



GROWING SOLUTIONS

**QHES und
Lebensmittelsicherheitspolitik**

Januar, 2022

Qualität, Gesundheit, Umwelt, Sicherheit (QHES) und Lebensmittelsicherheitspolitik

Die Vision von Jiffy ist es, „**führender Dienstleister und Innovator mit nachhaltigen Lösungen für den Pflanzenbau zu sein, um die Welt zu ernähren und zu verschönern**“. Wir setzen uns dafür ein, Lösungen, Dienstleistungen und Produkte anzubieten, die die Erwartungen unserer Kunden erfüllen und/oder übertreffen, um einen ausgezeichneten Kundenservice und eine großartige Kundenerfahrung zu gewährleisten, die das Unternehmen zum Erfolg führt.

Um dies zu gewährleisten, halten wir uns an eine Reihe von nachhaltigen Grundsätzen und Anforderungen, die die Grundlage für eine kontinuierliche Verbesserung in den Bereichen Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, Arbeitsumgebung, Qualität, Lebensmittelsicherheit und umweltfreundliche Lösungen, Dienstleistungen und Produkte bilden.

Wir werden diese Grundsätze von Zeit zu Zeit aktualisieren und dabei lokale Anpassungen und vorübergehende Abweichungen berücksichtigen. Diese Grundsätze werden als Jiffys ‚**QHES und Lebensmittelsicherheitspolitik**‘ (Quality, Health, Environment, Safety and Food Safety Policy) bezeichnet, eine Politik, die für das gesamte Unternehmen sowie für unsere Lieferanten, Vertriebshändler und Partner gilt. Auf diese Weise können wir unsere Geschäftsprozesse kontinuierlich verbessern und gleichzeitig Folgendes berücksichtigen:

- Entwicklung, Umsetzung und Förderung des JQS (Jiffy QHES und Lebensmittelsicherheitssystem) durch aktives Feedback zur kontinuierlichen Verbesserung.
- Befolgung einschlägiger Vorschriften, gesetzlicher Bestimmungen, Normen, Zertifizierungen und einvernehmlich vereinbarter Kundenanforderungen in Bezug auf **Qualität, Gesundheit, Umwelt, Sicherheit und Lebensmittelsicherheit**.
- Gewährleistung der Sicherheit bei der Herstellung, Handhabung und Verwendung von Produkten unter Einhaltung der vereinbarten Betriebsprotokolle und Spezifikationen.
- Gewährleistung sicherer und gesunder Arbeitsumgebungen und -bedingungen zur Vermeidung von arbeitsbedingten Verletzungen und Erkrankungen auf den Grundsätzen der Gefahrenermittlung und Risikobewertung [HIRA] oder des „HES Global Assessment“ oder beidem sowie von Leistungskennzahlen (KPIs) bei der Ergreifung von Maßnahmen zur Vermeidung oder Verringerung von Problemen in Bezug auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (OHS, Occupational Health and Safety) oder von Sachschäden.
- Gewährleistung von Sicherheit und Gesundheit der Besucher und der Gemeinschaft durch ausreichende Vorsichtsmaßnahmen.
- Erstellung von Bereitschafts- und Reaktionsplänen für Notfälle und regelmäßige Übungen, um auf unerwartete Situationen vorbereitet zu sein.
- Fokussierung auf die Entwicklung von externen Themen, Wissen und Bedenken der Öffentlichkeit und Berücksichtigung dieser bei der strategischen Entscheidungsfindung in Bezug auf **QHES und Lebensmittelsicherheit**.
- Verpflichtung zum Schutz der Umwelt, indem mögliche Schritte zur Verringerung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt unternommen werden, um die Vermeidung von Umweltverschmutzung sicherzustellen.

- Sicherstellung der Umweltfreundlichkeit von Aktivitäten, die die Studie „Aspekte und Auswirkungen“ vorantreiben, und Ergreifen von Maßnahmen zur Risikominimierung.
- Befolgung der Richtlinien für gute Haushaltsführung und persönliche Hygiene.
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei Lösungen, Dienstleistungen und Produkten gemäß der Studie zur Risikobewertung innerhalb des HACCP-Konzepts (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und Ergreifen von Maßnahmen zur Beseitigung oder Verringerung des Risikos von Lebensmittelgefahren.
- Durchführung von Beratungen mit den Mitarbeitern und externen Fachleuten unter Berücksichtigung von Risiken und Chancen in Bezug auf **QHES und Lebensmittelsicherheit**, und Entwicklung von Zielen für kurz- und langfristige Verbesserungen.
- Einführung, Förderung, Messung, Bewertung und Ergreifung von Maßnahmen, um den Fortschritt der **QHES- und Lebensmittelsicherheits**-Leistungskennzahlen [KPIs] unternehmensweit zu entwickeln.
- Kompetente, motivierte und gesunde Mitarbeiter durch die Bereitstellung der erforderlichen Schulungen und Anleitungen, einschließlich der Kriterien für **QHES und Lebensmittelsicherheit**.
- Unterstützung und Überwachung der Leistungen der Managementteams und QHES-Botschafter vor Ort.
- Förderung eines Verhaltens, das den sorgsamen Umgang mit sich selbst, den Mitmenschen und der Umwelt fördert.
- Allen, die mit Jiffy zu tun haben, intern und extern, ein starkes Gefühl der Erfahrung vermitteln.

Das erweiterte Managementteam setzt sich aktiv dafür ein und stellt die notwendigen Ressourcen bereit, um an allen Jiffy-Standorten qualitativ hochwertige Lösungen, Dienstleistungen und Produkte anzubieten.

Wir sind davon überzeugt, dass eine offene Kommunikation in Bezug auf **QHES und Lebensmittelsicherheit** die Grundlage für die Schulung, Unterweisung und Einbeziehung der Jiffy-Mitarbeiter und externen Partner ist. Das aktive Engagement zeigt die Führungsrolle der QHES-Abteilung und fordert die Verantwortlichkeit und das Engagement aller Mitarbeiter in der gesamten Jiffy-Organisation. Um ihr volles Potenzial zu erreichen, wird diese QHES-Politik in die Geschäftsstrategien und -prozesse integriert.

Alle Mitarbeiter spielen eine Rolle bei der Sicherstellung des gewünschten Niveaus von **Qualität, Gesundheit, Umwelt, Sicherheit und Lebensmittelsicherheit**. Dies beginnt mit der Kommunikation, der Unterstützung und dem Engagement für eine kontinuierliche Verbesserung.

Bart Kraan
Geschäftsführer QHES

Januar 2022