

Beste klant,

Als groothandelaar en distributeur wil Sligro Food Group Belgium niet alleen een doorgeefluik zijn tussen producent en grootkeuken of de gastronomische- en horecaprofessional, maar ook een kwaliteitsfilter, die alert controleert bij de receptie van goederen, het stockeren, het orderpicken en het transport.

Sligro Food Group Belgium heeft een kwaliteits- en voedselveiligheidsplan geïmplementeerd. Hieronder volgt een korte uiteenzetting van onze werking.

Gegevens algemeen

Naam Bedrijf: **Sligro Food Group Belgium NV** www.sligrofoodgroup.be
Sligro www.sligro.be
Java Foodservice www.javafoodservice.be

Deel uit makend van: Sligro Food Group NV www.sligrofoodgroup.nl

Ondernemingsnummer: 0638.787.362

Adres: Wingepark 10, BE - 3110 Rotselaar (hoofdkantoor)

Tel: +32 (0)16 58 99 00

Mail: info@sligro.be

CERTIFICATIE: Voedselveiligheid: ISO22000-2018 (SGS)
Andere: BIO (TüVNord) en MSC-ASC (SGS)
ISO14001 en ACS (JAVA Foodservice)

Alle certificaten zijn terug te vinden op onze website:

<https://www.sligro.be/nl/over-ons/kwaliteit-veiligheid.html> of

<https://www.javafoodservice.be/java/bedrijfsinformatie/kwaliteit-en-veiligheid-certificaten>

Gegevens ZB Gent

Adres: Ottergemsesteenweg-Zuid 720, 9000 Gent

Tel: +32 (0)9 241 51 11

Email (klachten): Customerservice@sligro.be
gent.receptie@sligro-ispce.be

Vestigingsnummers: 2.060.618.807

Erkenning – toelating FAVV:

- 1.1 AER/OVL/004792 - detailhandel LM
- 6/1.1 KF256 - koel-vrieshuis
- 3.4 VE2045 - visserijproducten
- 4.1 CO256 - melkinrichting

Gegevens ZB Luik

Adres: Route de Liers 125, 4042 Herstal

Tel: +32 (0)4 278 92 92

Email (klachten): Customerservice@sligro.be
liege.reception@sligro-ispcc.be

Vestigingsnummers: 2.083.693.919

Erkenning – toelating FAVV:

1.1 AER/LIE/011893 - detailhandel LM

6/1.1 KF519 - koel-vrieshuis

3.4 VE9013 - visserijproducten

4.1 CO551 - melkinrichting

Gegevens ZB Antwerpen

Adres: Zuidkaai 8, 2030 Antwerpen

Tel: +32 (0)3 231 11 01

Email (klachten): Customerservice@sligro.be
antwerpen.receptie@sligro-ispcc.be

Vestigingsnummers: 2.273.404.440

Erkenning – toelating FAVV:

1.1 AER/ANT/0141707 - detailhandel LM

6/1.1 KF104253 - koel-vrieshuis

3.4 VE104253 - visserijproducten

4.1 CO606 - melkinrichting

1.1.2 F104253; E104253 - uitsnijderij

Gegevens BS Rotselaar

Adres: Wingepark 10 en 24, BE - 3110 Rotselaar

Tel: +32 (0)3 231 11 01 (optie 2)

Email: Customerservice@sligro.be
bestellingen@javafoodservice.be (Klachten)

Vestigingsnummers: W10: 2.271.400.597 en W24: 2.221.774.508

Erkenning – toelating FAVV:

W10: AER/VBR/024568 – KF104775 en W24: AER/VBR/020776 – KF103833

Gegevens BS Evergem

Adres: Pachtgoederen 1 - 9940 Evergem

Tel: +32 (0)3 231 11 01
(optie 2)

Email: Customerservice@sligro.be

Vestigingsnummers: 2.334.695.770

Erkenning – toelating FAVV:

AER/OVB/043761 - KF106251

Gegevens BS Maastricht

Adres: Habitatsingel 59 - 6229 RC Maastricht - Nederland

Tel: +32 (0)16 589 981

Email: Customerservice@sligro.be

Beschrijving van bedrijfsactiviteiten

Het inkopen, opslaan en distribueren van levensmiddelen, detergents, cosmetische producten en overige non-food artikelen via

- **zelfbedieningswinkels (ZB)** voor verkoop aan professionele eindgebruikers.
- **bezorgservice (BS)** voor directe leveringen aan professionele eindgebruikers.

De verkoop van Vers vlees in de Sligro vestigingen is uitbesteed aan Kaldenberg. Zij werken wel onder de toelatings/erkenningnummer van Sligro Food Group NV.

Shared Service Quality Team

Els Stulens, Hoofd QE, +32 (0)496 12 91 54

Tim Deziron, QA medewerker, +32 (0)471 61 84 60

Nick Jacobs, QA medewerker,
+32 (0) 479 014 470

Mail: quality@sligro.be

COORDINATEN IN GEVAL VAN NOOD/CRISIS:

Tijdens de werkuren: kunt u steeds terecht bij uw contactpersoon.
Buiten de werkuren: **noodnummer 24/24: +32(0)16 589 989**

HACCP

- Er is een HACCP-handboek; jaarlijks herziening

Procesflow:

- Receptie
- Stockage
- (Verwerking)
- BS: Order picken/assembleren/Distributie
- ZB: verkoop in de winkel
- CCP:
 - Temperatuur bij (1) receptie – (2) stockage – (3) transport
 - ➔ criteria en toleranties
 - ➔ monitoring procedure
 - ➔ corrigerende maatregelen
 - ➔ verantwoordelijkheden

- oPRP's:
 - Leveranciersevaluatie: kwaliteits- en veiligheids garanties
 - Vervaldatum: FEFO principe en automatische blokkering, THT-borgingslijsten

RECEPTIE

- Controle alle leveringen staat, houdbaarheid, voor gekoelde en diepgevroren producten: temperatuur controle
- Procedures in het geval van niet conformiteiten

STOCKAGE/VESTIGING

- Constante en automatische temperatuurregistratie, alarmen via gsm
- Procedures in het geval van pech en/of storing in het kader van productveiligheid

TRANSPORT bij bezorging

- Geconditioneerd transport met temperatuurregistratie
- Vrachtwagens: reiniging volgens reinigingsplan
- Procedures in het geval van pech en/of storing tijdens de rit in het kader van productveiligheid

PRODUCTGROEP	PRODUCTTEMPERATUUR	
	Richtwaarden	Tolerantie
UV vlees	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 7^{\circ}\text{C}$	$T \leq 7^{\circ}\text{C}$
UV slachtafval, orgaanvlees	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 4^{\circ}\text{C}$
UV vlees van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 4^{\circ}\text{C}$
UV bereid gehakt en vleesbereidingen	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 4^{\circ}\text{C}$
UV visserij producten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 2^{\circ}\text{C}$ temperatuur benaderd dat van smeltend ijs (max + 4,0 °C)	$T \leq 4^{\circ}\text{C}$
Verwerkte visserij producten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 4^{\circ}\text{C}$
Vleesproducten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 7^{\circ}\text{C}$
Bereide gerechten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 7^{\circ}\text{C}$
UV versneden groenten of fruiten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 7^{\circ}\text{C}$
Marktgroenten en -fruit	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 7^{\circ}\text{C}$	$T \leq 10^{\circ}\text{C}$
Zuivel en overige gekoelde producten	$0^{\circ}\text{C} < T \leq 4^{\circ}\text{C}$	$T \leq 7^{\circ}\text{C}$
Diepvriesproducten (bij receptie)	$T \leq -18^{\circ}\text{C}$	$T \leq -15^{\circ}\text{C}$
Diepvriesproducten (bij opslag)	$T \leq -18^{\circ}\text{C}$	$T \leq -18^{\circ}\text{C}$

LEVERANCIERS

- Aankoopprocedure:
 - leveranciers selectie: eisen pakket inzake voedselveiligheid
 - leveranciersevaluatie: service level en quality level
- Etikettering in Nederlands en Frans (conform EU verordening 1169/2011 - betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten – en eventuele wijzigingen daarvan) – informatie via product fiches
- Analyses op eigen versnijdingen worden uitgevoerd volgens een jaarplan gebaseerd op risico-analyse door een erkend laboratorium
- Analyses op andere producten worden uitgevoerd door de leverancier

SPECIFICATIEBEHEER

Voedingsmiddelen: Leveranciers, bezorgen deze informatie aan Sligro Food Group. Deze productfiche worden dan ter beschikking gesteld van de klant via de webshop of via: <https://products.sligro-ispc.be/>. (Voer de GTIN-code of artikelnummer in en de productfiche verschijnt).

Non-food producten: fiches, certificaten en/of MSDS van de leverancier worden ter beschikking gesteld van de klant.

HOUDBAARHEID

- Systeem gebaseerd op **FEFO**
- Sligro Food Group Belgium controleert haar stock op vervaldatum. Producten met verkorte vervaldatum worden tegen verminderde prijs aangeboden. 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 - registratie van ontvangen goederen (IN) en registratie van uitgeleverd goederen (OUT)

Aan de hand van de onderstaande stappen wordt de traceerbaarheid geborgd:

1. Bij ontvangst van alle artikelen wordt de streepjescode gescand. Hierbij wordt de THT datum (indien van toepassing) in de scanner geregistreerd en in het AS400 systeem opgeslagen. Werking op basis van het First expired, First out (FeFo) principe.
2. In AS400 wordt geregistreerd welke artikelen op welk tijdstip naar welke klanten zijn uitgeleverd.

Er wordt niet geregistreerd welke THT-datum naar welke klant is uitgeleverd. In het geval van een recall, wordt onderzocht wanneer het probleem is ontstaan. Alle klanten (zowel Bezorgservice als Zelfbediening) die het product vanaf die datum uitgeleverd hebben, worden gecontacteerd.

- Let wel: bijkomende informatie zoals lot code en THT zijn 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:
 - 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, foto's kunnen ook helpen
 - Alle klachten worden geregistreerd en onderzocht
 - Maandelijkse overzichten maken deel uit van de interne rapportage
 - Actieplannen worden maandelijks opgevolgd

VEILIGHEID EN HYGIENE

- Veiligheidsrichtlijnen:
 - Personeel draagt verplicht veiligheidsschoenen en werkkledij
 - Veiligheidsaanwijzingen moeten worden gevolgd
 - Bezoekers dragen verplicht een fluo-hesje (BS)
- Er geldt een algemeen rookverbod, enkel in de daartoe bestemde rooklokaal mag gerookt worden
- Chemische contaminatie: non food artikels (zoals reinigingsproducten) worden steeds in goed gesloten verpakking aangeboden, 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: 12x/ jaar
 - Online dossier met plattegrond, gebruikte bestrijdingsmiddelen, checklist voor de controles, verslag van de controles, trendanalyses

PERSONEEL

- Kledruimtes beschikbaar voor alle werknemers
- Maaltijden worden verbruikt 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
- 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

- Plannen zijn opgesteld en worden jaarlijks herzien

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en Milieu management

- Zie: <https://www.sligrofoodgroup.be/nl/mvo>
- MVO team en actieplan
 - Product assortiment "Eerlijk & Heerlijk" met keurmerken (BIO, MSC/ASC, Fairtrade, Rain Forest Alliance, ...)
 - VOKA charter duurzaam ondernemen
 - Milieu management: ISO14001 certificaat (BS Rotselaar)

Wij hopen u hiermee voldoende geïnformeerd te hebben, indien u nog vragen heeft aarzel dan niet om uw contactpersoon bij Sligro Food Group Belgium aan te spreken.

Het Shared Service Quality Team.