

Naam overleg	Frequentie	Deelnemers	Agendapunten
Aandeelhouders overleg	maandelijks	- Lans - Agro Care - Royal Pride - CombiVliet - Belt & Kommer - Controller	Variabel en vertrouwelijk
Directie overleg	wekelijks	- Directie - Aandeelhouders	Variabel en vertrouwelijk
Financieel overleg	10x per jaar	- Finance Specialist - Directie - Aandeelhouder(s) - Controller	Variabel en vertrouwelijk
Service kosten overleg	1 keer per jaar	- Directie - Aandeelhouder(s) - Finance specialist - Controller	Afrekening servicekosten.
Directiebeoordeling	1 keer per jaar	- Directie - Manger Greenblend - QA Manager - QHSE coordinator	- De herbeoordeling van eerdere management reviews en actiepunten met tijdsplanning. - Evaluatie van realisatie van doelstellingen afgelopen jaar (<i>inclusief elementen van de voedselveiligheidscultuur</i>). - De resultaten van interne (<i>o.a. naleving van de procedures</i>), externe en third party audits <i>op de locatie</i>. - Feedback van Klanten (klantentevredenheid, klachten). <i>Klachten / mededelingen van officiële instanties</i> - Procesresultaten (omzet, interne klachten). - Leveranciersbeoordeling. - Productconformiteit / authenticiteit. - Status van preventieve- en corrigerende maatregelen, evaluatie incidenten (incl. recalls en terugroepacties) en resultaten buiten specificatie en afwijkende materialen. - Wijzigingen die invloed kunnen hebben op het managementsysteem / effectiviteit HACCP systeem. - Personeelszaken (<i>aannames, verloop, bezetting, inleenkrachten, interne opleidingen, klanteneisen</i>) / veiligheid. - Vaststellen doelstellingen en activiteitenplan voor komende jaar. - Inzet van middelen, middelenbehoefte, infrastructuur, infrastructuurbehoefte, <i>evaluatie werkomgeving en middelen</i>.

			14. Aanbevelingen voor verbeteringen / <i>bespreken bedrijfsbeleid</i> . 15. <i>Kwetsbaarheidsbeoordeling</i> / Food defense / Security / Voedsel fraude 16. <i>Voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur</i> 17. <i>Rondvraag / afsluiting</i>
HACCP - verificatie overleg	1 keer per jaar	- Directie - Manager Greenblend - QA Manager - QA Officer / Health & Safety Officer - QHSE coordinator - Aanvullend wanneer noodzaak	1. Bespreken verbeterpunten uit het vorige overleg 2. Analyse van het bedrijfsproces, stroomschema's, bedrijfsplattegrond, basisvoorwaardenprogramma, validaties van afgelopen jaar, bedrijfsinrichting en invloeden van eventuele wijzigingen op het HACCP plan (bijv. verandering in grondstoffen, leverancier van grondstoffen / primaire verpakkingsmaterialen, ingrediënt / recept, procesomstandigheden, reinigings- & desinfectieprocedures, procesflow of apparatuur, beoogd gebruik voor de consument, ontstaan van nieuw risico, beoordeling na ernstig incident m.b.t. productveiligheid). 3. Analyse van doeltreffendheid van de gebruikte machines en andere productiemiddelen. 4. Analyse van interne audit resultaten. 5. <i>Analyse van de resultaten van leveranciersbeoordelingen</i> . 6. Gevareninventarisatie en risicoanalyse (incl. TACCP / VACCP) / bepaling van CCP's. 7. Beheersing CCP's (<i>incl. gehanteerde norm, gehanteerde wijze van monitoring, bewakingsverslagen en analyse van geregistreerde afwijkingen</i>). 8. Analyse van de opleidingsbehoefte. 9. Trendanalyse van klachten en calamiteiten en incidenten waarbij producten zijn teruggeroepen of bij terugroepactie. 10. Nieuwe ontwikkelingen in wetgeving, normen technologie, voedselveiligheid, wetenschappelijke en technische ontwikkelingen, gedragscodes van het productieland en eventueel gedragscodes van land waar product wordt afgezet. 11. Evalueren van doelstellingen 12. Mogelijke verbeteringen van het HACCP systeem. 13. Wijze waarop de voorgestelde maatregelen worden uitgevoerd. 14. Voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur. 15. Food defense / Food fraude.
Validatie overleg	variabel	- Directie - Manager Greenblend - QA Manager - QHSE coordinator - QA Officer / Health & Safety Officer	Variabel



Overleg structuur

Code: GB.O.4.0

Revisie: 4

Versiedatum: 27-05-2024

Werkoverleg / Verkoopoverleg	variabel	▪ Directie ▪ QA Manager ▪ Aanvullend wanneer noodzaak ▪ Verkooporganisatie ▪ Aandeelhouder ▪ Manager Greenblend	1. Vast stellen agenda 2. Verslag vorige vergadering 3. Actiepunten uit vorig overleg 4. Verkoop verslag 5. Marketing verslag 6. Productie / Kwaliteitszorg 7. Actiepunten volgende overleg 8. Datum volgende overleg 9. Rondvraag 10. Sluiting
------------------------------	----------	---	---

Overlegmomenten hebben mede tot doel voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur te stimuleren en verder door te laten ontwikkelen. Agendapunten kunnen dus verder gaan als beschreven. Notulen van kwaliteitszorg overleg worden ook naar directie en managementteam leden gemaïld om zaken op gebied van voedselveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit onder de aandacht van het senior management te brengen.