

---

BMS PROCESS:	<b>Policies</b>
PHASE OF PROCESS:	<b>Sustainability</b>
TITEL:	<b>NAT.QA.POL.Politique relative à la Qualité et à la Sécurité Alimentaire</b>

---

## Politique de qualité et de salubrité des aliments

Coca-Cola HBC Suisse SA est convaincue que le succès de l'entreprise repose sur **la fourniture de produits, d'emballages et de services de haute qualité** qui répondent aux attentes des clients et des consommateurs d'une marque haut de gamme, voire les dépassent.

L'entreprise s'efforce en **permanence de promouvoir la bonne réputation des marques qu'elle produit** et utilise des systèmes, des normes et des procédures pour garantir la qualité et la salubrité des aliments afin de renforcer la confiance des clients à l'égard de ses produits.

Toutes les divisions opérationnelles de Coca-Cola HBC Suisse SA **s'engagent à une amélioration continue**. Celles-ci sont mesurées, évaluées et contrôlées quant à leur efficacité par des audits internes et externes.

La devise de l'entreprise est que chaque collaborateur de Coca-Cola HBC Suisse SA est **responsable de la réalisation des objectifs de qualité** dans ses activités et relations avec toutes les parties prenantes.

Tous les collaborateurs qui s'occupent directement des ingrédients, de l'emballage, de la production, du stockage et du transport des produits sont conjointement **responsables de la salubrité des aliments**. L'engagement de Coca-Cola HBC Suisse SA en matière de qualité repose sur les **principes suivants en matière de qualité et de salubrité des aliments** :

- Fabriquer et fournir des produits qui répondent aux **normes les plus élevées en matière de qualité et de salubrité des aliments**.
- Respecter **voire dépasser toutes les exigences légales et réglementaires en matière de qualité et de salubrité** des aliments.
- **Veiller en permanence sur la qualité et la sécurité des aliments en mettant en œuvre** et en certifiant des systèmes d'assurance qualité efficaces dans tous les domaines opérationnels conformément à la norme ISO 9001, FSSC 22000 et aux règlements du Coca-Cola Management System.
- **Vérifier l'efficacité des systèmes de management de la qualité et de salubrité des aliments** par des procédures d'audit interne et externe reconnues par la norme ISO (International Standards Organisation) et The Coca-Cola Company.
- Examiner régulièrement les politiques, les normes et les procédures en matière de salubrité des aliments afin de contrôler efficacement les risques pour la salubrité des aliments découlant des innovations en matière de produits, de procédés et de technologies.
- Intégrer **les stratégies de qualité et de salubrité des aliments dans le processus annuel de planification des activités** pour s'assurer qu'elles font partie intégrante des processus opérationnels.
- Fixer **des objectifs annuels mesurables en matière de qualité et de salubrité des aliments** au niveau du Groupe et dans tous les domaines opérationnels afin d'assurer une amélioration continue et le respect de toutes les normes.
- Veiller à ce que **les fournisseurs et les partenaires contractuels s'engagent à respecter les mêmes normes de qualité et de salubrité des aliments**, contrôler et inspecter les matériaux et services qu'ils fournissent.

Nous nous engageons à respecter la politique de qualité et de salubrité des aliments et à assurer la mise en œuvre réussie de notre stratégie et de nos objectifs. Chaque collaborateur de Coca-Cola HBC Suisse SA, à tous les niveaux et dans toutes les fonctions, est conjointement responsable de l'application de cette déclaration.

Thomas Krennbauer  
Country General Manager  
Brüttisellen, 06.07.2020