

	HACCP team	Code: ALG06
		Revisie: 16
		Versiedatum: 15-05-2025

1. Doel

Het HACCP team ontwikkelt, implementeert en onderhoudt het HACCP/TACCP/VACCP voedselveiligheids- en food defense systeem. Het HACCP systeem is opgenomen in dit kwaliteitssysteem.

2. Referenties

Functieomschrijvingen

[I17.5 HACCP verificatie overleg](#)

[I11.0 Recall](#)

[I40.0 Basis instructie Food defense & security](#)

3. Samenstelling van het HACCP team (namen met ervaring en expertise zie in bijlage)

Het HACCP team bestaat uit een multidisciplinair voedselveiligheidsteam waarin de verantwoordelijken voor kwaliteitsborging, technisch management, productieactiviteiten en andere relevante functies (bv. engineering, hygiëne) vertegenwoordigd zijn. Het HACCP team bestaat uit de onderstaande functionarissen. Ieder van hen brengt genoemde ervaring en expertise in. Tezamen vormen zij een team dat in staat is het HACCP / voedselveiligheid systeem verder te ontwikkelen en in stand te houden.

De teamleider beschikt over een grondige kennis van de Codex HACCP-principes (of gelijkwaardig), goede productiepraktijken (GMP) en goede hygiënepraktijken (GHP) en over aantoonbare competentie, ervaring en opleiding. Indien specifieke opleiding wettelijk vereist is, moet die worden gevolgd.

De teamleden beschikken over specifieke HACCP-kennis (zoals bijv. Codex HACCP principes of gelijkwaardig) en relevante kennis van procedures, producten, processen en bijbehorende gevaren om de voedselveiligheid, authenticiteit, kwaliteit en veiligheid (food defense) te kunnen waarborgen.

Wanneer personeel betrokken is bij bedreigingsanalyses en het food defense plan, moet de verantwoordelijke persoon of het team kennis hebben van de potentiële food defense risico's bij het bedrijf. Dit omvat kennis van zowel het bedrijf als de beginselen van de food defence. Indien een specifieke opleiding wettelijk vereist is, moet die worden gevolgd

Wanneer het HACCP team oordeelt dat zij niet over voldoende kennis beschikt, wordt advies gevraagd bij derden. Vanuit de gekoppelde verkooporganisatie en de telers-organisatie is ook de benodigde expertise beschikbaar en kunnen dus ook aansluiten.

Van tijd tot tijd worden de mogelijkheden bekeken m.b.t. opfriscursussen in deze materie waar de teamleden eventueel aan kunnen deelnemen.

- [Directeur](#)
- [QA Manager \(HACCP teamleider\)](#)
- [Directie / Operational Manager](#)
- [QA Officer](#)
- [Operational Manager Greenpack Legnica / QA Officer Greenpack Legnica](#)
- [QHSE coordinator](#)
- [Inventory Specialist / Head of Security](#)

4. Werkzaamheden van het HACCP team

- Het HACCP team is verantwoordelijk voor het ontwikkelen, implementeren en onderhouden van het HACCP / TACCP / VACCP voedselveiligheids- en food defense systeem.
- De QA Manager is de HACCP teamleider en coördineert de werkzaamheden van het HACCP team. Het HACCP komt bij elkaar in het [I17.5 HACCP verificatie overleg](#)
- Het HACCP team draagt zorg voor Recall procedure volgens [I11.0 Recall](#)
- Het HACCP team draagt zorg voor de bescherming tegen moedwillige contaminatie en fraude volgens [I40.0 Basis instructie Food Defense & security](#).

(versie 15-05-2025)

	HACCP team	Code: ALG06
		Revisie: 16
		Versiedatum: 15-05-2025

Bijlage:

- **Jordan Kommer**

Directeur

- De productmanager (Directeur) 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 Directeur is.
- Hij in dit team ook als vervanger Head of Security, daar hij bekend is met het ontvangen en begeleiden van personen van externen. En tevens jarenlange ervaring heeft op alle vlakken binnen Greenpack, Greenblend en Bekopak.
- Hij vertegenwoordigd in dit team ook de afdeling van Technische Dienst daar hij eindverantwoordelijk is over deze afdeling en beslissingsbevoegde is met betrekking tot aankoop, vernieuwen en onderhoud van procesapparatuur.

- **Gert Jan van Berk**

Directie / Operational Manager

- *Vanaf 2008 in dienst en dus veel ervaring / kennis van de organisatie en het hele productieproces binnen Greenpack. Hij heeft diverse afdelingen doorlopen en is zo intern verder door gegroeid naar de huidige functie.. Hierdoor kent hij de mensen, weet hij hoe het werkt op verschillende afdelingen en wat er in de productieruimte speelt. Hij heeft ruime ervaring met het uitvoeren van kwaliteitssystemen binnen Greenpack.*
- Is door zijn jaren lange ervaring binnen Greenpack bekend met het ontvangen en begeleiden van externe personen die onder andere logistieke processen komen invullen.

- **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.
- Hij heeft ook cursus interne auditing en opleiding , 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
- 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 (N&S / Zaltbommel)
- 27-09-2018 - workshop "Wijzigingen BRC versie 8" (N&S / DNV GL)
- 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)
- Mag optreden namens de directie als IFS vertegenwoordiger

- **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 (Teamlead QC) ingevuld dus leidinggevend over team van keurmeesters (QC Employees). Ervaring met intern opleiden van keurmeesters (QC Employees). Bekend met klanteneisen.
- Febr. 2015 Getraind voor het zelfstandig uitvoeren van interne audits door QA Manager.
- 11-02-2015 - Veiligheidskursus "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)
- Mag optreden namens de directie als IFS vertegenwoordiger

- **Sarah Klop-Kessler**

- QHSE coordinator (vervangt QA manager)

- De QHSE coördinator beschikt over kennis en ervaring in het opzetten, implementeren en onderhouden van HACCP kwaliteitssystemen, zoals IFS Food.
- Heeft de hbo-opleiding Voeding en Diëtetiek gevolgd aan de Haagse Hogeschool – diploma behaald in 2009.
- Is sinds 2022 werkzaam in QA en heeft ervaring met interne audits, hygiënerondes, leveranciers- en klantcontact, communicatie met certificerende instanties en toezichthouders zoals de NVWA, doorvoeren van continue verbetering op het gebied van kwaliteit en hygiëne, het opzetten en geven van trainingen over voedselveiligheid en hygiëne, specificatiebeheer, labelcompliance conform EU-wetgeving en het begeleiden van audits (o.a. IFS, SKAL)
- Heeft de opleiding voor startende kwaliteitsmanagers gevolgd bij KTBA – certificaat behaald. Binnen deze opleiding zijn onder andere de volgende trainingen afgerond:
- Introductie QA / Voedselveiligheid / Wetgeving (07-02-2023)
- HACCP teamleden (14-02-2023)
- Root Cause Analysis (14-03-2023)
- Etikettering / Claims / Herkomst (21-03-2023)
- Toegepaste microbiologie (28-03-2023)
- Validatie / Verificatie (11-04-2023)
- Taken van de QA manager / Voedselveiligheidscultuur (18-04-2023)
- IFS Food (16-05-2023)
- Voedselcontactmaterialen (23-05-2023)
- Interne auditor basis (07-03-2023) – certificaat behaald

- **Martijn Muishout**

- Inventory Specialist / Head of Security

- Inventory Specialist / Head of Security is bekend met ontvangen en begeleiden van externe personen welke logistieke proces komen invullen.
- In eerdere functies beveiligingstaken uitgevoerd.
In het bezit van
Diploma assistent Orde & veiligheid (2008)
Diploma Beveiliging coördinator (2009)

	HACCP team	Code: ALG06
		Revisie: 16
		Versiedatum: 15-05-2025

- Diploma Beveiliger Leidinggevend (2009)
- 2015 - Veiligheidskursus “Medewerker Luchtvracht” – certificaat behaald.