

De directie van Oldenburger | Fritom is zich bewust van haar positie in de voedselketen. Oldenburger | Fritom is nooit eigenaar van de te transporteren of opgeslagen voedings- en diervoedermiddelen. De verantwoordelijkheid in de voedselketen voor Oldenburger | Fritom begint bij de ontvangst van de verpakte voedingsmiddelen en eindigt bij het afleveren van de voedingsmiddelen bij de producent of groothandel.

De QHSE Manager is aangesteld als KAM-coördinator en is als teamleider voor de voedselveiligheid verantwoordelijk voor de coördinatie van de activiteiten m.b.t. de op- en overslag en het transport van voedingsmiddelen en voedermiddelen. De teamleider voor de voedselveiligheid maakt hierbij, indien noodzakelijk, gebruik van externe deskundigheid.

Taken en verantwoordelijkheden van iedere medewerker wiens functie van invloed is op het transport, op- en overslag van voedermiddelen, voormengels, mengvoeders, levensmiddelen en de handhaving van de hygiëne zijn schriftelijk vastgelegd.

De directie van Oldenburger | Fritom verklaart verder (dat):

- Een adequaat kwaliteitsbeleid noodzakelijk is om (bij voortdurende) waarborgen te bieden ten aanzien van de productveiligheid voor mens, dier en milieu.
- Al het noodzakelijke te doen om er voor te zorgen dat de productiecondities en producten van de onderneming waarvan zij de directie voert, te allen tijde voldoen aan de eisen in wet- en regelgeving.
- Zich te realiseren dat een zorgvuldige kwaliteitsborging onmisbaar is om calamiteiten te voorkomen en daarmee de nadelige gevolgen voor de afnemers en ketenpartijen te voorkomen.
- Verantwoordelijk te zijn voor een optimale invulling en uitvoering van het kwaliteitsbeleid, door voorwaarden in de onderneming te scheppen voor een optimale uitvoering van de hiervoor noodzakelijke werkzaamheden.
- Een hoge prioriteit te geven aan het kwaliteitsbewust denken en handelen van alle betrokken medewerkers in de onderneming.
- De volle verantwoordelijkheid te nemen om de voorgeschreven actie(s) te ondernemen wanneer, ondanks alle voorzorgsmaatregelen, geleverde producten niet conform de bepalingen van het ISO 22000, FSSC 22000 en het GMP+ B4 certificatieschema zijn voortgebracht.

R.J. Dale

Februari 2021

1.0

