

Beleidsverklaring

SMIT&DORLAS B.V. gaat beheerst om met (voedsel)kwaliteit-, arbo- en milieuaspecten. Deze aspecten zijn gericht op de werkzaamheden binnen onze scope: *“Het opslaan, melangeren, branden, malen en verpakken van koffie. De in- en verkoop, opslag en transport van koffie, thee en toebehoren”*. Er wordt gestreefd naar continue verbetering op het gebied van (voedsel)kwaliteit, arbo, veiligheid, milieu en energieprestatie.

Het veilig produceren van voedsel heeft sinds 1822 het hoogste belang. Op 21 december 2017 gaat SMIT&DORLAS over op het FSSC 22.000 certificaat dat is uitgereikt door Bureau Veritas. SMIT&DORLAS is aangesloten bij Koffie & Thee Nederland, de brancheorganisatie van koffiebranders en theepakkers. Via nieuwsbrieven worden wettelijke eisen en/of wijzigingen gecommuniceerd naar de leden. Op deze manier kunnen deze wijzigingen direct worden doorgevoerd in het voedselveiligheidssysteem. In de risico-inventarisatie zijn alle processen vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot en met het verladen van het gereed product meegenomen (m.a.w.: ontvangst grondstoffen, melangeren, branden, malen, verpakken, controle en opslag gereed product). In overleg met de medewerkers van de betrokken afdelingen zijn de risico's vastgesteld en is de kans dat een risico zich voordoet gekwantificeerd: Van 'eens per week of vaker' tot 'kleiner dan eens per maand', gebaseerd op ervaringen van kwaliteitsteam, Kwaliteitsdienst en de direct betrokkenen. Alle uit de inventarisatie voortvloeiende handelingen ter voorkoming van mogelijke risico's met betrekking tot de voedselveiligheid van het eindproduct zijn vastgelegd in borgingsschema's die ook verwijzen naar genummerde bedienings- en werkinstructies, beschreven in de procedures.

SMIT&DORLAS houdt rekening met de warenwettelijke eisen voor Koffie en Thee als producent maar ook met de wettelijke regeling Hygiëne voor Levensmiddelen welke van toepassing zijn op ons totale pakket aan diensten en goederen welke geleverd kunnen worden.

Het allergenenbeleid wordt geborgd door het kwaliteitssysteem van SMIT&DORLAS. Alle handelsproducten die allergenen bevatten, worden ingepakt aangeleverd en leveren geen kruisbesmettingsgevaar op voor de allergeenvrije producten die SMIT&DORLAS produceert.

Als koffiebrander heeft SMIT&DORLAS zich aangesloten bij het Cluster MJA3 voor de Koffiebranders en is momenteel bezig met het Energie bespaarplan voor het energiesysteem. Het energie-efficiencyplan is opgesteld worden voor de periode 2017-2020. De algemene hoofddoelstelling binnen deze MJA is het beperken van de CO₂ uitstoot binnen de Industrie. D.m.v. E-MJV worden de resultaten door Agentschap.nl ook gepubliceerd. De energieprestatie wordt met het managementsysteem gemeten en energiegebruik wordt terug gedrongen. Het doel is om tegen 2030 totaal CO₂-neutraal te kunnen opereren. Medio november 2017 is SMIT&DORLAS begonnen met het produceren van verschillende CO₂-neutrale producten in samenwerking met het Fair Climate Fund.

Binnen SMIT&DORLAS wordt het maatschappelijk verantwoord ondernemen als een belangrijke manier gezien voor een juiste bedrijfsvoering, rekening houdend met ons milieu en het zo efficiënt mogelijk omgaan met alle middelen die nodig zijn. Er wordt onder andere gebruik gemaakt van Rainforest Alliance, Fairtrade/Max Havelaar en biologische koffiebonen. Ook het scheiden van afval speelt hierbij een grote rol, daarnaast zijn er eisen gesteld aan de bedrijfsauto's: de Mercedes busjes die worden aangeschaft zijn minimaal Euro 5.

Alle medewerkers zijn opgeleid om veilig en gezond werk te verrichten te voorkoming van incidenten. Door middel van een opleidingstraject, werkinstructies en procedures worden de risico's op incidenten verminderd of voorkomen.

Alle medewerkers van de technische dienst werken volgens de VCA-norm voor veilig werken. Alle activiteiten die worden uitgevoerd (o.a. plaatsen en aansluiten van machines, schoon afleveren, repareren etc.) volledig volgens verschillende NEN-normen die gehandhaafd worden binnen SMIT&DORLAS. Er worden geen machines afgeleverd als dit gevaar oplevert voor de klanten die hiermee gaan werken.

Kwaliteit
20-12-2017

Hans Zevenhek
KAM-Manager

Autorisatie
20-12-2017

Koen Morshuis
M.D.