GD-iTS Group
Bossekamp 2
5301 LZ Zaltbommel
The Netherlands
T +31 (0)85 080 6000
I www.gd-its.com

Dutch

Verklaring Food Safety GD-iTS Group

GD-iTS hecht veel waarde aan voedselveiligheid voor de opslag van producten en besteden grote zorg aan het waarborgen van de veiligheid van de goederen. We hebben een aantal robuuste maatregelen en controles in plaats om te voldoen aan de eisen voor voedselveiligheid.

Onze voedselveiligheidsmaatregelen omvatten onder andere:

- **Gecertificeerde ongediertebestrijding**: We hebben een samenwerking met een gerenommeerd, gecertificeerd ongediertebestrijdingsbedrijf. Op basis van een officiële risicoanalyse wordt ongediertebestrijding proactief uitgevoerd, waarbij maandelijks inspecties en controles worden uitgevoerd, inclusief het gebruik van feromoonmonitoringsapparatuur (indien van toepassing).
- **Interne controles en beleid**: Wij voeren wekelijks inspectierondes uit in onze magazijnen. Hierbij controleren we de hygiëne en inspecteren we op mogelijke risico's zoals schade of los puin. Materialen zoals gebroken glas, hard plastic en andere losse voorwerpen die een gevaar kunnen vormen voor de veiligheid van mensen en goederen, worden onmiddellijk gemeld en verwijderd mocht het zich voordoen.
- **Schoonmaakprocedures**: We hebben een schoonmaakschema. De vloer wordt minimaal eenmaal per week gereinigd, en eveneens planken en muren krijgen maandelijks aandacht. Schoonmaak- en onderhoudsmiddelen worden zorgvuldig gescheiden van andere goederen om kruisbesmetting te voorkomen.
- **Goederenopslag**: Wij zorgen ervoor dat goederen op een manier worden opgeslagen die kruisbesmetting voorkomt. Er is voldoende ruimte om verschillende producten gescheiden te houden. We slaan geen gevaarlijke stoffen op.
- **Inspectie van materialen en voertuigen**: Er zijn schriftelijke procedures voor de inspectie van zowel inkomende als uitgaande materialen en voertuigen. Dit garandeert dat alleen veilig en in goede staat verkerende goederen in onze faciliteiten worden opgeslagen en verzonden.
- **Correctieve en preventieve maatregelen**: We nemen zowel correctieve als preventieve maatregelen bij afwijkingen. Iedereen binnen ons team weet wat zijn of haar verantwoordelijkheid is. We volgen een duidelijke procedure voor het detecteren en oplossen van afwijkingen, waarbij we, indien nodig, de achterliggende grondoorzaak onderzoeken om herhaling te voorkomen. Hierbij kijken we niet alleen naar de technische en gedragsaspecten, maar ook naar de organisatorische processen die verbeterd kunnen worden. Dit wordt ook ondersteund door middel van ons kwaliteitsmanagementsysteem waarvoor we gecertificeerd zijn (Keurmerk Transport & Logistiek).

We leggen de lat hoog als het gaat om de veiligheid van de producten die we opslaan, en we zetten alles in het werk om ervoor te zorgen dat de opslag van goederen voldoet aan voedselveiligheidseisen. Onze aanpak is gericht op continue verbetering en het waarborgen van een veilige werkomgeving voor zowel onze klanten als ons team.

English

Statement Food Safety GD-iTS Group

GD-iTS places great emphasis on food safety in the storage of products and takes significant care to ensure the safety of the goods. We have implemented several robust measures and controls to ensure compliance with food safety requirements.

Our food safety measures include:

- **Certified pest control**: We work with a reputable, certified pest control provider. Based on an official risk assessment, pest control is proactively managed with monthly inspections, including the use of pheromone monitoring equipment (where applicable).
- **Internal controls and policies**: We conduct weekly inspection rounds within our warehouses. During these inspections, we monitor hygiene standards and check for potential risks such as damage or loose debris. Materials like broken glass, hard plastic, or other loose items that may pose a risk to the safety of people and products are immediately reported and removed.
- **Cleaning procedures**: We follow a detailed cleaning schedule. Floors are cleaned at least a weekly, and shelves and walls are cleaned at least monthly. Cleaning and maintenance products are stored separately from goods to prevent cross-contamination.
- **Goods storage**: We ensure that goods are stored in a manner that prevents cross-contamination. With sufficient space, we keep different products separated. Additionally, hazardous substances are not stored in our facilities.
- **Inspection of materials and vehicles**: We have written procedures in place for the inspection of both incoming and outgoing materials and vehicles. This ensures that only safe and properly maintained goods are stored and shipped from our facilities.
- **Corrective and preventive actions**: We take both corrective and preventive actions when deviations occur. All team members are clear about their responsibilities. We follow a clear process for detecting and resolving any issues, and when necessary, we investigate the root cause to prevent recurrence. This process includes examining not just technical and behavioral aspects, but also organizational processes for further improvements. This is supported by our certified quality management system (Keurmerk Transport & Logistiek).

We set high standards when it comes to the safety of the products we store, working diligently to ensure that all goods are stored in accordance with food safety requirements. Our approach is centered on continuous improvement and maintaining a safe working environment for both our customers and our team.