

**LA MAJORITÉ DE NOS FOURNISSEURS POSSÈDENT
LES ACCRÉDITATIONS LES PLUS RIGOUREUSES DE
L'INDUSTRIE POUR VOUS PROCURER DES PRODUITS
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.**

Le système **H.A.C.C.P.** permet non seulement l'inspection des produits alimentaires finis, mais aussi l'identification, la correction et la prévention des dangers tout au long du processus de production, y compris les dangers physiques, chimiques et biologiques.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments.

La Global Food Safety Initiative (GFSI) est une initiative axée sur l'industrie offrant un leadership éclairé et des recommandations sur les mesures de gestion de la salubrité des aliments nécessaires pour assurer la sécurité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Pour ainsi faire, des collaborations ont été établies avec des experts de renom mondial en salubrité alimentaire provenant de commerces au détail, d'usines de fabrication et d'entreprises de restauration ainsi que des partenaires internationaux issus d'organisations, de gouvernements, d'établissements universitaires et de fournisseurs de services à l'industrie alimentaire mondiale. Ils réunissent des groupes de travail techniques et organisent des réunions, des conférences et des événements régionaux permettant aux parties prenantes d'unir leurs efforts afin de partager leurs connaissances et de promouvoir, au sein de toute l'industrie, une approche harmonisée en matière de gestion de la salubrité des aliments. *Le Consumer Goods Forum – www.mygfsi.com*

La mission du Safe Quality Food Institute :

Fournir des programmes de certification de la qualité et de salubrité des aliments cohérents, mondialement reconnus, fondés sur des principes scientifiques éprouvés, mis en œuvre de façon uniforme à travers tous les secteurs de l'industrie et appréciés par toutes les parties prenantes. www.sqfi.com

