



*GROWING SOLUTIONS*

**QHES- en  
voedselveiligheidsbeleid**

Januari 2022

## **QHES-en voedselveiligheidsbeleid (Beleid inzake kwaliteit, gezondheid, milieu en veiligheid (Quality, Health, Environment, Safety/QHES) en voedselveiligheid)**

De visie van Jiffy is “**de innovatie- en serviceleider zijn in duurzame groeioplossingen om de wereld te voeden en mooier te maken**”. We streven naar het aanbieden van oplossingen, diensten en producten die in lijn zijn met de verwachtingen van onze klanten of deze overtreffen, en het bieden van een uitmuntende klantenservice en geweldige klantervaring, die het succes van de organisatie bevorderen.

Om dat te waarborgen handelen we overeenkomstig verschillende duurzaamheidsprincipes en richtlijnen die fungeren als basis om voortdurende verbetering te faciliteren op het gebied van veiligheid en gezondheid op de werkvloer, de werkomgeving, kwaliteit, voedselveiligheid, en milieuvriendelijke oplossingen, diensten en producten.

Deze principes worden van tijd tot tijd herzien, waarbij lokale en/of tijdelijke aanpassingen kunnen worden overwogen. Deze principes zijn ondergebracht in het **QHES- en voedselveiligheidsbeleid** van Jiffy, dat van toepassing is voor iedereen binnen onze organisatie, maar ook voor onze leveranciers, distributeurs en partners. Op deze manier werken we aan de voortdurende verbetering van onze bedrijfsprocessen, waarbij het volgende centraal staat:

- Ontwikkeling, implementatie en bevordering van het JQS (het QHES- en voedselveiligheidssysteem van Jiffy) door te voorzien in actieve feedback op het gebied van voortdurende verbetering;
- Naleving van de toepasselijke regelgeving, wettelijke vereisten, standaarden, certificeringsvereisten en wederzijds overeengekomen klantvereisten op het gebied van **kwaliteit, gezondheid, milieu, veiligheid en voedselveiligheid**;
- Waarborging van de veiligheid om producten te produceren, verwerken en gebruiken, in overeenstemming met de operationele protocollen en specificaties;
- Voorzien in een veilige en gezonde werkomgeving en veilige en gezonde werkomstandigheden, ter voorkoming van arbeidsgerelateerd letsel en arbeidsgerelateerde ziekten, door middel van gevarenidentificatie en risicobeoordeling (Hazard Identification & Risk Assessment [HIRA]) of algemene beoordelingen inzake gezondheid, milieu en veiligheid (HES Global Assessment) of beide, en KPI's bij het nemen van maatregelen inzake gezond en veilig werken en om materiële schade te voorkomen of te reduceren;
- Waarborging van de veiligheid van bezoekers en de gemeenschap door het nemen van preventieve maatregelen;
- Ontwikkeling en implementatie van plannen om voorbereid te zijn en te kunnen reageren op noodsituaties en deze periodiek testen ter voorbereiding op onverwachte situaties;
- Focus op ontwikkelingen inzake externe kwesties, kennis en publieke zorgen en deze in overweging nemen bij het maken van strategische beslissingen op het gebied van **QHES en voedselveiligheid**;
- Betrokkenheid op het gebied van milieubescherming, door de mogelijke stappen te nemen om de negatieve impact op het milieu te reduceren, om milieuvervuiling te voorkomen;

- Waarborging van de milieuvriendelijkheid van activiteiten betreffende de milieuaspecten en -effecten van het bedrijf en implementatie van maatregelen om risico's te minimaliseren;
- Naleving van de richtlijnen op het gebied van schoonmaakwerkzaamheden en persoonlijke hygiëne;
- Waarborging van de voedselveiligheid inzake oplossingen, diensten en producten op basis van een HACCP-risicobeoordeling (Hazard Analysis of Critical Control Points) en implementatie van maatregelen om risico's op het gebied van voedselveiligheid te reduceren of elimineren;
- Overleg met medewerkers en externe professionals over risico's en kansen in het kader van **QHES en voedselveiligheid**, en ontwikkeling van doelen voor verbeteringen op de korte en lange termijn;
- Introductie, bevordering, meting, evaluatie en uitvoering van activiteiten om de voortgang van Key Performance Indicators (KPI's) op het gebied van **QHES en voedselveiligheid** bedrijfsbreed te ontwikkelen;
- Waarborging dat de medewerkers competent, gemotiveerd en gezond zijn, door te voorzien in de benodigde training en ondersteuning op het gebied van **QHES en voedselveiligheid**.
- Ondersteuning en monitoring van de prestaties van de lokale managementteams en lokale QHES-ambassadeurs;
- Stimulering van een cultuur waarin het zorgen voor jezelf, een ander en het milieu een prioriteit is;
- Totstandbrenging van een uitmuntende ervaring voor iedereen die met Jiffy te maken heeft, zowel intern als extern.

Het Extended Management Team is actief betrokken en biedt de benodigde middelen om ervoor te zorgen dat alle Jiffy-vestigingen hoogwaardige oplossingen, diensten en producten kunnen aanbieden.

We zijn ervan overtuigd dat een open communicatie over thema's op het gebied van **QHES en voedselveiligheid** de basis moet vormen van trainingen, instructies en het betrekken van medewerkers en externe partners van Jiffy. Een actieve betrokkenheid weerspiegelt de toonaangevende rol van de afdeling QHES en roept op tot verantwoordelijkheid en inzet van alle medewerkers van Jiffy. Om het volledige potentieel te kunnen bereiken maakt dit QHES-beleid onderdeel uit van alle bedrijfsstrategieën en -processen.

Om het gewenste niveau te bereiken op het gebied van kwaliteit, gezondheid, milieu, veiligheid en voedselveiligheid is een toegewijde inzet van alle medewerkers nodig. Dit begint met communicatie, ondersteuning en betrokkenheid op het gebied van voortdurende verbetering.

**Bart Kraan**  
*Director QHES*

20 januari 2022