

Allterrain Services Group (ATS) fournit des services de gestion de camp et de restauration dans toute l'Afrique. Notre mission est de "fournir en permanence des produits et services de haute qualité à nos clients grâce à une main-d'œuvre heureuse, saine et productive."

Nous reconnaissons que la qualité et la sécurité des aliments sont importantes pour nos clients et nos parties prenantes, nous nous assurons donc que la satisfaction du client est réalisée grâce à nos processus qualité, à la coordination et à la prestation de services. Les directeurs de notre société sont totalement engagés dans la mise en œuvre et le maintien de notre Système de Management de la sécurité des Denrées Alimentaire (SMSDA), et attendent à leur tour que chaque employé contribue et soutienne cette politique.

Nous assurons la qualité et la sécurité de nos produits et services en suivant les exigences de la norme de gestion de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 : 2018 et les principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

Sur la base de ces principes, le Management ATS a développé cette politique pour assurer la production d'aliments sains pour ses clients en atteignant les grands objectifs suivants :

- S'assurer que toutes les ressources nécessaires sont disponibles pour le fonctionnement et le maintien efficace du SMSDA.
- Se conformer aux exigences légales et réglementaires en matière de qualité et de sécurité des aliments, y compris les exigences des clients convenues d'un commun accord en matière de qualité et de sécurité des aliments.
- Fixer des objectifs annuels mesurables de qualité et de sécurité des aliments pour toutes les opérations afin d'assurer une amélioration continue et le respect de toutes les normes.
- Appliquer des méthodologies d'évaluation des risques, des contrôles et des techniques de surveillance qui sont alignés sur le contexte dans lequel nous opérons, pour faciliter notre capacité à atteindre les objectifs et l'amélioration du SMSDA.
- Examiner en permanence nos politiques, normes et procédures de qualité et de sécurité des aliments pour gérer efficacement les risques de sécurité sanitaire des aliments associés aux changements de produits, de processus et de technologies.
- Documenter, mettre en œuvre, maintenir et communiquer cette politique à toutes les parties prenantes internes et externes et favoriser la communication pour l'amélioration de notre SMSDA.
- S'assurer que tous les manipulateurs d'aliments font l'objet d'une surveillance médicale périodique et sont confirmés aptes au travail par un fournisseur de services médicaux agréé avant d'être autorisés à travailler.
- Fournir aux employés les informations, la formation et les outils nécessaires pour faire leur travail de manière sûre, hygiénique et conforme, et obtenir des produits de qualité et sûrs qui maintiennent la satisfaction du client.
- S'approvisionner uniquement auprès de fournisseurs agréés et surveiller les matériaux et les services qu'ils fournissent via des audits et des inspections de marchandises entrantes.
- Mettre en œuvre un système intégré de lutte antiparasitaire pour l'éradication des ravageurs, vecteurs et rongeurs dans la préparation des aliments et les zones associées.
- Gérer efficacement tous les déchets générés conformément à la hiérarchie de gestion des déchets ainsi qu'aux exigences statutaires / client / entreprise.
- Mettre en œuvre des procédures d'intervention d'urgence pour remédier aux éventuelles défaillances du système, aux incidents d'intoxication alimentaire ou aux produits non conformes et effectuer des exercices périodiques pour confirmer que le système est prêt pour la traçabilité et le rappel des produits.
- Enquêter sur tous les incidents de sécurité alimentaire et les non-conformités ou non-conformités du SMSDA et mettre en œuvre des mesures correctives et préventives appropriées pour éviter leur récurrence.



**David Hutchinson**  
Directeur Général

<b>Author:</b>	Gift Mutonhere	<b>Issue Date:</b>	15/02/2021
<b>Approver:</b>	David Hutchinson	<b>Review Date:</b>	15/01/2023
<b>Doc. No:</b>	ATS-GRP-HSE-POL-003	<b>Issue No:</b>	02