

Name: HANOS Nederland
Adressabgaben: <https://www.hanos.nl/nl/groothandels>
<https://www.hanos.be/nl/groothandels>
Qualitätssysteme: ISO22000:2018 (zertifiziert)
SKAL (BIO NL) (zertifiziert)
Certisys (BIO BE) (zertifiziert)
Zertifikate herunterladen: <https://www.hanos.nl/nl/kwaliteitszorg>

Betreff: Erklärung zur Qualitätssicherung HANOS Niederlande und Belgien

Lebensmittelsicherheit

Alle HANOS-Niederlassungen in den Niederlanden und Belgien arbeiten mit dem Lebensmittelsicherheitssystem ISO22000: 2018. Unser Qualitätssicherungssystem wird jährlich von einer externen akkreditierten Stelle anhand einer Stichprobe überprüft.

Unsere niederländischen Niederlassungen sind außerdem bei der NVWA (Niederländische Behörde für Lebensmittel- und Verbraucherproduktsicherheit) mit EG-Kennzeichen registriert und zugelassen.

Unsere belgischen Niederlassungen arbeiten nach dem Qualitätsmanagementsystem ISO22000:2018 und entsprechen auch dem Eigenkontrollsystem der FASNK (Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette) und werden mehrmals im Jahr auf das ordnungsgemäße Funktionieren des Qualitätsmanagementsystems geprüft.

Wir erfüllen die folgenden grundlegenden Qualitätsanforderungen:

- ✓ Ununterbrochene Kühlkette.
- ✓ Gekühlte Produkte zwischen 2-3 °C und maximal 7 °C.
- ✓ Gefrorene Produkte ≤ -18 °C.
- ✓ Vorverpacktes Produkt trägt THT und/oder Produktionsdatum/Etikett.
- ✓ Die Verpackung muss sauber, unbeschädigt und trocken sein und darf keine Anzeichen von Ungeziefer aufweisen.
- ✓ Die Waren müssen unter hygienischen Bedingungen transportiert und geliefert werden. Der Fahrer muss gut gepflegt aussehen und saubere Kleidung tragen.
- ✓ HANOS erfüllt u. a. die gesetzlichen Anforderungen der EG-Verordnung 852/2004 und des Bedarfsgegenständegesetzes.



Rückrufverfahren

Im Falle eines Rückrufs wenden Sie sich bitte an die Filialleitung Ihrer HANOS-Niederlassung oder an Ihren Kundenbetreuer.

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

Food Defence

Physische Sicherheit:

- ✓ Zugangskontrolle durch Kundenausweise und Dienstmarken für das Personal. Darüber hinaus müssen sich alle Besucher und Lieferanten registrieren lassen.
- ✓ Die externen Lagerräume sind verschlossen und haben nur beschränkten Zugang.
- ✓ Alle HANOS-Niederlassungen sind mit einem geschlossenen Kamerasystem gesichert.

Informationssicherheit:

- ✓ Zugangssicherheit durch persönliche Passwörter.
- ✓ Vertraulichkeitsvereinbarungen für das Personal.
- ✓ Verhaltenskodizes in der HANOS-Hausordnung.

Organisatorische Maßnahmen

- ✓ Jeder HANOS-Mitarbeiter verfügt über eine persönliche Dienstmarke, der den Zutritt zu den Räumen für Unbefugte verhindern soll.
- ✓ Verwaltung der Ausweise und Personal-Dienstmarken durch den Sicherheitskoordinator.

Einkauf HANOS

Lieferantenerklärung:

Alle unsere Lieferanten sind verpflichtet, einen HANOS-Lieferantenkodex zu unterzeichnen, der Vereinbarungen zu Integrität, Umwelt und Nachhaltigkeit, Lebensmittelsicherheit und Menschenrechten enthält. Wir halten unsere Lieferanten dazu an, die Emissionen von CO₂, Stickstoff, Feinstaub, Gestank, Holz, Metall oder anderen Materialien so weit wie möglich zu reduzieren.

Lokaler Einkauf:

Aufgrund der steigenden Marktnachfrage nach lokal und regional erzeugten Produkten ermutigt unsere Einkaufspolitik unsere Filialen, verstärkt lokale Produkte von kleinen, lokalen Erzeugern, Landwirten und Produzenten zu kaufen.

Nachhaltiger Fischfang:

In Zusammenarbeit mit unserem Partner Jan van As liefern wir täglich frischen Fisch, der auf verantwortungsvolle Weise gefangen wurde. Sie sind die Initiatoren von Vis & Seizoen. Das Vis & Seizoen-Sortiment wird nach drei Kriterien zusammengestellt: richtige Jahreszeit, nachhaltige Fangtechnik und Qualität. Das Sortiment besteht aus MSC- oder ASC-zertifiziertem Fisch oder ist von der Good Fish Foundation anerkannt: www.visenseizoen.nl.



Datum: 23-06-2022
Leiter Qualitätssicherung
M.J.M. Kappert

