



## Beleidsverklaring QHSE & Food IW4

**Documentnummer** : ALG.B.003  
**Versiedatum** : 8 maart 2024

---

IW4 beschikt over een gecertificeerd managementsysteem op basis van NEN ISO 9001:2015 “Kwaliteitsmanagementsysteem”, NEN ISO 14001:2015 “Milieumanagementsysteem”, NEN ISO 45001: 2018 “Managementsysteem voor Gezond en Veilig Werken” en FSSC-ISO 22000 “Food Safety managementsysteem” om prestaties op het gebied van kwaliteit, milieu, voedselveiligheid, veiligheid en welzijn te monitoren. Onze activiteiten op het gebied van biologische producten verpakken en opslag zijn tevens SKAL gecertificeerd en opgenomen in het managementsysteem. In deze beleidsverklaring geven we aan op welke wijze wij onze bedrijfsprocessen borgen en onderhouden.

### Over IW4

IW4 is een sociaal werkbedrijf. Voor mensen die ondersteuning nodig hebben bij het vinden van werk zijn wij een tussenstation. Bij IW4 kunnen zij werkervaring opdoen en werken aan persoonlijke ontwikkeling. Daarnaast bieden we werkgelegenheid aan mensen die (nog) niet in staat zijn om in een reguliere werkomgeving aan de slag te gaan.

Werk is het middel voor verdere ontwikkeling. Op het gebied van vakvaardigheden, of om werknemersvaardigheden te verbeteren om zo de kans te vergroten om naar regulier werk door te stromen.

### Uitgangspunten borging bedrijfsprocessen

Om dit te kunnen realiseren voert IW4 opdrachten en projecten uit voor klanten. Daarbij houden we rekening met de wensen van de klant, we bieden optimale service en houden een zorgvuldige controle op de kwaliteit, veiligheid en voedselveiligheid. We gaan op een verantwoorde manier om met het milieu en we stellen hoge eisen aan de kwaliteit en de milieubelasting van de gebruikte producten en leveranciers.

Om onze bedrijfsprocessen te borgen en onderhouden hebben we een managementsysteem op basis van de volgende uitgangspunten:

- Producten en diensten te leveren welke voldoen aan de eisen en verwachtingen van de klant, de overheid en andere instellingen die toezicht houden op kwaliteit, veiligheid, voedselveiligheid en milieuaspecten van de producten;
- Er zorg voor dragen dat de juiste middelen, inclusief mensen, systemen en uitrusting worden ingezet om een goede kwaliteit te leveren, milieubelasting te voorkomen, veilige werkomstandigheden te realiseren en voedselveiligheid te kunnen waarborgen;
- Kwantificeerbare doelstellingen op te stellen om een betere dienstverlening te realiseren met minder fouten en klachten;
- Kwantificeerbare doelstellingen op te stellen om de belasting van het milieu te verminderen en daarmee de milieuprestatie te verbeteren;
- Kwantificeerbare doelstellingen op te stellen om de veiligheid en het welzijn van onze medewerkers te verhogen;
- Kwantificeerbare doelstellingen op te stellen om de voedselveiligheid van onze producten te kunnen blijven waarborgen;



- Alle zaken in één keer goed te laten verlopen en kwaliteitsonvolkomenheden te verminderen, dan wel in zijn geheel te voorkomen;
- Beheersen van kansen en risico's in de organisatie ten aanzien van kwaliteit, milieu, voedselveiligheid, veiligheid, gezondheid en psychosociale aspecten;
- Beperking van risico op calamiteiten en hun gevolgen;
- Tenminste voldoen aan wet en regelgeving en andere eisen, als onderdeel van verantwoord ondernemerschap zowel op het gebied van kwaliteit, milieu, veiligheid, voedselveiligheid en welzijn;
- Iedere medewerker voldoende kennis geven om te werken conform processen en instructies om zo een bijdrage te leveren aan een kwalitatief, (voedsel)veilige en milieubewuste werkomgeving.

We vertalen deze beleidsuitgangspunten naar doelstellingen, deze sluiten aan op het algemene meerjarenbeleid van IW4. Door regelmatige evaluatie en bijstelling van de doelstellingen ontstaat er een cyclus van continue verbetering.

### **Toezicht en verbeteren**


IW4 heeft een KAM-commissie bestaande uit KAM coördinatoren/preventiemedewerkers. De KAM-commissie zorgt voor het actueel houden van het managementsysteem en voert door middel van steekproeven, audits, werkplekinspecties en het analyseren van afwijkingen continue verbeteringen door. Zij zorgen ook voor terugkoppeling naar directie, management, werkleiding en medewerkers.

De werkleiding zorgt dat er wordt gewerkt volgens de afspraken in het managementsysteem en ziet erop toe dat de medewerkers de processen ook naleven. Alle medewerkers worden geacht om de processen die betrekking hebben op de eigen functie of afdeling na te leven en op te volgen. Daarnaast worden medewerkers gevraagd om verbeteringen aan te dragen.

Overleg, instructie en toezicht zijn vast onderdeel van onze bedrijfsvoering. Afspraken worden met medewerkers binnen IW4 gedeeld en er is controle op de naleving van afspraken. Dit is ook van belang bij de afspraken over fraudepreventie, food defence (maatregelen tegen opzettelijke verontreiniging van voedsel) en voedsel fraude. Dit wordt mede mogelijk gemaakt door een goede (voedsel) veiligheidscultuur binnen de organisatie.

### **Tot slot**

We streven naar voortdurende verbetering van onze prestaties op het gebied van kwaliteit, milieu, voedselveiligheid, veiligheid en welzijn. Ons gecertificeerde managementsysteem is daarbij onze richtlijn. De directie toetst het beleid periodiek aan de hand van rapportages, voortgang doelstellingen, interne en externe audits van het managementsysteem. De directie verplicht zichzelf tot het naleven van de voorschriften volgens de genoemde ISO normen en verklaart al het nodige te doen om het managementsysteem op peil te houden en de effectiviteit van het systeem continu te verbeteren.

  
Leonard Steetsel  
algemeen directeur