

Beleid productintegriteit

FSQR / Interne audit

Owner: Sofie Raes,

Group Internal Auditor & Product Integrity Manager

Distributie: Alle medewerkers

Goedkeuringsdatum:	Ingangsdatum:	Referentie:
23.05.2024	23.05.2024	POL-002-FSQR/IA -NL
Eigenaar polis:	Beleidskampioen:	
Sofie Raes	Eric Kamp	

PERSOONLIJK / VERTROUWELIJK - NIET KOPIËREN - ALLEEN VOOR INTERN GEBRUIK

**WHAT'S
COOKING?**

INHOUD

INGANGSDATUM	3
1. INLEIDING & TOEPASSINGSGEBIED.....	3
2. BELEIDSUITVOERING	
3. ONZE VERWACHTINGEN VOOR HET PERSOONLIJKE GEDRAG VAN WERKNEMERS	3
4. AUDIT EN REVISIE.....	4
5. HANDHAVING	4
6. VERWANT BELEID	4



INGANGSDATUM

23 mei 2024

Dit beleid vervangt de FSQR-verklaring over kwaliteit en productintegriteit en is een aanvulling op de gedragscode en het FSQR- en HSE-beleid.

1. INLEIDING EN TOEPASSINGSGBIED

Dit beleid is van toepassing op alle werknemers, contractanten en belanghebbenden van What's Cooking?, een toegewijde voorvechter van productintegriteit in de voedingsmiddelenindustrie. We erkennen het belang van het opbouwen van vertrouwen en een transparante toeleveringsketen van inkoop tot productie, uitmuntendheid in kwaliteit, voedselveiligheid, integriteit in de hele toeleveringsketen, tot aan de distributie van onze producten - en dat doen we voor onze leveranciers en klanten, consumenten en andere belanghebbenden.

2. BELEIDSUITVOERING

Met ons productintegratiesysteem hebben we een positieve invloed op onze belanghebbenden door met zorg te werken, zorg te verlenen door te werken en vertrouwen en een transparante toeleveringsketen op te bouwen. Met onze normen creëren we een geavanceerd systeem voor productintegriteit binnen onze branche. Vertrouwen in voedsel is afhankelijk van een hoge mate van transparantie. Dag na dag, zij aan zij, leveranciers en consumenten met elkaar verbinden via specifieke toeleveringsketens is een goede manier om mensen te laten zien wie er achter de productie van hun voedsel zit. Zelfverzekerd & moedig laten we consumenten en klanten zien dat de toeleveringsketen van ons voedsel een werk van vakmanschap is, van leverancier tot klant.

3. ONZE VERWACHTINGEN VOOR HET PERSOONLIJKE GEDRAG VAN WERKNEMERS

Het waarborgen van een effectieve productintegriteit binnen What's Cooking? is cruciaal voor het behoud van het vertrouwen van de klant, de veiligheid en de naleving van voorschriften. Deze drie gedragsregels voor onze medewerkers helpen daarbij:

1. Strikte hygiëne en sanitaire praktijken naleven

Werknemers moeten de hygiëne- en sanitaire protocollen strikt volgen om besmetting te voorkomen en voedselveiligheid te garanderen. Dit omvat:

- **Regelmatig handen wassen:** Handen grondig wassen met water en zeep op kritieke momenten, zoals voor het omgaan met voedsel, na toiletgebruik en na het aanraken van mogelijk besmette oppervlakken.
- **Correct gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE):** Het dragen van handschoenen, haarnetjes, schorten en andere beschermende kleding zoals vereist om direct contact met voedsel tot een minimum te beperken en besmetting via kleding of haar te voorkomen.
- **Schone werkruimten onderhouden:** Regelmatig schoonmaken en ontsmetten van alle oppervlakken, keukengerei en apparatuur die gebruikt worden bij het bereiden en hanteren van voedsel. Dit omvat ook het op de juiste manier opslaan van schoonmaakmiddelen om te voorkomen dat voedsel per ongeluk wordt besmet.

2. Standaard operationele procedures (SOP's) volgen

Het naleven van vastgestelde SOP's zorgt voor consistentie, kwaliteit en veiligheid in de voedselproductie. Belangrijke aspecten zijn onder andere:

- **Verificatie van ingrediënten:** Het controleren en documenteren van de kwaliteit, bron en conditie van alle ingrediënten bij levering om te garanderen dat ze voldoen aan de vereiste normen en vrij zijn van verontreiniging of bederf.
- **Temperatuurcontrole:** Het bewaken en registreren van temperaturen van opslagruimtes, kookprocessen en eindproducten om ervoor te zorgen dat deze binnen veilige grenzen blijven. Dit omvat het handhaven van de integriteit van de koudeketen voor bederfelijke items en ervoor zorgen dat warm voedsel op veilige interne temperaturen wordt gekookt.
- **Nauwkeurig bijhouden van gegevens:** Gedetailleerde en nauwkeurige gegevens bijhouden van alle processen, van de inkoop van ingrediënten tot de distributie van het eindproduct. Dit omvat het bijhouden van batchnummers, productiedata en eventuele incidenten of afwijkingen van standaardprocedures.

3. Toewijding aan voortdurende training en verbetering

Voortdurende opleiding en een cultuur van voortdurende verbetering helpen werknemers om op de hoogte te blijven van de beste praktijken en nieuwe risico's. Dit houdt in:

- **Regelmatige trainingssessies:** Deelnemen aan geplande trainingsprogramma's over voedselveiligheid, hygiëne, het gebruik van nieuwe apparatuur en wijzigingen in de regelgeving. Deze sessies moeten worden afgestemd op specifieke rollen en verantwoordelijkheden binnen het voedselproductieproces.
- **Op de hoogte blijven van industriestandaarden:** Op de hoogte blijven van de laatste trends in de sector, wetenschappelijke ontwikkelingen en regelgevingsupdates die van invloed kunnen zijn op de voedselveiligheid en -kwaliteit. Dit kan worden bereikt door middel van publicaties, seminars en professionele netwerken.



- **Feedback en rapportage aanmoedigen:** Het bevorderen van een omgeving waarin werknemers zich op hun gemak voelen om potentiële veiligheidsrisico's, kwaliteitsproblemen of procedurele fouten te melden zonder bang te hoeven zijn voor represailles. Dit helpt om problemen snel te identificeren en aan te pakken en versterkt een cultuur van verantwoordelijkheid en voortdurende verbetering.

Door ons aan dit gedrag te houden, kunnen onze werknemers en partners een belangrijke bijdrage leveren aan het handhaven van hoge normen voor productintegriteit, zodat de voedingsproducten die klanten en consumenten bereiken veilig, van hoge kwaliteit en betrouwbaar zijn.

Daarom hanteren What's Cooking? en haar medewerkers de volgende kwaliteits- en integriteitseisen die van toepassing zijn op elke What's Cooking? locatie:

- ✓ In lijn met de **What's Cooking? waarden:** Day by day, side by side; crafting with care, care by crafting; be confident and courageous, handelen we in lijn met het FSQR Policy Charter van What's Cooking?
- ✓ Handelen als een **maatschappelijk verantwoorde ondernemer** en zorgen voor:
 - Samenwerking met **leveranciers en klanten**;
 - Het welzijn van **werknemers**;
 - Invloed op **het milieu**;
 - De zorgen van **de samenleving**;
 - De belangen van **aandeelhouders**;
 - En dit altijd in relatie tot de **producten, diensten en activiteiten** die we als bedrijf ontwikkelen.
- ✓ Gericht op het produceren en verkopen van producten die:
 - **Veilig** voor de consument en
 - Voldoen aan alle **wettelijke** vereisten en normen, en
 - Voldoen aan de eisen en specificaties van onze **klanten** en
 - Zijn afgestemd op de verwachtingen **van de consument**.
- ✓ Voortdurende verbetering van onze **voedselveiligheidscultuur**.
- ✓ De **nodige middelen** verschaffen in de vorm van mensen, machines en methoden om het beleid uit te voeren.
- ✓ Het beleid vertalen naar een systeem met duidelijke **afspraken en verantwoordelijkheden**.
- ✓ **Doelstellingen** definiëren die specifiek, meetbaar, haalbaar, realistisch en tijdgebonden zijn en gericht op **voortdurende verbetering**.
- ✓ Het **hebben** van een **meldingsplicht en een** klokkenluidersregeling en -instrument als de kwaliteit, voedselveiligheid, integriteit of legaliteit wordt geschonden.
- ✓ Een melding kan worden gedaan bij **de hiërarchische supervisor** of, wanneer dit niet wenselijk is, de **vertrouwenspersoon, of Chief Compliance Officer**, of een van de personen die zijn aangesteld in het kader van dit klokkenluiderbeleid & -instrument.

4. AUDIT EN HERZIENING

Er zullen regelmatig audits van de productintegriteit worden uitgevoerd om onze prestaties bij het voldoen aan de doelstellingen in dit beleid te beoordelen. De resultaten van deze audits worden gebruikt om gebieden te identificeren die voor verbetering vatbaar zijn en om onze praktijken inzake productintegriteit te herzien. Open communicatie en betrokkenheid van de werknemers zijn een integraal onderdeel van het succes van onze voortdurende verbeteringsinspanningen. De doelstellingen worden **periodiek geëvalueerd**, met minstens een jaarlijkse evaluatie.

5. HANDHAVING

Naleving van dit beleid voor productintegriteit is verplicht voor alle medewerkers. **Open communicatie** over het beleid en de resultaten ervan naar alle medewerkers vindt plaats via verschillende kanalen, zoals memo's, vergaderingen, nieuwsbrieven, kantineschermen, discussies en roadshows.

Overtredingen worden aangepakt met passende disciplinaire maatregelen, waaronder counseling, training of, in ernstige gevallen, ontslag. Er zullen transparante meldingsmechanismen worden ingesteld om werknemers aan te moedigen niet-naleving te melden en waardevolle inzichten voor verbetering te verschaffen.

6. VERWANTE BELEIDSLIJNEN

FSQR Beleid
EHS-beleid
Inkoopbeleid
Gedragscode
Zakelijke gedragscode voor leveranciers
Klokkenluidersregeling & -tool

