



Gouvernance de la qualité et de la salubrité des produits

Supervision du conseil
d'administration



Comité du conseil d'administration

Communique l'information et le sommaire des principaux incidents ou des problèmes liés à la salubrité alimentaire.

→ **Fréquence des rencontres : Trimestrielle**

Supervision de
la direction



Comité de direction

Communique l'information et le sommaire des principaux incidents ou des problèmes liés à la salubrité alimentaire.

→ **Fréquence des rencontres : Trimestrielle**

Facilitateurs

Vice-président, salubrité alimentaire : Fournit un résumé trimestriel des mesures de vérification, des non-conformités aux normes gouvernementales constatées en magasin (y compris en matière d'étiquetage), des problèmes de parasites, et en rend compte au vice-président principal, exploitation et au chef de l'exploitation.

Groupes de travail axés sur les initiatives :

- Salubrité alimentaire opérationnelle (programmes en magasin)
- Salubrité alimentaire de la chaîne d'approvisionnement
- Affaires réglementaires

Équipes fonctionnelles :

- Exploitation de détail
- Services juridiques