

1. Scope

Sorteren en verpakken (krimpfolie, flow-pack folie, kunststof / kartonnen / pulp schaaltes, houten kistjes, punnets en netten) van vers fruit en verse groenten, product categorie 5.

Zie [ALG 01.2-Scope bepaling](#)

2. Beleidsverklaring

Het kwaliteitssysteem is van toepassing op de activiteiten van Greenpack:

Greenpack
adres: Honderdland 431
2676 LV Maasdijk
email: jordan@green-pack.nl

De directie van Greenpack wil voldoen aan de norm- en klanteneisen met betrekking tot maatschappelijk verantwoord ondernemen, integriteit, ethisch handelen, milieu, authenticiteit, (voedsel)veiligheid, kwaliteit, kwantiteit, flexibiliteit en levertijd.

De uitgangspunten voor het kwaliteitsbeleid en kwaliteitszorgsysteem zijn:

- De bedrijfsactiviteiten en de daaruit voortgebrachte producten moeten zo optimaal mogelijk voldoen aan de eisen, wensen en behoeften van onze klanten en wetgeving.
- Bij het uitvoeren van onze bedrijfsactiviteiten willen wij voldoen aan de eisen, meest recente versies, vanuit diverse certificeringen (o.a. BRC food, IFS food, QS, SKAL, e.d. beschreven eisen). Hiervoor ook benodigde certificatie audits, volgens de frequentie van de standaard, te laten beoordelen door een externe Certificerende Instantie. Onder andere door deze normen te hanteren borgt Greenpack dat de werkwijze en het eindproduct voedselveilig is.

De algemene jaarlijkse doelstellingen voor Greenpack zijn te vinden in document ALG01.0 (bijlage) Jaarlijkse doelstellingen.

De doelstellingen / verbeteringen m.b.t. voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur zijn te vinden in document ALG01.5 (bijlage) Voedselveiligheid cultuur plan.

- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO).

De organisatie draagt er zorg voor dat de onderneming (de processen) geen schadelijke invloed heeft op de interne en externe stakeholders. In het kort gaat het om het vinden van een goede balans tussen mens, milieu en rendement. Meten analyseren en verbeteren met als doel de arbeidsomstandigheden, de (voedsel)veiligheid, authenticiteit, de kwaliteit, klantentevredenheid, rendement en continuïteit van de bedrijfsvoering te continueren waarborgen en verder te ontwikkelen waardoor andere doelen op gebied van duurzaamheid ook mee kunnen groeien.

Het management is op de hoogte van ETI (Ethical Trade Base code) en het bedrijf is verbonden aan SEDEX (geregistreerd B-member). Bij de uitvoering van de bedrijfsactiviteiten besteedt de organisatie maximale zorg aan de gezondheid, veiligheid, integriteit en de werkomstandigheden van de medewerkers. De organisatie heeft een vertegenwoordiging van werknemers beschikbaar om samen met de directie vraagstukken met betrekking tot maatschappelijk verantwoord ondernemen op te pakken.

- Greenpack biedt gelijke kansen ongeacht geslacht en/of geaardheid, gelooft in een werkplek waar sprake is van wederzijds vertrouwen, respect voor de mensenrechten en geen discriminatie. Het fysieke en mentale welzijn van medewerkers wordt ondersteund en er wordt zorg gedragen voor veilige werkomstandigheden.
- Bij Greenpack wordt geen enkele vorm van dwangarbeid, verhandelde arbeid of kinderarbeid gebruikt. De waardigheid van het individu en de rechten van werknemers op vrijheid van vereniging en collectieve onderhandelingen worden gerespecteerd. Er zal een goede communicatie met medewerkers worden onderhouden door middel van binnen de organisatie aanwezige informatie- en overlegprocedures. Er wordt zorg gedragen voor transparante, eerlijke en vertrouwelijke werkwijzen (meldregeling klokkenluiders, open meld cultuur) voor medewerkers en derden om problemen (binnen of buiten de organisatie) aan de orde te stellen. Klokkenluiders of medewerkers die problemen bij de organisatie melden zijn beschermd tegen represailles.
- De organisatie streeft naar een optimale voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur, deze te bewaken en te verbeteren. Bewerkstelligen van een grote sociale betrokkenheid binnen de organisatie is een speerpunt van de directie. Zorgdragen van gemotiveerd, goed opgeleid en vakkundige medewerkers, draagt er onder andere aan bij dat het mogelijke risico van moedwillige besmetting van producten door interne medewerkers wordt ondervangen.
- Introductietraining en het interne operationele opleidingsplan zorgen dat iedere medewerker bekend is met het doel en de uitgangspunten van het kwaliteitsbeleid van het bedrijf. Dit geldt ook voor de uitzendkrachten. Hierdoor wordt de voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur direct kenbaar gemaakt en onderhouden.
- Een goede relatie onderhouden met klanten, leveranciers, collega's, adviseurs en derden, om zo goed mogelijk te worden geïnformeerd over ontwikkelingen in de markt om daarop adequaat te kunnen reageren.
- Door middel van een gevaren en risicoanalyse heeft de organisatie de risico's met betrekking tot Food defense & security en Food fraude van binnen en buiten het bedrijf in kaart gebracht om zo met behulp van instructies en werkwijzen vervalsing en / of bewuste besmetting van producten te voorkomen.

Er is een kwaliteitssysteem opgezet wat is vastgelegd in een Handboek, om de veiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en gespecificeerde kwaliteit van de producten te kunnen waarborgen. Hierbij worden ook de gespecificeerde klant- en wettelijke eisen in acht genomen. En daarnaast wordt voldaan aan het kwaliteitsbeleid en de gestelde (kwaliteits)doelstellingen. Iedere medewerker van Greenpack wordt geacht op de hoogte te zijn van het doel van de kwaliteitszorg en zich te houden aan de procedures en voorschriften zoals gesteld in het kwaliteitssysteem en tevens gebruik te maken van de daarin opgenomen formulieren, lijsten, overzichten, etc.. Voorlichting en motivatie van personeel zijn daarbij belangrijke aandachtspunten (voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur).

De directie spreekt het vertrouwen uit dat elke medewerker van Greenpack dit beleid onderschrijft en hiernaar zal handelen c.q. zijn of haar bijdrage zal leveren mede tot doel voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur te stimuleren en voortdurend verder door te laten ontwikkelen.

Sommige producten die bij Greenpack aanwezig zijn en/of verpakt worden behoren tot het plantengeslacht solanaceae (tomaat, paprika en aubergine), zijn niet geschikt voor mensen met een allergie welke is toegeschreven aan het plantengeslacht solanaceae.

3. Middelenbeheer

3.1 Beschikbaarheid van middelen

- De directie van Greenpack stelt de benodigde middelen (financieel, materieel, personeel, opleiding en tijd) beschikbaar om het bereikte kwaliteitsniveau van de operationele activiteiten minimaal te handhaven en waar mogelijk te verbeteren. Dit heeft ook tot doel om authentieke, wettelijke en veilige producten van gespecificeerde kwaliteit te kunnen produceren.
- De directie doet al het nodige om de werking en doeltreffendheid van het kwaliteitssysteem in stand te houden en te voldoen aan de verwachtingen en eisen van de klant. Her-certificerende audits zullen op of voor de her-certificatie datum aangegeven op het certificaat plaats gevonden hebben.
- Daarnaast bepaalt en stelt de directie de benodigde infrastructuur beschikbaar om te kunnen voldoen aan de gestelde producteisen (gebouwen, werkruimte, hard- en software, transport en communicatie-middelen). Tevens bepaalt en beheert de directie van Greenpack de werkomgeving die nodig is om te voldoen aan de producteisen.
- Voordat een nieuwe productielocatie in gebruik wordt genomen / invloedrijke wijzigingen in de organisatie doorgevoerd zullen worden, zal er eerst een validatie uitgevoerd worden. Evenals de huidige productielocatie zal een nieuwe productielocatie tevens worden beoordeeld op invloeden van buitenaf m.b.t. mogelijke gevaren welke invloed zouden kunnen hebben op product en / of bedrijfsactiviteiten.
- Op huidige productielocatie vinden geen bedreigende bedrijfsactiviteiten in de omgeving plaats welke een negatieve invloed kunnen hebben op het product of bedrijfsactiviteiten binnen de organisatie.
- Bij calamiteiten gebaseerd op overmacht (bijv. brand, overstromingen) zal Greenpack al de mogelijkheden onderzoeken om de bedrijfsactiviteiten doorgang te laten vinden onder dezelfde restricties als bij Greenpack, met in achtneming van de voedselveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit, dus bij locaties met dezelfde mogelijkheden als Greenpack.

3.2 Beheer van materialen

Aanschaf, onderhoud, reparaties en controle van machines, installaties en hulpmiddelen wordt volgens PRO7.0 onderhoud uitgevoerd. Registraties hiervan worden bijgehouden door de verantwoordelijke medewerkers.

4. Verificatie

Verificatie vindt jaarlijks plaats volgens I17.5 HACCP verificatie overleg en I17.2 Management review (directiebeoordeling).

5. Directievertegenwoordiger

De directie is verantwoordelijk voor het behandelen van alle aangelegenheden op het gebied van kwaliteit. Hij treedt ook op als BRC / IFS / QS / *Global G.A.P.* Chain of Custody vertegenwoordiger.

Het is zijn taak om:

- Doelstellingen te bewaken
- Klanteisen/kwaliteitsaspecten tijdig te onderkennen en zo nodig bij te stellen
- Acties uit te voeren teneinde te verifiëren of aan de gestelde eisen wordt voldaan (bijvoorbeeld door middel van audits, klantentevredenheid onderzoek, metingen, etc.)
- Structurele verbeteringen en oplossingen na te streven
- Preventieve acties te initiëren, te coördineren en de behaalde resultaten te evalueren
- Verzamelde kwaliteitsgegevens te registreren, analyseren, rapporteren en archiveren
- De *QA Manager / QHSE Coordinator / QA Officer* zijn door de directeur bevoegd om bovenstaande activiteiten uit te voeren.

Jordan Kommer