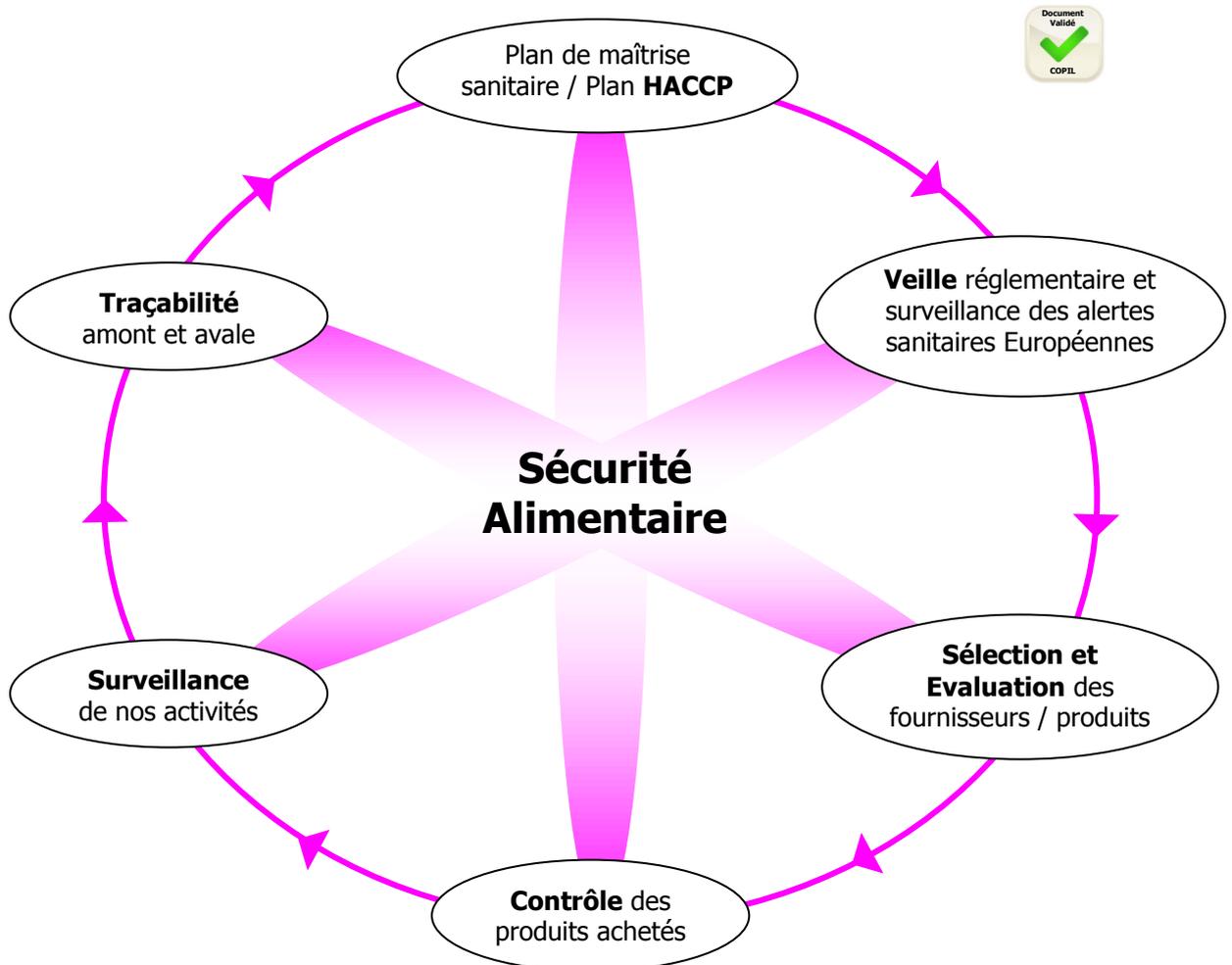


Le système de management de la Qualité mis en place par le Groupe Creno depuis 2001, certifié ISO 9001 v.2008 prend en compte les problématiques d'évaluation et de surveillance liées à la sécurité alimentaire des denrées commercialisées. Plusieurs dispositifs sont en œuvre qui concourent à la maîtrise de la sécurité alimentaire, en respectant la réglementation en vigueur.

Ce document vous informe de manière synthétique du travail entrepris en la matière. Il est de nature à répondre concrètement aux préoccupations de nos équipes, des consommateurs, clients ou prospects,...

Les dangers identifiés par Creno, liés à la sécurité alimentaire des denrées sont :

- les contaminants chimiques : pesticides, métaux lourds, allergènes,...
- les contaminants microbiologiques : flores d'altération, flores pathogènes, et molécules de dégradation comme l'histamine,...
- les contaminants physiques : corps étrangers (bois, verre, agrafes...)
- les Organismes Génétiquement Modifiés et produits ionisés
- les additifs alimentaires incorporés par les fabricants dans les produits élaborés
- la conformité des emballages en contact avec les aliments



En cas d'anomalie détectée :

(Liste des contacts Creno en cas d'alerte alimentaire + Procédure commune de gestion des alertes sanitaire intégrant l'identification de la traçabilité amont / avale et l'information du client pour retrait/rappel produit si requis)

Gestion des alertes sanitaires

DETAILS DES DISPOSITIFS MIS EN ŒUVRE



<p>Plan de maîtrise sanitaire / Plan HACCP</p>	<p>Formalisation et Application sur site du Plan de maîtrise sanitaire élaboré selon les directives de la Direction Qualité Creno, par activité et famille de produits.</p> <p>Formation des opérateurs aux Règles d'hygiène et à la sécurité alimentaire selon un module Groupe Creno.</p> <p><i>Les plans HACCP sont disponibles sur les sites Creno.</i></p> <p><i>Nos opérateurs signent une charte d'engagement du respect des règles d'hygiène consultable sur site.</i></p> <p><i>Les audits hygiène sont intégrés dans nos audits qualité.</i></p>	<p>L'application de l'ensemble de ces dispositions est vérifiée lors des audits internes réalisés selon un planning élaboré par la Direction Qualité Creno.</p>
<p>Veille réglementaire et surveillance des alertes sanitaires Européennes</p>	<p>Assurée par la Direction Qualité du Groupe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la veille réglementaire permet d'identifier les nouvelles exigences applicables aux produits que nous commercialisons et à nos activités. - Creno est référencé auprès des autorités compétentes (DGAL, bureau des alertes...), et est ainsi informé immédiatement des alertes en vigueur. Nous consultons également périodiquement la synthèse des alertes sanitaires européennes RASFF via Internet : https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/ <p><i>Les exigences réglementaires applicables sont intégrées dans nos documents qualité diffusés via notre site Intranet et mises en œuvre sur l'ensemble de nos sites.</i></p> <p><i>Le suivi des alertes sanitaires européennes nous permet d'ajuster nos plans de contrôle produits, et déclenchement de contrôles renforcés sur les produits à risque.</i></p>	
<p>Sélection / Evaluation des fournisseurs / produits</p>	<p>Nos fournisseurs/produits sont sélectionnés au travers de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - questionnaire de référencement, avec collecte des copies des certifications en vigueur - signature de cahiers des charges et/ou de charte d'engagement - signature d'attestation non OGM, non ionisés - signature de la charte de transparence pour les poissons d'élevage - signature d'attestation de conformité des emballages au contact alimentaire - déclaration des allergènes, y compris des contaminations croisées potentielles - déclaration des auxiliaires et additifs utilisés par les fabricants (<i>notamment glutamates et dérivés, et colorants azoïques...</i>). <p><i>L'ensemble des documents / attestations validées par les fournisseurs sont à la disposition des sites Creno via notre site Intranet.</i></p> <p><i>Un bilan des allergènes et des auxiliaires / additifs utilisés, déclarés par les fabricants de produits que nous commercialisons est tenu à jour par la Direction Qualité Creno.</i></p>	
<p>Contrôle des produits achetés</p>	<p>Un agrèage des marchandises et des conditions de transport amont est réalisé pour chaque réception par les sites Creno.</p> <p>Des plans de contrôle produits sont également mis en œuvre par le Groupe Creno, afin de vérifier leur conformité sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plan de contrôle phytosanitaire et autres contaminants sur fruits et légumes - plan de contrôle physico-chimiques et microbiologiques sur les produits de la mer <p><i>Nos agréateurs sont formés selon un module de formation Groupe Creno et leurs compétences sont régulièrement évaluées par des tests in situ.</i></p> <p><i>Des synthèses de nos plans de contrôle sont réalisées périodiquement et sont disponibles auprès de la Direction Qualité du Groupe.</i></p>	
<p>Surveillance de nos activités</p>	<p>Tout au long de notre activité, des auto-contrôles et des enregistrements sont réalisés afin de pouvoir attester :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la préservation des produits afin de maintenir leur qualité - du maintien de la chaîne du froid jusqu'à la livraison chez nos clients - du respect des plans de nettoyage / désinfection des équipements et installations <p><i>L'ensemble des enregistrements est disponible sur chacun de nos sites.</i></p>	
<p>Traçabilité amont et aval</p>	<p>Un dispositif d'identification des lots achetés / vendus est mis en place sur les sites Creno. Ce dispositif de traçabilité, nous permet, en cas de besoin, de retrouver le(s) fournisseur(s), le(s) client(s), ainsi que les résultats des contrôles réalisés sur le lot.</p> <p>Nous déclenchons également périodiquement des tests traçabilité auprès de nos fournisseurs (fruits / légumes 1^{ère} gamme, Produits élaborés, Poissons d'élevage, Produits de la pêche...).</p> <p><i>Les résultats des tests traçabilité sont disponibles sur nos sites, ou via la Direction Qualité du Groupe.</i></p>	