



Des contrôles réguliers inopinés sont effectués sur tous les produits alimentaires des magasins Migros.

La sécurité alimentaire avant tout

Dans les magasins de Migros Genève, on peut faire ses courses en toute confiance: Michel Martin, responsable de la Sécurité alimentaire à la coopérative, veille scrupuleusement à la qualité des produits.

Texte: Stéphanie Gaudelus Photo: Loris Von Siebenthal

Michel Martin, quels sont votre rôle et vos tâches principales en qualité de responsable de la Sécurité alimentaire?

Dans le cadre de mes fonctions, je suis garant de la sécurité alimentaire pour l'ensemble de notre coopérative. Selon la loi, je dois protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires pouvant mettre leur santé en danger, garantir la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires. Plus concrètement, je dois veiller au respect de la législation suisse et de l'application des directives Migros et prévenir le risque alimentaire en garantissant la santé et la satisfaction des consommateurs. Mon rôle est également de motiver les équipes



«Notre objectif est de conserver la confiance de nos clients»

Michel Martin, responsable de la Sécurité alimentaire à Migros Genève

et toutes les personnes impliquées à améliorer continuellement la qualité afin de tendre vers l'excellence.

Quels défis devez-vous relever au quotidien?

En matière de sécurité alimentaire, le risque zéro n'existe pas, il convient donc de maintenir au quotidien une attention et une vigilance constantes. La routine peut être préjudiciable, il faut donc toujours garder la «flamme sécurité alimentaire» en éveil. Pour ce faire, il faut donner du sens, impliquer les équipes, être exigeant bien sûr tout en restant bienveillant. Mon défi est de développer une véritable culture de la rigueur acceptée par tous.

Comment Migros Genève s'assure de la qualité de ses produits?

Pour assurer la qualité de nos produits alimentaires, nous travaillons en étroite collaboration avec tous les acteurs: fournisseurs, producteurs, grossistes,

transporteurs et distributeurs, afin d'adhérer pleinement aux standards de qualité. Nous essayons d'anticiper au maximum les risques en nous appuyant sur des supports, des directives, des règles strictes, et en informant et formant régulièrement nos équipes. Nous effectuons également des contrôles réguliers inopinés, et cela à tous les niveaux: audit fournisseurs, contrôle SQTs des produits, inspection d'hygiène de tous les secteurs d'activité. Si une déviation est constatée, nous mettons immédiatement en place des actions correctives et préventives, ce qui est la base de l'amélioration continue. Notre objectif est de conserver la confiance de nos clients et pour cela, nos produits doivent être sûrs. C'est la plus belle des missions! **MM**