HANOS NEDERLAND
Internationale Horeca Groothandel
p/a secretariaat Admidex BV
Laan van de Leeuw 4
7324 BD APELDOORN

Postbus 10378
7301 GJ APELDOORN
Telefoon 055 529 46 46
Fax 055 522 46 21

ING Bank 65 33 13 284
IBAN NL20 INGB 0653313284
BIC INGBNL2A
KvK 09 06 60 18
BTW NL8021 9487 4B01

Naam:	HANOS Nederland	
Adresgegevens:	https://www.hanos.nl/nl/groothandels	
	https://www.hanos.be/nl/groothandels	
Kwaliteitssystemen:	ISO22000:2018	(gecertificeerd)
	SKAL (BIO NL)	(gecertificeerd)
	Certisys (BIO BE)	(gecertificeerd)
Certificaten downloaden:	https://www.hanos.nl/nl/kwaliteitszorg	

Betreft: Verklaring Kwaliteitsborging HANOS Nederland en België

Voedselveiligheid

Alle HANOS vestigingen in Nederland en België werken middels het Voedsel-Veiligheidssysteem ISO22000: 2018. Ons kwaliteitssysteem wordt jaarlijks door een externe geaccrediteerde partij middels een steekproef ge-audit.

Onze Nederlandse vestigingen zijn daarnaast geregistreerd en goedgekeurd door de NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) met een EG-erkenning.

Onze Belgische vestigingen werken volgens het ISO22000:2018 kwaliteitsmanagementsysteem en conformeren zich daarnaast aan het autocontrolesysteem van het FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) en worden jaarlijks meerder keren getoetst op de juiste werking van het Kwaliteitsmanagementsysteem.

Wij voldoen aan de volgende basis kwaliteitseisen:

- ✓ Niet-onderbroken koelketen.
- ✓ Gekoelde producten tussen 2-3°C tot maximaal 7°C
- ✓ Diepvriesproducten ≤ -18°C
- ✓ Voorverpakt product is voorzien van THT en/of productiedatum/etiket
- ✓ De verpakking moet schoon, onbeschadigd en droog zijn en mag geen sporen van ongedierte vertonen.
- ✓ De goederen moeten onder hygiënische omstandigheden worden getransporteerd en aangeleverd. De chauffeur moet er verzorgd uitzien en schone kleding dragen.
- ✓ HANOS conformeert zich aan de eisen die wettelijk worden gesteld en o.a. worden vermeld in de Verordening EG 852/2004 en de Warenwet.

Op alle overeenkomsten en leveringen zijn onze algemene verkoop- en leveringsvoorwaarden van toepassing zoals bij de Kamer van Koophandel Centraal Gelderland onder nummer 0906.6018 gedeponeerd. Een exemplaar wordt u op verzoek kosteloos toegezonden.

Recall procedure
In het geval van een Recall neemt u contact op met het vestigingsmanagement van uw HANOS vestiging of uw accountmanager.
https://www.hanos.nl/nl/groothandels

Food Defence
Fysieke beveiliging:

- ✓ toegangscontrole door middel van klantpassen en badges voor het personeel. Daarnaast dienen alle bezoekers en leveranciers zich te registreren.
- ✓ Externe opslag units zijn op slot en beperkt toegankelijk.
- ✓ Alle HANOS vestigingen zijn beveiligd met een gesloten camerasysteem.

Informatiebeveiliging:

- ✓ Toegangsbeveiliging door middel van persoonlijke wachtwoorden.
- ✓ Geheimhoudingsverklaringen personeel.
- ✓ Gedragscodes opgenomen in huishoudelijk reglement HANOS.

Organisatorische maatregelen

- ✓ Elke HANOS medewerker heeft een persoonlijke badge die persoonsgebonden is ingericht om onrechtmatige toegang van ruimten te voorkomen.
- ✓ Beheer van passen en personeelsbadges door veiligheidscoördinator

Inkoop HANOS
Leveranciersverklaring:
Al onze leveranciers zijn verplicht om een HANOS supplier code te ondertekenen waarin afspraken zijn opgenomen die betrekking hebben op integriteit, milieu en duurzaamheid, voedselveiligheid en mensenrechten. Hierbij stimuleren wij onze leveranciers om de uitstoot van CO2, stikstof, fijnstof, stank, van hout, metaal of andere materialen zo veel mogelijk te reduceren.

Lokale inkoop:
Door een toenemende vraag vanuit de markt naar lokaal en regionaal geproduceerde producten, worden onze vestigingen vanuit ons inkoopbeleid gestimuleerd actiever lokale producten in te kopen afkomstig van kleinschalige, lokale telers, boeren en producenten.

Duurzame visserij:
In samenwerking met onze partner Jan van As leveren wij dagelijks verse vis die op een verantwoorde wijze is gevangen. Zij zijn de initiatiefnemers van Vis & Seizoen. Het Vis & Seizoen assortiment is samengesteld op basis van drie criteria: juiste seizoen, duurzame vangsttechniek en kwaliteit. Het assortiment bestaat uit MSC- of ASC- gecertificeerde vis of is goedgekeurd door de Good Fish Foundation: www.visenseizoen.nl.

Datum: 23-06-2022
Manager Kwaliteitszorg
M.J.M. Kappert