

Nom: HANOS Nederland
Coordonnées : <https://www.hanos.nl/nl/groothandels>
<https://www.hanos.be/nl/groothandels>
Systèmes de qualité: ISO22000:2018 (certifié)
SKAL (BIO NL) (certifié)
Certisys (BIO BE) (certifié)
Télécharger les certificats: <https://www.hanos.nl/nl/kwaliteitszorg>

Sujet: Déclaration assurance qualité HANOS Pays-Bas et Belgique

Sécurité alimentaire

Toutes les filiales de HANOS aux Pays-Bas et en Belgique travaillent avec le système de sécurité alimentaire ISO22000:2018. Notre système de qualité est audité chaque année par un organisme externe accrédité sur la base d'un échantillon aléatoire.

Nos succursales néerlandaises sont également enregistrées et approuvées par la NVWA (Autorité néerlandaise de sécurité des aliments et des produits de consommation) avec reconnaissance de la CE.

Nos succursales belges travaillent conformément au système de gestion de la qualité ISO22000:2018 et se conforment également au système d'autocontrôle de l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) et sont testées plusieurs fois par an pour le bon fonctionnement du système de gestion de la qualité.

Nous respectons les critères de qualité de base suivants:

- ✓ Chaîne du froid non interrompue.
- ✓ Produits réfrigérés entre 2-3°C avec un maximum de 7°C.
- ✓ Produits congelés ≤ -18°C.
- ✓ Le produit préemballé dispose d'une DDM et/ou d'une date de production/étiquette.
- ✓ L'emballage doit être propre, intact et sec et ne doit pas présenter de traces de vermine.
- ✓ Les marchandises doivent être transportées et livrées dans le respect des conditions d'hygiène.
- ✓ HANOS se conforme aux exigences légales énoncées notamment dans le règlement CE 852/2004 et la loi sur les matières premières.



Procédure de rappel

En cas de rappel, veuillez contacter la direction de votre agence HANOS ou votre gestionnaire de compte.

<https://www.hanos.nl/nl/groothandels>

Sécurité alimentaire

Sécurité physique:

- ✓ Contrôle d'accès au moyen de laissez-passer pour les clients et de badges pour le personnel. En outre, tous les visiteurs et fournisseurs sont tenus de s'enregistrer.
- ✓ Les unités de stockage externes sont verrouillées et leur accès est limité.
- ✓ Toutes les succursales HANOS sont sécurisées par un système de caméras.

Sécurité de l'information:

- ✓ Sécurité d'accès au moyen de mots de passe personnels.
- ✓ Accords de confidentialité du personnel.
- ✓ Codes de conduite inclus dans le règlement intérieur de HANOS.

Mesures organisationnelles:

- ✓ Chaque employé de HANOS dispose d'un badge personnel destiné à empêcher l'accès non autorisé aux locaux.
- ✓ Gestion des laissez-passer et des badges du personnel par le coordinateur de la sécurité.

Achats HANOS

Déclaration des fournisseurs:

Tous nos fournisseurs sont tenus de signer un code de conduite à l'intention des fournisseurs HANOS reprenant des dispositions en matière d'intégrité, d'environnement et de durabilité, de sécurité alimentaire et de droits de l'homme. Nous encourageons nos fournisseurs à réduire autant que possible les émissions de CO2, d'azote, de particules, d'odeurs, de bois, de métal ou d'autres matériaux.

Achats locaux:

En raison de la demande croissante du marché pour des produits locaux et régionaux, notre politique d'achat encourage nos succursales à acheter plus activement des produits locaux auprès de petits cultivateurs, agriculteurs et producteurs locaux.

Pêche durable:

En collaboration avec notre partenaire Jan van As, nous fournissons quotidiennement du poisson frais qui a été pêché de manière responsable. Jan van As est l'initiateur du projet Fish & Season. La gamme Fish&Season est composée sur la base de trois critères : bonne saison, technique de capture durable et qualité. La gamme est composée de poissons certifiés MSC ou ASC ou approuvés par la Good Fish Foundation : www.visenseizoen.nl.



Date: 23-06-2022
Manager Quality Assurance
M.J.M. Kappert

