

Checklist: Reponse

Als alle antwoorden 'Ja' zijn: Fantastisch!

Het is duidelijk dat jouw organisatie uitstekend presteert op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit. Dit verdient een viering! Fresh Quality Support zou graag langskomen met een lekkernij om dit heugelijke feit samen te vieren.

Als er 'Nee' antwoorden zijn: Geen zorgen, dit is een uitgelezen kans om te groeien.

Fresh Quality Support is er om je te helpen deze 'Nee' om te zetten naar 'Ja'. We komen graag langs om de situatie te bespreken en brengen ook iets lekkers mee om het gesprek wat te verzachten.

Je hebt belangrijke stappen gezet richting het begrijpen van waar jouw organisatie staat. Met de inzichten die je hebt verkregen, kunnen we samen gerichte verbeteringen doorvoeren die niet alleen voldoen aan de huidige standaarden, maar deze zelfs overstijgen.

Bij Fresh Quality Support zijn we toegewijd om je te ondersteunen bij elke stap van dit verbeterproces. Of het nu gaat om het finetunen van procedures of het trainen van je team, wij staan klaar met de kennis en middelen die je nodig hebt. We geloven dat door samen te werken, we niet alleen de voedselveiligheid en kwaliteit binnen jouw organisatie kunnen verhogen, maar ook een werkcultuur kunnen creëren die deze waarden diep respecteert en voortdurend bevordert.

Neem contact op met ons team voor een vrijblijvend gesprek over hoe we jouw specifieke behoeften kunnen adresseren en samen kunnen werken aan een nog veiligere en kwalitatievere toekomst. We zijn bereikbaar via:



**FRESH
QUALITY
SUPPORT**

Fresh Quality Support

Dr. Van de Broekstraat 1
5431 TT Cuijk

Tel.: +31 (0)6 225 936 06

Email: daniel@freshqualitysupport.nl

Website: freshqualitysupport.nl



**FRESH
QUALITY
SUPPORT**



Elke hap puur veilig



CHECKLIST

JOUW VOEDSELVEILIGHEID VERBETERT MET DEZE CHECKLIST, ONMISBAAR VOOR IEDERE FOODPROFESSIONAL.

Bewaak en optimaliseer je voedselveiligheidsmaatregelen met onze gedetailleerde checklist.

Deze checklist helpt je om te evalueren hoe jouw organisatie presteert op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteitsbeheer. Door het beantwoorden van de vragen krijg je snel inzicht in de mate waarin jouw organisatie aan de normen voldoet en ontdek je waar verbeteringen mogelijk zijn. Vul de checklist in om een helder beeld te krijgen van jouw voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur.

Algemene beoordeling:

Voelt iedereen binnen onze organisatie zich verantwoordelijk voor voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Kennis van normen en wetgeving:

Ben ik bekend met de voedselveiligheids- en kwaliteitsnormen die voor mijn bedrijf van toepassing zijn? **JA** **NEE**

Beschikken we over interne of externe experts die op de hoogte zijn van de meest recente voedselveiligheidswetgeving? **JA** **NEE**

Verantwoordelijkheid en bewustzijn:

Weet iedereen binnen de organisatie wat zijn/haar specifieke verantwoordelijkheden zijn omtrent voedselveiligheid en kwaliteit? **JA** **NEE**

Is de verantwoordelijkheid voor voedselveiligheid en kwaliteit duidelijk binnen alle afdelingen van onze organisatie? **JA** **NEE**

Kennis en training:

Beschikt iedereen, inclusief het management, over voldoende kennis van voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Beschikt iedereen, inclusief het management, over voldoende kennis van voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Competentie en ontwikkeling:

Worden de competenties van onze medewerkers consequent op het vereiste niveau gehouden door middel van regelmatige trainingen en ontwikkelingsprogramma's? **JA** **NEE**

Worden trainingen interactief aangeboden en gericht op een continu lerende organisatie? **JA** **NEE**

Leiderschap en eigenaarschap:

Nemen het management en de medewerkers duidelijk leiderschap en eigenaarschap op zich als het gaat om voedselveiligheid en kwaliteit? **JA** **NEE**

Communicatie en cultuurverandering:

Zijn onze managementleden in staat effectief te communiceren over het belang van voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Dragen onze communicatiestrategieën bij aan de vorming van een positieve cultuur omtrent voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Feedback en verbetering:

Is er een systeem opgezet waarbij medewerkers feedback kunnen geven over voedselveiligheid en verbeteringsuggesties kunnen indienen? **JA** **NEE**

Weet het management effectief om te gaan met deze feedback? **JA** **NEE**

Bewustzijn en gedragsverandering:

Heb ik strategieën klaar om alle medewerkers bewust te maken van het belang van voedselveiligheid? **JA** **NEE**

Beschikken we over de middelen om gedragsveranderingen te stimuleren die voedselveiligheid en kwaliteit garanderen? **JA** **NEE**

Actieplanning en implementatie:

Is er voldoende kennis aanwezig om een allesomvattend actieplan op te stellen dat voldoet aan normen zoals BRC, IFS of FSSC 22000? **JA** **NEE**

Actieplanning en implementatie:

Is er een continu verbetercyclus geïmplementeerd en verankerd binnen onze organisatie? **JA** **NEE**

Samen werken aan een sterke basis voor voedselveiligheid en kwaliteit

Gefeliciteerd met het voltooien van onze checklist! Afhankelijk van je resultaten, hebben we een passende respons.

[Kijk snel op de volgende pagina →](#)

