequel elle aura autorité. La Représentante de la Direction est investie de tous les pouvoirs pour organiser les réunions et les audits internes des membres de l'équipe HACCP pour but d'assurer l'efficience et le développement et la pérennité de notre Système HACCP.*

*La direction attend de l'ensemble de l'équipe HACCP une implication effective, afin de faire de notre système un outil de prévention de tous risque alimentaire.*

**La DIRECTION GENERALE**