	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
	<b>KWALITEITSZORG</b>	Door: E. Stulens
	JAVA Foodservice	Datum: 30/11/2020
		Pag: 1/7


Beste klant,

Als distributeur wil JAVA Foodservice niet alleen een doorgeefluik zijn tussen producent en grootkeuken, maar ook een kwaliteitsfilter, die alert controleert bij de receptie van goederen, het stockeren, het orderpicken en het transport. JAVA Foodservice heeft een kwaliteits- en voedselveiligheidsplan geïmplementeerd. Hieronder volgt een korte uiteenzetting van onze werking.

<b>ALGEMEEN gegevens</b>	
Naam Bedrijf:	<b>Sligro-ISPC Rotselaar</b> <b>JAVA Foodservice</b> <a href="http://www.javafoodservice.be">www.javafoodservice.be</a>
Deel uit makend van:	Sligro-ISPC Belgium NV <a href="http://www.sligrofoodgroup.be">www.sligrofoodgroup.be</a> Sligro Food Group NV <a href="http://www.sligrofoodgroup.nl">www.sligrofoodgroup.nl</a>
Adres:	Wingepark 10, BE - 3110 Rotselaar
Tel:	+32 (0) 16 58 99 00
Email:	<a href="mailto:info@javafoodservice.be">info@javafoodservice.be</a>
Ondernemingsnummer:	0638.787.362
Vestigingsnummers:	W10: 2.271.400.597 en W24: 2.221.774.508
Erkenning – toelating FAVV:	W10: AER/VBR/024568 – KF104775 W24: AER/VBR/020776 – KF103833
<b>CERTIFICATIE:</b>	
<b>ISO22000: Voedselveiligheidsmanagementsysteem:</b> Sinds 2006 door SGS: Hercertificatie 2018: Certificate BE18/819943337 geldig tot 19/06/2021	
<b>Auto Controle Systemen (FAVV):</b> sinds 2012 door SGS: G-039: geldig tot 29/10/2023 G-017: geldig tot 29/10/2021	
<b>ISO14001: Milieubeheersysteem:</b> Sinds 2018 door DNV-GL Certificaat: 257952-2018-AE-BEL-RvA geldig tot 27/11/2021	
<b>Andere:</b> BIO, MSC, ASC	

<b>Het Sligro-ISPC Belgium Quality Team</b>	
<b>Els</b> Stulens, Hoofd QE	tel: + 32 (0)16/589 603
<b>Dinah</b> Dubois, Quality Manager, opvolging vestigingen	tel: + 32 (0)16/589 639
<b>Tim</b> Deziron, Product informatie, leveranciers, recalls	tel: + 32 (0)16/589 913
<b>Katia</b> Delhaye, Klachtenbehandeling, klanten vragen, recalls	tel: + 32 (0)16/589 904
Mail: <a href="mailto:quality@sligrofoodgroup.be">quality@sligrofoodgroup.be</a>	

<b>COORDINATEN IN GEVAL VAN NOOD/CRISIS:</b>
Tijdens de werkuren: kunt u steeds terecht bij uw contactpersoon bij JAVA Foodservice. Buiten de werkuren: noodnummer 24/24: +32(0)16 589 989

 	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
	<b>KWALITEITZORG</b>	Door: E. Stulens
	JAVA Foodservice	Datum: 30/11/2020
		Pag: 2/7


<b>HACCP</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Er is een HACCP-handboek opgesteld sinds 2000; jaarlijks herziening</li> </ul>
<p>Procesflow:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Receptie</li> <li>Stockage</li> <li>Order picken/assembleren</li> <li>Distributie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>CCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuur bij (1) receptie – (2) stockage – (3) transport <ul style="list-style-type: none"> <li>→ criteria en toleranties</li> <li>→ monitoring procedure</li> <li>→ corrigerende maatregelen</li> <li>→ verantwoordelijkheden</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>oPRP's: <ul style="list-style-type: none"> <li>Leveranciersevaluatie: kwaliteits- en veiligheids garanties</li> <li>Vervaldatum: FEFO principe en automatische blokkering</li> <li>Beschadiging: voorzichtigheid en uit stock halen</li> <li>Productkwaliteit: leveranciers garanties en uit stock halen</li> </ul> </li> </ul>

<b>RECEPTIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle alle leveringen staat, houdbaarheid, voor gekoelde en diepgevroren producten: temperatuur controle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedures in het geval van niet conformiteiten</li> </ul>

<b>STOCKAGE/MAGAZIJNEN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Constante en automatische temperatuurregistratie, alarmen via gsm</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedures in het geval van pech en/of storing in het kader van productveiligheid</li> </ul>

<b>TRANSPORT</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Geconditioneerd transport onder eigen beheer</li> <li>Vrachtwagens worden wekelijks gekuist, zowel laadruimte als buitenzijde</li> <li>Tijdens transport is er een permanente automatische temperatuurregistratie, die vanuit de hoofdzetel kan opgevolgd worden <ul style="list-style-type: none"> <li>Systemen van Rmoni / Gullimex / Trimble / Suivo / TComm</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedures in het geval van pech en/of storing tijdens de rit in het kader van productveiligheid</li> </ul>

PRODUCTGROEP	TEMPERATUUR NORMEN
Ultra verse vis MAP	0°C tot 4°C
Ultra vers vlees	0°C tot 4°C
Ultra vers gehakt vlees (<1% zout)	-2°C tot 2°C
Orgaanvlees	0°C tot 3°C
Vlees, vis en bereide gerechten	0°C tot 4°C max. 7°C
Vers versneden groenten en fruit	0°C tot 4°C max. 7°C
Marktgroenten en –fruit	0°C tot 7°C max. 10°C
Zuivel en overige gekoelde producten	0°C tot 7°C max. 10°C
Diepvriesproducten	-18°C max. -15°C (transport)

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
		<b>KWALITEITZORG</b> JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 30/11/2020
			Pag: 3/7

### LEVERANCIERS

- Aankoopprocedure:
  - leveranciers selectie: eisen pakket inzake voedselveiligheid
  - leveranciersevaluatie: service level en quality level
- Producten worden aangeleverd in goed gesloten verpakking
- Etikettering in Nederlands en Frans (conform EU verordening 1169/2011 - betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten – en eventuele wijzigingen)
- Analyses worden uitgevoerd door de leverancier en kunnen altijd opgevraagd worden
- JAVA Foodservice kan analyses laten uitvoeren door extern geaccrediteerd lab.

### SPECIFICATIEBEHEER

**Voedingsmiddelen:** Leveranciers, bezorgen deze informatie via systemen zoals Trustbox, GDSN of via ons eigen leveranciersportaal aan JAVA Foodservice. Deze gegevens worden dan ter beschikking gesteld van de JAVA Foodservice-klant op een productfiche, die u terugvindt op JAVA Online. (klikken op foto van het artikel).

- Non-food producten: fiches, certificaten en/of MSDS van de leverancier worden op **JAVA Online** ter beschikking gesteld

### HOUDBAARHEID



- Systeem gebaseerd op **FEFO**
- Rest houdbaarheid bij levering: Afhankelijk van aard product: JAVA Foodservice hanteert een systeem van automatische blokkering van producten, X tijd voor vervaldatum bereikt wordt. Deze producten met verkorte vervaldatum worden tegen verminderde prijs aangeboden via snelverkoopstelsel (JAVA Online). Producten, die niet verkocht geraken, worden uit stock gehaald voor vervaldatum en gaan naar de voedselbanken.

### TRACEERBAARHEID & RECALL

- Conform EU verordening 178/2002 - betreffende levensmiddelen hygiëne, wetgeving en traceerbaarheid – en eventuele wijzigingen daarvan
- Traceerbaarheidssysteem a.h.v. traceercode, een unieke code, die aan alle producten wordt toegekend bij receptie onder de vorm van een streepjescode en die doorheen het hele proces van receptie – stockage – distributie wordt gescand. De traceercode laat ons toe: te weten wanneer een product ontvangen werd en welke klanten het product geleverd kregen, essentiële informatie in geval van recall.
- Klanten ontvangen bij iedere levering een document dat de traceercode van de geleverd goederen vermeld. Let wel: bijkomende informatie zoals lot code en THT blijven belangrijke informatie om mee te geven in geval van problemen.
- Recall-procedure is opgesteld en wordt regelmatig getest  
Evaluatie/communicatie – Onderzoek/maatregelen/opvolging - Afronden

### KLACHTENAFHANDELING

- Procedure voor het behandelen van klachten:
  - Klachten worden via de commerciële binnendienst ontvangen en worden van daaruit in het interne systeem gelanceerd
  - Juiste en volledige informatie is cruciaal, daarom graag een duidelijke beschrijving: artikelnummer, tht/lot, feitelijke beschrijving van het probleem, indien mogelijk met foto's.
  - Probleem producten worden steeds retour genomen voor verder onderzoek
  - Alle klachten worden geregistreerd en onderzocht
  - Maandelijks overzichten maken deel uit van de interne rapportage
  - Actieplannen worden maandelijks opgevolgd

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
		<b>KWALITEITZORG</b> JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 30/11/2020
			Pag: 4/7

### VEILIGHEID EN HYGIENE

- Veiligheidsrichtlijnen:
  - Personeel draagt verplicht veiligheidsschoenen en werkkledij
  - Bezoekers dragen verplicht een fluo-hesje
  - Veiligheidsaanwijzingen moeten worden gevolgd
- Er geldt een algemeen rookverbod, enkel in de daartoe bestemde rookhokken buiten mag gerookt worden
- Chemische contaminatie: non food artikels (zoals reinigingsproducten) steeds in goed gesloten verpakking, extra aandacht bij stapelen
- Fysische contaminatie: Huisregels, orde en netheid, glasprocedure, ...
- Reiniging wordt uitgevoerd a.h.v. reinigingsplannen:  
Alle activiteiten en controles worden geregistreerd

### ONGEDIERTEBESTRIJDING

- Ongediertebestrijdingsplan uitgevoerd door externe gespecialiseerde firma:  
Knaagdieren, vliegende insecten, kruipende insecten: 6x/ jaar
  - Online dossier met plattegrond, gebruikte bestrijdingsmiddelen, checklist voor de controles, verslag van de controles, trendanalyses

### PERSONEEL

- Kleedruimtes beschikbaar voor alle werknemers
- Maaltijden worden gebruikt in de refters
- Handen wassen na toilet bezoek is verplicht: Toiletruimtes zijn voorzien van lavabo's met:
  - warm en koud stromend water
  - zeep dispensers en desinfectiemiddelen
  - wegwerpdoekjes of Dyson handdroger
- Er is een jaarlijks medische onderzoek
- Op regelmatige basis worden opleidingen gegeven aan alle personeel

### INTERNE AUDITS EN INSPECTIES

- Interne audits worden regelmatig uitgevoerd door getrainde mensen:  
alle processtappen en procedures worden minstens 1x/ jaar grondig onderzocht, maatregelen worden in het actieplan opgenomen en van daaruit maandelijks opgevolgd
- Inspecties (i.v.m. hygiëne, orde en netheid) worden maandelijks uitgevoerd:  
resultaten worden voor onmiddellijke actie naar de vloer gecommuniceerd

### Food Defense en Food Fraude



- TACCP en VACCP plannen zijn opgesteld en worden jaarlijks herzien

### Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en Milieu management

- MVO team en actieplan
- Milieu management: ISO14001 certificaat
- Product assortiment met keurmerken (BIO, MSC/ASC, Fairtrade, Rain Forest Alliance, ...)

Wij hopen u hiermee voldoende geïnformeerd te hebben, indien u nog vragen heeft aarzel dan niet om uw contactpersoon bij JAVA Foodservice aan te spreken.

Het Quality Team

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16	
		<b>KWALITEITZORG</b>		Door: E. Stulens
		JAVA Foodservice		Datum: 30/11/2020
			Pag: 5/7	

Certificaat BE12/223574887

Het autocontrolesysteem van

## Sligro-ISPC Belgium NV

Wingepark 10  
3110 Rotselaar, België

Ondernemingsnummer : 0638.787.362  
Vestigingseenheidsnummer : 2.271.400.597

Is geïnspecteerd en gecertificeerd volgens de norm

### G-039 Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren

Versie 1 – 19/07/2011

Dit certificaat is van toepassing op:

AC97 Groothandel  
PR52 Levensmiddelen

AC97 Groothandel  
PR94 Verpakkingsmateriaal voor contact met levensmiddelen

Datum van de keuring 29/09+30/09+01/10/2020.  
Datum van de gunstige validatie 16/10/2020.  
Volgende keuring is te voorzien vóór 29/10/2023.

Voor de vastgestelde B non-conformiteiten wordt verwezen naar het keuringsrapport.

Goedgekeurd door



Pieter Waterings  
Certification Manager

SGS Belgium NV  
SGS House Noorderlaan 87 2030 Antwerp Belgium  
t +32 (0)3 545 46 48 f +32 (0)3 545 46 49 www.sgs.com

Pagina 1 van 1



Accreditation Number  
905-08CP  
NBN EN 17020:2012

Certificaat BE12/223574883

Het autocontrolesysteem van

## Sligro-ISPC Rotselaar NV

Wingepark 24  
3110 Rotselaar, België

Ondernemingsnummer : 0638.787.362  
Vestigingseenheidsnummer : 2.221.774.508

Is geïnspecteerd en gecertificeerd volgens de norm

### G-039 Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren

Versie 1 – 19/07/2011

Dit certificaat is van toepassing op:

AC97 Groothandel  
PR52 Levensmiddelen

Datum van de keuring 29/09+30/09+01/10/2020.  
Datum van de gunstige validatie 16/10/2020.  
Volgende keuring is te voorzien vóór 29/10/2023.

Voor de vastgestelde B non-conformiteiten wordt verwezen naar het keuringsrapport.

Goedgekeurd door



Pieter Waterings  
Certification Manager



SGS Belgium NV  
SGS House Noorderlaan 87 2030 Antwerp Belgium  
t +32 (0)3 545 46 48 f +32 (0)3 545 46 49 www.sgs.com

Pagina 1 van 1



Accreditation Number  
905-08CP  
NBN EN 17020:2012



		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
		<b>KWALITEITZORG</b> JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 30/11/2020
			Pag: 6/7

**SGS**

Certificaat BE12/223574886  
Het autocontrolesysteem van

**Sligro-ISPC Rotselaar NV**  
Wingepark 10  
3110 Rotselaar, België  
Ondernemingsnummer : 0638.787.362  
Vestigingseenheidsnummer : 2.271.400.597  
is geïnspecteerd en gecertificeerd volgens de norm

**G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen**  
Versie 1 dd 20/02/2009

Dit certificaat is van toepassing op:

- AC81 PR52 Opslag op omgevingtemperatuur buiten de detailhandel - Levensmiddelen
- AC88 PR52 Vervoer onder gecontroleerde temperatuur en/of atmosfeer - Levensmiddelen
- AC84 PR52 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Levensmiddelen
- AC84 PR168 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Vlees
- AC84 PR141 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Zuivelproducten
- AC84 PR105 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Vloeibaar ei of ei producten
- AC84 PR134 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren

Datum van de keuring 15+16+17/10/2019.  
Datum van de gunstige validatie 18/10/2019.  
Volgende keuring is te voorzien vóór 29/10/2021.

Voor de vastgestelde B non-conformiteiten wordt verwezen naar het keuringsrapport.  
Goedgekeurd door

  
Pieter Weterings  
Certification Manager

SGS Belgium NV  
SGS House Noorderlaan 87 2030 Antwerpen Belgium  
t +32 (0)3 545-48-48 f +32 (0)3 545-48-49 www.sgs.com

  
Accreditation Number  
095-INSP  
NBN EN 17000:2012

Pagina 1 van 1

**SGS**

Certificaat BE12/223574885  
Het autocontrolesysteem van

**Sligro-ISPC Rotselaar NV**  
Wingepark 24  
3110 Rotselaar, België  
Ondernemingsnummer : 0638.787.362  
Vestigingseenheidsnummer : 2.221.774.508  
is geïnspecteerd en gecertificeerd volgens de norm

**G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen**  
Versie 1 dd 20/02/2009

Dit certificaat is van toepassing op:

- AC84 PR52 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Levensmiddelen
- AC84 PR168 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Vlees
- AC84 PR105 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Vloeibaar ei of ei producten
- AC84 PR134 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel - Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren

Datum van de keuring 15+16+17/10/2019.  
Datum van de gunstige validatie 18/10/2019.  
Volgende keuring is te voorzien vóór 29/10/2021.



Voor de vastgestelde B non-conformiteiten wordt verwezen naar het keuringsrapport.  
Goedgekeurd door

  
Pieter Weterings  
Certification Manager

SGS Belgium NV  
SGS House Noorderlaan 87 2030 Antwerpen Belgium  
t +32 (0)3 545-48-48 f +32 (0)3 545-48-49 www.sgs.com

  
Accreditation Number  
095-INSP  
NBN EN 17000:2012

Pagina 1 van 1

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N16
		<b>KWALITEITSZORG</b> JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 30/11/2020
			Pag: 7/7

DNV·GL

# MANAGEMENT SYSTEEM CERTIFICAAT

Certificaat Nr.:  
257952-2018-AE-BEL-RvA

Initiële certificatie datum:  
27 november 2018

Geldig:  
27 november 2018 - 27 november 2021

Dit is ter bevestiging dat het management systeem van

## JAVA Foodservice

Wingepark 10, 3110 Rotselaar, België  
Wingepark 24, 3110 Rotselaar, België

voldoet aan de eisen gesteld in de Milieumanagementsysteem norm:  
**ISO 14001:2015**

Dit certificaat is geldig voor de volgende scope:

**JAVA Foodservice verkoopt en levert een ruim assortiment food (droog, gekoelde en diepgevroren producten) en aan food gerelateerde non-food producten aan de zorginstellingen, institutionele keuken/overheden, commerciële ketens/catering en sub-grossiers.**

Plaats en datum:  
Antwerpen, 27 november 2018



The RvA is a signatory to the IAF MLA

Voor het kantoor van afgifte:  
DNV GL - Business Assurance  
Atlantic House, Noorderlaan 147, 2030,  
Antwerpen, België

  
J.H.C.N. van Gijlswijk  
Management Representative