	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N14
	KWALITEITZORG	Door: E. Stulens
	JAVA Foodservice	Datum: 06/11/2019
		Pag: 1/8

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.

ALGEMEEN gegevens	
Naam Bedrijf:	Sligro-ISPC Rotselaar JAVA Foodservice www.javafoodservice.be
Deel uit makend van:	Sligro-ISPC Belgium NV www.sligrofoodgroup.be Sligro Food Group NV www.sligrofoodgroup.nl
Adres:	Wingepark 10, BE - 3110 Rotselaar
Tel:	+32 (0) 16 58 99 00
Fax:	+ 32 (0) 16 58 96 00
Email:	info@javafoodservice.be
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
CERTIFICATIE:	
ISO22000: Voedselveiligheidsmanagementsysteem: Sinds 2006 door SGS: Hercertificatie 2018: Certificate BE18/819943337 geldig tot 19/06/2021	
Auto Controle Systemen (FAVV): sinds 2012 door SGS: G-039: geldig tot 19/10/2020 G-017: geldig tot 19/10/2019 (audit gedaan, nieuw certificaat volgt)	
ISO14001: Milieubeheersysteem: Sinds 2018 door DNV-GL Certificaat: 257952-2018-AE-BEL-RvA geldig tot 27/11/2021	
Autres: BIO, MSC, ASC	

Het Sligro-ISPC Belgium Quality Team	
Els Stulens, Hoofd QSHE	tel: 016/58 96 03
Dinah Dubois, Quality Manager	tel: 016/58 96 39
Jens Lauwers, Product specialist/Technische informatie	tel: 016/58 99 13
Katia Delhaye, Klachtenbehandeling/Leveranciersopvolging	tel: 016/58 99 04
Mail: quality@sligrofoodgroup.be	

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

--



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

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

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

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

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

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N14
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 06/11/2019
			Pag: 3/8

Diepvriesproducten	-18°C	max. -15°C
--------------------	-------	------------

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 interne sales 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.N14
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 06/11/2019
			Pag: 4/8

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

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.N14
		KWALITEITSZORG	Door: E. Stulens
		JAVA Foodservice	Datum: 06/11/2019
			Pag: 5/8



Certificaat BE18/819943337

Het managementsysteem van

Java BVBA

Wingepark 10, 3110 Rotselaar, België

is geauditeerd en gecertificeerd volgens de norm

ISO 22000:2005

Voor de volgende activiteiten

**Distributie (aankoop, opslag, orderpicking en levering aan de klant)
van een totaalpakket diepvries, verse en droge voeding aan de
institutionele en commerciële restauratie.**

Voedselcategorie
F I Kleinhandel

G I Levering van transport- en opslagdiensten voor bederfelijke levensmiddelen en
diervoeders

G II Levering van transport- en opslagdiensten voor omgevingstabiele
levensmiddelen en diervoeders

Dit certificaat is geldig van 21 december 2018 tot 29 juni 2021 en blijft geldig
bij bevredigende resultaten van opvolgingsbezoeken.
Uiterste datum hercertificatieaudit 25 oktober 2021
Uitgave 1. Gecertificeerd sinds november 2006

Dit certificaat heeft betrekking op verschillende vestigingen. Details over de
andere vestigingen zijn terug te vinden op de bijgevoegde pagina.
Goedgekeurd door



SGS Systems & Services Certification Pty Ltd
Unit 10/585 Blackburn Road, Notting Hill, VIC 3168 Australia
t +61 3 9574 3200 f +61 3 97574 3399 www.au.sgs.com


www.jas-anz.org/register

Page 1 of 2





SGS

Certificaat BE12/223574887

Het autocontrolesysteem van

Java BVBA

Wingepark 10
3110 Rotselaar, België

Ondernemingsnummer: 0426.511.473
Vestigingseenheidsnummer: 2.003.600.126

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 PR52: Groothandel – Levensmiddelen
AC97 PR94: Groothandel – Verpakkingsmateriaal voor contact met levensmiddelen

Datum van de keuring: 17+18+19/10/2017.
Datum van de gunstige validatie: 30/10/2017.
Volgende keuring is te voorzien vóór: 19/10/2020.

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

Goedgekeurd door


Pieter Wierings
Certification Manager

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

BELAC
Accreditation Number
035-NSIP
NEN EN 15189:2012

SGS

Certificaat BE12/223574883

Het autocontrolesysteem van

Java BVBA

Wingepark 24
3110 Rotselaar, België

Ondernemingsnummer: 0426.511.473
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 PR52: Groothandel – Levensmiddelen

Datum van de keuring: 17+18+19/10/2017.
Datum van de gunstige validatie: 30/10/2017.
Volgende keuring is te voorzien vóór: 19/10/2020.



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

Goedgekeurd door


Pieter Wierings
Certification Manager

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

BELAC
Accreditation Number
035-NSIP
NEN EN 15189:2012

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N14
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 06/11/2019
			Pag: 7/8

SGS

Certificaat BE12/223574886
Het autocontrolesysteem van

Java BVBA

Wingepark 10
3110 Rotselaar, België
Ondernemingsnummer : 0426.511.473
Vestigingseenheidsnummer : 2.003.600.128
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 omgevingstemperatuur 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: 17+18+19/10/2017.
Datum van de gunstige validatie 30/10/2017.
Volgende keuring is te voorzien vóór 19/10/2019.

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 Antwerp - Belgium
 t +32 (0)3 545-48-48 f +32 (0)3 545-48-49 www.sgs.com


 Accreditation Number
 035-1632
 NEN EN 17020:2012

SGS

Certificaat BE12/223574885
Het autocontrolesysteem van

Java BVBA

Wingepark 24
3110 Rotselaar, België
Ondernemingsnummer: 0426.511.473
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 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: 17+18+19/10/2017.
Datum van de gunstige validatie: 30/10/2017.
Volgende keuring is te voorzien vóór: 19/10/2019.

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 Antwerp - Belgium
 t +32 (0)3 545-48-48 f +32 (0)3 545-48-49 www.sgs.com


 Accreditation Number
 035-1632
 NEN EN 17020:2012

		HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N14
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 06/11/2019
			Pag: 8/8

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