



SOBEYS INC. POLITIQUE DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

DATE: 7 JUIN 2017

VERSION: 1

APPROUVÉE PAR : MICHAEL MEDLINE—PRÉSIDENT ET CHET DE LA
DIRECTION



Nous sommes une famille
qui nourrit l'esprit de famille

SOBEYS INC. POLITIQUE DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Chez Sobeys inc., nous avons pour priorité et mission de satisfaire aux attentes de nos clients en matière de salubrité alimentaire en leur offrant des produits sécuritaires, sains et de qualité. À cette fin, il incombe à tous les employés de l'entreprise et des magasins franchisés et affiliés d'appliquer activement et strictement la politique suivante.

Par principe, Sobeys inc. offre uniquement des produits sécuritaires et conformes à toutes les lois qui s'appliquent. Chaque employé est tenu de respecter les normes les plus élevées en matière de manipulation des aliments, d'intégrité et de température des produits, de prévention de la contamination croisée, d'hygiène personnelle et d'assainissement. Ces normes s'appliquent aux mesures de prévention continues et proactives ainsi qu'à toute intervention entreprise pour résoudre un problème de salubrité alimentaire, le cas échéant.

Afin de respecter cet engagement, la direction et les marchands franchisés et affiliés vont :

- prendre toutes les mesures raisonnables pour comprendre et communiquer efficacement toutes les politiques, normes, lignes directrices et procédures relatives à la salubrité alimentaire et à l'étiquetage;
- évaluer la performance de toutes les unités d'affaires pour s'assurer que les pratiques commerciales sont conformes à l'ensemble des politiques, normes, lignes directrices et procédures en matière de salubrité alimentaire et d'étiquetage;
- exiger de tous les employés qu'ils s'acquittent de leurs obligations liées à toutes les politiques, normes, lignes directrices et procédures en matière de salubrité alimentaire et d'étiquetage comme condition d'emploi;
- respecter toutes les lois en matière de salubrité alimentaire, de sécurité et d'étiquetage.

Tous les gestionnaires, exploitants et superviseurs doivent s'assurer que :

- toutes les pratiques de salubrité alimentaire sont conformes aux programmes de salubrité alimentaire de Sobeys inc. et exécutées efficacement;
- les employés sont formés sur les processus et procédures relatifs à la salubrité alimentaire et la manipulation des produits;
- tous les lieux de travail, équipements et outils sont maintenus en bon état de marche, propres et hygiéniques;
- tous les dangers ou risques relevés sont traités rapidement et efficacement.

Chaque employé doit :

- suivre la formation sur la salubrité alimentaire requise en ce qui concerne les pratiques de maintien de la bonne température, de prévention de la contamination croisée, d'hygiène personnelle, d'assainissement et de lutte antiparasitaire;

- aviser la direction de toute situation qui pourrait présenter un danger microbiologique, chimique (y compris allergène) ou physique dans les aliments et les produits non alimentaires que nous vendons à notre clientèle ou qui pourrait entraîner un problème de sécurité des produits*;
- respecter toutes les politiques, normes, lignes directrices et procédures de l'entreprise en matière de salubrité alimentaire et d'étiquetage.

Chez Sobeys inc., nous avons pour priorité et mission de satisfaire aux attentes de nos clients en matière de salubrité alimentaire en leur offrant des produits sécuritaires, sains et de qualité. Par conséquent, il incombe à toute l'équipe d'appliquer activement et strictement la politique énoncée ci-dessus.

** Les employés hésitent à signaler des problèmes graves ou systémiques de salubrité alimentaire à la direction de leur magasin sont invités à communiquer avec l'équipe de la ligne Éthique au 1 888 427-2530. Ce service sans frais et offert 24 heures sur 24 permet aux employés de Sobeys inc. de signaler anonymement toute préoccupation concernant des gestes et des comportements illégaux, contraires à l'éthique ou pouvant nuire à la réputation globale de Sobeys inc. ou à l'intégrité de ses bannières.*

