







## POLITIQUE de SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**Eaux Naya met une vraie passion à délivrer la meilleure qualité de service et les meilleurs produits, jour après jour.**

### EAUX NAYA S'ENGAGE À :

- R**especter la conformité aux exigences légales, réglementaires et celles définies en accord avec ses clients en matière de sécurité alimentaire
- E**valuer la performance de ses objectifs de sécurité alimentaire et assurer l'amélioration continue de son système de management de la sécurité alimentaire
- G**arantir les compétences en matière de sécurité alimentaire de l'eau de source naturelle et de ses produits finis
- A**ssurer l'écoute et la satisfaction des clients, des consommateurs et des employés de l'entreprise
- R**especter le contexte de l'entreprise et évaluer les enjeux, risques et opportunités de l'entreprise
- D**iffuser, mettre en oeuvre et maintenir sa Politique de Sécurité Alimentaire à tous les niveaux
- É**tablir, mettre en oeuvre et maintenir une culture de la sécurité alimentaire par la formation et la communication au sein de l'organisation

### AFIN DE RENCONTRER SES ENGAGEMENTS, EAUX NAYA A MIS EN PLACE:

-  Un plan HACCP, des programmes préalables (PRP), des Bonnes Pratiques de Fabrication, un plan de communication externe (fournisseurs-clients-consommateurs), des procédures (incluant la fraude alimentaire, et la défense des aliments (Food Defense), des instructions et des formulaires
-  Des formations, normes, spécifications, procédés et indicateurs qualité/sécurité alimentaire clairs
-  Des objectifs « sécurité alimentaire » mesurables
-  Un service à la clientèle axé sur la satisfaction des clients et des consommateurs ainsi que des employés axés sur la « Sécurité alimentaire », la qualité et la recherche de l'amélioration continue

**Denis Bigand**  
Directeur Qualité &  
Réglementaire



**Fabrice Corbino**  
Directeur Production &  
Maintenance



**Danut Clicinschi**  
Vice-président  
Opérations



