

SALUBRITÉ ET QUALITÉ DE NOS ALIMENTS

Veiller à offrir des aliments nutritifs et à protéger les consommateurs

LE SAVIEZ-VOUS?

En 2019-2020, nous avons fait passer tous nos produits de marque Janes et autres produits de poulet panés et enrobés de pâte vendus au détail de l'état cru à l'état entièrement cuit. Les produits à base de poulet cru doivent être manipulés et cuits de manière appropriée afin de prévenir les risques liés à la salmonelle, celle-ci étant naturellement présente dans la volaille crue. La cuisson du produit au stade de la transformation garantit l'élimination de toutes les salmonelles avant qu'elles n'atteignent les consommateurs. Cette entreprise de grande envergure a nécessité un investissement important dans un nouveau four et une nouvelle conception du plan d'étage.



Aliments Sofina s'efforce d'atteindre l'excellence opérationnelle dans tous les domaines de ses activités afin de respecter et de dépasser ses engagements envers toutes les parties prenantes qu'elle sert. Nous disposons de plus de 100 spécialistes en qualité et en salubrité des aliments qui suivent et contrôlent avec diligence les nouveaux développements dans l'industrie et dans le monde entier afin de rester à l'avant-garde des risques émergents et de garantir que nous continuons à fournir des aliments sains et de qualité.

Notre engagement à fournir des produits sains et de qualité est sans compromis. C'est pourquoi nos politiques et programmes internes d'assurance qualité et de salubrité des aliments satisfont ou dépassent toutes les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Nous recherchons en permanence des moyens d'améliorer nos processus et nos normes.

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Nos installations de transformation sont toutes certifiées conformes aux normes les plus élevées reconnues au niveau mondial de la Global Food Safety Initiative. Avec la vision d'une alimentation sûre pour les consommateurs partout dans le monde, la GFSI rassemble les principales parties prenantes de l'industrie alimentaire afin de favoriser l'amélioration continue des systèmes de gestion de la salubrité des aliments dans le monde entier.

Cette année, les British Retail Consortium Global Standards, normes internationalement reconnues en matière de salubrité des aliments, a publié la version 9 de ses normes, qui met davantage l'accent sur la

culture de la salubrité des aliments. Nos équipes de production et nos usines ont réussi à respecter ces nouvelles normes et à maintenir les notes les plus élevées dans toutes nos installations (de A à AA).

Aliments Sofina est certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC) et fait l'objet d'un audit annuel.

La surpêche est une grave menace pour nos océans. Aliments Sofina ne s'approvisionne qu'auprès de pêcheries approuvées par le MSC et qui capturent le poisson de manière à garantir la santé à long terme du stock ou de l'espèce et le bien-être de l'océan, afin de garantir des produits de la mer durables à l'échelle mondiale.

Selon les Centers for Disease Control and Prevention (CDC), les maladies d'origine alimentaire constituent un problème permanent et mondial. La nécessité de renforcer les systèmes de salubrité des aliments est plus importante que jamais et c'est là que nos solides programmes complets entrent en jeu. Grâce à une surveillance environnementale scientifique et axée sur l'approche du risque, nous pouvons mesurer nos programmes de nettoyage et d'assainissement pour détecter les agents pathogènes, les organismes de détérioration et les allergènes afin de protéger nos produits finis.



QUALITÉ

Nous avons mis en place des mesures strictes de contrôle de la qualité et de la salubrité qui s'appliquent à tous les produits alimentaires fabriqués et transformés dans nos installations ainsi qu'à l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. Nous contrôlons en permanence l'efficacité de nos programmes par des prélèvements et des tests réguliers de notre environnement de transformation et de nos produits.

Tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux de la part de notre personnel chargé de l'assurance qualité et des activités. Nous utilisons plusieurs niveaux de méthodes pour gérer les risques, comme les systèmes de détection des matières étrangères et la pasteurisation à haute pression.

La salubrité des aliments doit être un élément clé de la culture d'entreprise afin de garantir que les programmes de l'entreprise sont mis en œuvre de manière cohérente. Aliments Sofina donne à ses employés les moyens d'agir et de faire part de leurs préoccupations, ce qui est renforcé régulièrement par le biais du sondage annuel sur l'alimentation et la santé et la sécurité au travail. Ces réponses ont servi de rétroaction précieuse pour les points sur lesquels nous devons nous concentrer dans le cadre de nos efforts d'amélioration continue. En 2022, ces efforts ont notamment compris :

- Ajouter des routines dans les visites d'usines par la haute direction afin d'intégrer la culture de la santé et de la sécurité dans les réunions et les discussions.
- Ajouter une planification et un suivi pour le sondage sur la sécurité à toutes les réunions mensuelles d'amélioration continue de l'usine.
- Lancer une réunion mensuelle avec tous les directeurs d'usine, axée uniquement sur la sécurité : ce que nous pourrions faire de mieux et l'échange de pratiques exemplaires.
- Lancer une infolettre trimestrielle sur la sécurité dans laquelle on fait part de leçons apprises, de succès remportés aux sites et de mises à jour en

matière de sécurité; cette infolettre est diffusée dans toutes les usines et tous les bureaux auprès des salariés et des employés à l'heure.

Nous mesurons quotidiennement les indicateurs de performance clés (IPC) en ce qui a trait à la salubrité et à la qualité des aliments. Les résultats de ces IPC font l'objet de discussions quotidiennes au sein des usines et d'examen au niveau de la haute direction.

Aliments Sofina dispose d'une équipe nationale dédiée à l'assistance à la clientèle qui effectue le suivi des réactions des consommateurs et les analyse afin d'améliorer continuellement nos produits et nos processus.

CONSIDÉRATIONS PARTICULIÈRES CONCERNANT LES CONSOMMATEURS

Aliments Sofina offre une gamme complète de produits certifiés sans gluten et est certifiée par l'Association canadienne de la maladie cœliaque. Nous faisons l'objet d'un audit à intervalles réguliers pour nous assurer que nous satisfaisons aux exigences.

Nous proposons également une gamme de produits certifiés Halal ainsi qu'une gamme de produits de volaille et de porc certifiés comme ayant été élevés sans antibiotiques (Raised Without Antibiotics – RWA).

LA SUITE

Nous rationalisons notre processus de traitement des plaintes afin de continuer à porter notre attention sur la clientèle, les produits et la marque.

Nous allons faire en sorte que nos audits internes ne soient plus annoncés afin de renforcer notre préparation aux audits dans toutes les usines. La majorité de nos sites sont déjà passés à des audits non annoncés effectués par des tiers. Les résultats des audits sont transmis au sein de l'entreprise afin de hiérarchiser les besoins.