



Directie beoordeling jaarlijks

Code: GB.O4.2

Revisie: 4

Versiedatum: 27-05-2024

Datum:

Aanwezig:

Afwezig:

Notulen:

Frequentie: jaarlijks

Directiebeoordeling "vul in jaartal"

Agendapunten:

1. De herbeoordeling van eerdere management reviews en actiepunten met tijdsplanning.
2. Evaluatie van realisatie van doelstellingen afgelopen jaar (*inclusief elementen van de voedselveiligheidscultuur*).
3. De resultaten van interne (*o.a. naleving van de procedures*), externe en third party audits *op de locatie*.
4. Feedback van Klanten (klantentevredenheid, klachten).
5. *Klachten / mededelingen van officiële instanties.*
6. Procesresultaten (omzet, interne klachten).
7. Leveranciersbeoordeling.
8. Productconformiteit / authenticiteit
9. Status van preventieve- en corrigerende maatregelen, evaluatie incidenten (incl. recalls en terugroepacties) en resultaten buiten specificatie en afwijkende materialen.
10. Wijzigingen die invloed kunnen hebben op het managementsysteem / effectiviteit HACCP systeem.
11. Personeelszaken (*aannames, verloof, bezetting, inleenkrachten, interne opleidingen, klanteneisen*) / veiligheid.
12. Vaststellen doelstellingen en activiteitenplan voor komende jaar.
13. Inzet van middelen, middelenbehoefte, infrastructuur, infrastructuurbehoefte, *evaluatie werkomgeving en middelen*.
14. Aanbevelingen voor verbeteringen / *bespreken bedrijfsbeleid*.
15. *Kwetsbaarheidsbeoordeling / Food defense / Security / Voedsel fraude.*
16. *Voedselveiligheids- / kwaliteitcultuur.*
17. *Rondvraag / afsluiting.*

Verslag:

Agenda punt	Opmerkingen	Actie/ naam of n.v.t.
1.	De herbeoordeling van eerdere management reviews en actiepunten met tijdsplanning	

2.	Evaluatie van realisatie van doelstellingen afgelopen jaar " vul in jaartal" <i>(inclusief elementen van de voedselveiligheidscultuur)</i>	
3.	De resultaten van interne (o.a. naleving van de procedures), externe en third party audits	
4.	Feedback van Klanten (klantentevredenheid, klachten)	
5.	<i>Klachten / mededelingen van officiële instanties</i>	
6.	Procesresultaten (omzet, interne klachten)	
7.	Leveranciersbeoordeling	
8.	Productconformiteit / authenticiteit	
9.	Status van preventieve- en corrigerende maatregelen, evaluatie incidenten (incl. recalls en terugroepacties) en resultaten buiten specificatie en afwijkende materialen	
10.	Wijzigingen die invloed kunnen hebben op het managementsysteem / effectiviteit HACCP systeem	
11.	Personeelszaken (aannames, verloop, bezetting, inleenkrachten, interne opleidingen, klanteneisen) / veiligheid	
12.	Vaststellen doelstellingen en activiteitenplan voor komende jaar	
13.	Inzet van middelen, middelenbehoefte, infrastructuur, infrastructuur behoefte, evaluatie werkomgeving en middelen	

14.	Aanbevelingen voor verbeteringen / <i>bespreken bedrijfsbeleid</i>	
15.	<i>Kwetsbaarheidsbeoordeling / Food defense / Security / Voedsel fraude</i>	
16.	<i>Voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur</i>	
17.	<i>Rondvraag / afsluiting</i>	

Actielijst

• Actiepunt	• door	• voor

Ondertekend door:

"naam" :

* "handtekening"

"naam":

* "handtekening"

Dit Formulier opslaan in: MAP 4 , kantoor Greenblend. Tevens digitaal L-schijf-Greenblend Handboek-Greenblend overleg – directiebeoordeling "jaartal"