

Doelstelling

Het HACCP team ontwikkelt, implementeert en onderhoudt het HACCP, food defense en food fraude systeem.

Het HACCP-team

Voor het uitvoeren van het kwaliteitsbeleid (ontwikkelen, invoeren en onderhouden van het HACCP-systeem) en voor het ondersteunen van de directie in geval van een incident/recall/traceerbaarheid is een HACCP-team samengesteld. Het team rapporteert rechtstreeks aan de directie. De directie is verantwoordelijk voor het functioneren van het HACCP-team. Het HACCP-team dient uit minimaal 2 personen te bestaan.

Aandachtsgebied	Wie
Beleid en doelstellingen jaarlijks formuleren en evalueren op het gebied van het kwaliteitssysteem	Directie
Kwaliteitsbeleid in en uitgaand product	Directie
Interne en externe audits	QA manager/QHSE coördinator/QA officer
Onderhoud	Procesoperator / Manager
Schoonmaak	Procesoperator / Manager
Ongediertebestrijding	QA manager/QHSE coördinator / QA officer
Leveranciersbeoordeling	QA manager/QHSE coördinator / QA officer
Specificaties van producten en verpakkingsmaterialen	Procesoperator / Manager
Risicoanalyse	QA manager/QHSE coördinator / Manager / QA officer

Criteria teamleden

- Adequate kennis van (een deel van) procedures, processen en producten die betrekking hebben op de voedselveiligheid (incl. voedsel fraude en food defense) om zodoende deze veiligheid te kunnen waarborgen;
- Een dienstverband van minimaal 1 jaar bij het bedrijf of bij een bedrijf uit dezelfde branche;
- Basiskennis van HACCP door bestudering alle gebruikte literatuur voor onderbouwing van de gevarenidentificatie en risicoanalyse;
- Adequate kennis van kwaliteitssystemen (zoals bijv. Codex HACCP principes of gelijkwaardig);
- Adequate kennis van microbiologie.

De samenstelling van het HACCP-team is zodanig dat het hele team adequate kennis heeft van het gehele voortbrengingsproces, HACCP, microbiologie en andere gerelateerde technologische aspecten. Mogelijk worden ook HACCP team leden van Greenpack (welke niet in Greenblend HACCP team zitten) of medewerkers van Greenpack (die over de benodigde specifieke kennis bezitten) gevraagd om waar nodig aan te sluiten.

Voor complexe zaken waar intern onvoldoende kennis over aanwezig is kan hulp worden ingeroepen van een externe adviseur of laboratorium (STER-lab). Hiertoe beslist de directie.

Teamleden voor Greenblend zijn onderstaande vijf personen.

Naam	Functie	Functie in team
Jordan Kommer	Directie	Uitvoerend / beleidsbepaling
Ben van Waveren	QA manager	Uitvoerend / kwaliteitssysteem
Jason Harris	Manager Greenblend	Uitvoerend / kwaliteitssysteem
Wilrik van der Hoeven	QHSE manager	Teamleider / Uitvoerend / kwaliteitssysteem
Rob Louter	QA officer	Uitvoerend / kwaliteitssysteem

De kwalificaties van de leden van het HACCP-team staan beschreven in bijlage (Bijlage GB.O6.0) behorend bij dit document en in GB.O2.0- Functiebeschrijvingen (beschikbaar bij P&O).

Bijlage GB.O6.0

- **Jordan Kommer**
Directeur
 - De productmanager heeft veel kennis van het hele productieproces.
 - Hij heeft veel ervaring met het opzetten en onderhouden van het HACCP systeem, omdat hij sinds de oprichting van Greenpack productmanager is.
 - Hij vertegenwoordigd in dit team ook de afdeling van Technische Dienst daar hij leidinggevend is over deze afdeling en beslisbevoegde met betrekking tot aankoop, vernieuwen en onderhoud van procesapparatuur.
- **Jason Harris**
Manager Greenblend
 - Sinds de oprichting werkzaam bij Greenpack/ Bekopak.
 - Door jarenlange ervaring veel expertise van de diverse processen.
 - Lid van het Managementteam.
 - Het naleven en uitdragen van kwaliteitssystemen beschreven in Handboek(en) naar medewerkers
 - Het begeleiden van interne audits en externe audits door klanten en Certificerende instellingen.
- **Ben van Waveren**
QA manager
 - De QA manager heeft kennis van het opzetten en onderhoud van diverse kwaliteit systemen, waaronder BRC.
 - Hij heeft sinds 1979 ervaring met het werken in en met kwaliteitssystemen in de voedingsmiddelen industrie waar hij vanaf 1996 belast is geweest met communicatie naar de keurende en certificerende instanties.
 - Cursus Interne auditing
 - Hij heeft ook cursus levensmiddelenmicrobiologie en hygiëne gevolgd gedurende twee jaar en daarvoor diploma gehaald bij stichting EFFI in Wageningen . Nu stichting FIMM
 - Opleiding gevolgd bij Balis Bactimm gevolgd voor onderzoek naar pathogenen als laboratorium medewerker en hier ook ervaring opgedaan vanaf 1996.
 - In het bezit van diploma Middle management A.
 - Workshop nieuwe BRC norm te DNV Certification B.V. (DNV Kantoor Barendrecht) op 16-11-2011 – certificaat behaald.
 - Certificaat Workshop BRC IoP versie 4
 - Certificaat Workshop BRC IoP versie 5
 - Workshop nieuwe IFS norm versie 6 te DNV Certification B.V. (N&S / DNV Kantoor Barendrecht) op 06-07-2012 – certificaat behaald.
 - 02-01-2013 - Veiligheidskursus “Medewerker Luchtvracht” – certificaat behaald.
 - Certificaat workshop BRC Food versie 6
 - 23-04-2015 - workshop "Wijzigingen BRC versie 7" (N&S / DNV Kantoor Barendrecht)
 - 12-05-2015 - HACCP voor HACCP- teamleden
 - 27-09-2018 – workshop “wijzigingen BRC versie 8” (N&S / DNV)
 - 16-01-2020 - training Toegepaste Microbiologie voor Foodmanagers (certificaat behaald)
 - 21 + 28-10-2022 – Due Diligence training (IMVO) (SER, kantoor SER Den Haag)
 - 01-12-2022 – training BRC Food versie 8 versus versie 9 (BRCS door approved training partner JJQA, kantoor kwaliteitszorg Greenpack Maasdijk, certificaat behaald)

- **Wilrik van der Hoeven**
QHSE coördinator
 - De QHSE coördinator heeft diverse opleidingen/cursussen met succes voltooid:
 - 10 april 2024: BHV certificaat o 6 maart 2020: Training Précon Principes en achtergronden van HACCP o 2020:
 - Cursus Zuivel technologie HAS Hogeschool
 - 13 april 2017: Training HACCP Bureau voor Kwaliteitszorg
 - 4 juli 2016: Gevarenanalyse grondstoffen en processen KTBA
 - augustus 2015: NVC Course Packaging Technology for Auditors
 - 17 april 2015: QMS Auditor/ Lead Auditor training course (based on ISO9001:2008)
 - 2013: Interne auditvaardigheden
 - 2 juli 2013: Diploma Bachelor Food Commerce & Technology
 - 8 juni 2010: Diploma MBO niveau 4 Food manager o 8 februari 2008: Diploma Basic Elements of Safety SCC (Basisveiligheid VCA)
 - Heeft ervaring met het begeleiden van interne audits, externe audits van klanten, overheids instanties en certificerende instellingen.
- **Rob Louter**
QA officer
 - QA officer is goed bekend met de productieprocessen binnen Greenpack. Hij kent de mensen en hij weet wat er in de productieruimte speelt. Hij heeft ruime ervaring met het uitvoeren van kwaliteitssystemen binnen Greenpack.
 - In eerder functie ervaring opgedaan in grootkeukens. Cursussen gevolg met betrekking tot product kwaliteit. Ook cursus HACCP behaald. Binnen Greenpack gedurende 6 jaar de functie eerste medewerker Keur ingevuld dus leidinggevend over team van keurmeesters. Ervaring met intern opleiden van keurmeesters. Bekend met klanteneisen.
 - Febr. 2015 Getraind voor het zelfstandig uitvoeren van interne audits door QA manager.
 - 11-02-2015 - Veiligheids cursus "Medewerker Luchtvracht" – certificaat behaald.
 - 23-04-2015 - workshop "Wijzigingen BRC versie 7" (N&S / DNV Kantoor Barendrecht)
 - 12-05-2015 - HACCP voor HACCP- teamleden (N&S / Zaltbommel)
 - 15-05-2017 – Beveiligingsadviseur Luchtvracht (Volgens de EU verordening 300/2008 is elke erkende agent (Greenpack) verplicht om een Beveiligingsadviseur aan te stellen binnen het bedrijf. De taak van de Beveiligingsadviseur Luchtvracht is het verzorgen van de implementatie van de wettelijke eisen die worden gesteld in het Nationaal Beveiligingsplan voor de Burgerluchtvaart. Daarnaast is de Beveiligingsadviseur Luchtvracht het aanspreekpunt van de Koninklijke Marechaussee. In geval van calamiteiten met betrekking tot de luchtvracht veiligheid, is de Beveiligingsadviseur Luchtvracht degene die de coördinatie op zich neemt.)
 - 27-09-2018 - workshop "Wijzigingen BRC versie 8" (N&S / DNV GL)
 - 16-01-2020 - training Toegepaste Microbiologie voor Foodmanagers (certificaat behaald)
 - 01-12-2022 – training BRC Food versie 8 versus versie 9 (BRCGS door approved training partner JJQA, kantoor kwaliteitszorg Greenpack Maasdijk, certificaat behaald)

Aanvullend:

ALG06.0 Greenpack HACCP team leden (deze kunnen aansluiten wanneer kennis noodzakelijk is)