GARNIER GROUPE	**Politique** **Politique sécurité alimentaire ISO 22 000**	**Identification et version :** **SLL-POL-002-V1** **Date de création :** **04/08/2025**

Dans un souci constant de qualité et de conformité, la station de lavage des Transports Marcel Garnier, sous l'impulsion de sa Direction Générale, affirme son engagement en faveur de la sécurité des citernes alimentaires qui lui sont confiés.

Conscients de notre responsabilité dans la chaîne de sécurité alimentaire, nous mettons tout en œuvre pour satisfaire aux exigences réglementaires en vigueur ainsi qu'aux attentes de nos clients en matière de sécurité et d'hygiène. Cette politique s'applique exclusivement au lavage de citernes alimentaires de la station de lavage de Loudéac.

Afin de garantir un haut niveau de maîtrise, la Direction a défini les axes d'engagement suivants :

1. **Assurer l'intégralité des lavages alimentaires sur des pistes strictement dédiées**, aménagées selon des standards d'hygiène renforcés : séparation physique des zones alimentaires et industrielles, surfaces lisses et nettoyables, protection systématique des sources lumineuses et vitrages. Ces mesures ont pour objectif final de prévenir tout risque de contamination croisée ou de corps étrangers.
2. **Mettre à disposition de nos équipes des moyens adaptés** pour garantir le respect des protocoles d'hygiène : équipements de protection individuelle (EPI), produits de nettoyage agréés pour le contact alimentaire, dispositifs de lavage et désinfection des mains.
3. **Former 100 % de notre personnel** de la station, aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences qualité, via une formation initiale complète et un programme de recyclage annuel systématique.
4. **Objectif zéro réclamation client justifiée**, par une approche proactive de la qualité, du suivi des incidents, et de l'amélioration continue.
5. **Obtenir 100 % de conformité aux analyses annuelles relatives aux allergènes**, témoignant de notre vigilance permanente sur les risques spécifiques liés à la sécurité alimentaire.

Cette politique est communiquée à l'ensemble de nos collaborateurs ainsi qu'aux parties prenantes concernées. Elle fait l'objet d'une révision annuelle, et peut être actualisée à tout moment en cas d'évolution réglementaire ou opérationnelle significative. Cette révision se fera en collaboration de l'équipe HACCP dirigée par le Directeur QHSE du Groupe Garnier.

Fait à Loudéac, le 30 Juin 2026
Allan CHANTEUX
Directeur – Transports Marcel Garnier
Signature :



GARNIER GROUPE	**Politique** **Politique sécurité alimentaire ISO 22 000**	**Identification et version :** **SLL-POL-004-V1** **Date de création :** **04/08/2025**

Tableau des indicateurs de suivi :

Thème	Corps étrangers	Réclamations clients	Tests rapide allergène	Allergène	Règles d'hygiène
Objectif stratégique	Absence de corps étrangers dans la citerne	Traiter la totalité des réclamations clients	Suivre la péremption des tests allergènes	Conformité des tests allergènes en laboratoire	Formation du personnel
Objectif opérationnel	Obtenir 0 réclamation pour des corps étrangers	Conserver le traitement des réclamations à 100%	Connaître le nombre de tests utilisés par jour	Obtenir 100% d'analyse conforme	Former l'ensemble du personnel en sécurité alimentaire
Indicateur	Evolution du nombre de réclamation pour corps étrangers	Nombre de réclamations clients traitées par an	Nombre de tests/jour	Pourcentage d'analyse conforme	Nombre de personne formé à la station de lavage
Valeur à atteindre	0	100%	1 citerne allergène = 1 test	100%	100%