


 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens Datum: 14/12/2021 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 Food Group Belgium JAVA Foodservice www.javafoodservice.be
Deel uit makend van:	Sligro Food Group 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
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 20/12/2024	
Auto Controle Systemen (FAVV): sinds 2012 door SGS: G-039: geldig tot 29/10/2023 G-017: geldig tot 17/10/2023	
ISO14001: Milieubeheersysteem: Sinds 2018 door DNV-GL Certificaat: 257952-2018-AE-BEL-RvA geldig tot 27/11/2024	
Andere: BIO, MSC, ASC	
<i>Alle certificaten zijn ook steeds terug te vinden op onze website.</i>	

Het Sligro Food Group Belgium Quality Team	
Els Stulens, Hoofd QE	tel: + 32 (0)16/589 603
Dinah Dubois, Quality Manager, opvolging vestigingen	tel: + 32 (0)16/589 639
Tim Deziron, Product informatie, leveranciers, recalls	tel: + 32 (0)16/589 913
Nick Jacobs, Klachtenbehandeling, klanten vragen, recalls	tel: + 32 (0)16/589 904
Katia Delhaye, (donderdag en vrijdag)	
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

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 14/12/2021
			Pag: 2/8

HACCP
<ul style="list-style-type: none"> Er is een HACCP-handboek opgesteld sinds 2000; jaarlijks herziening
Procesflow: <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 Procedures in het geval van niet conformiteiten

STOCKAGE/MAGAZIJNEN
<ul style="list-style-type: none"> Constante en automatische temperatuurregistratie, alarmen via gsm 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 Vrachtwagens worden wekelijks gekuist, zowel laadruimte als buitenzijde Tijdens transport is er een permanente automatische temperatuurregistratie, die vanuit de hoofdzetel kan opgevolgd worden Systemen van Rmoni / Gullimex / Trimble / TComm 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. 7°C
Diepvriesproducten	-18°C max. -15°C (transport)

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 14/12/2021
			Pag: 3/8

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

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 14/12/2021
			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
- 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



Sligro Food Group

JAVA

YOUR BEST SOLUTION

HANDBOEK

KWALITEITSZORG

JAVA Foodservice

Document: K.H.KZJ.N18

Door: E. Stulens

Datum: 14/12/2021

Pag: 5/8

SGS • SGS • SGS • SGS • SGS • SGS • SGS • SGS • SGS • SGS

Certificate BE18/819943337

The management system of

Sligro Food Group Rotselaar

Wingepark 10, 3310 Rotselaar, Belgium

has been assessed and certified as meeting the requirements of

ISO 22000:2018

For the following activities

Wholesale-distribution and storage services of packed frozen, refrigerated and ambient stable food products for institutional and commercial restaurants

Food Category

F I - Retail

G I - Provision of Transport and Storage Services for Perishable Food and Feed

G II - Provision of Transport and Storage Services for Ambient Stable Food and Feed

This certificate is valid from 21 December 2021 until 20 December 2024 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Certified activities performed by additional sites listed on subsequent pages.

Recertification audit due a minimum of 60 days before the expiration date.

Issue 5. Certified since 27 November 2006

Authorised by

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

JAS-ANZ




www.jas-anz.org/register

Page 1 of 2



This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at <http://idp://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory>. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens Datum: 14/12/2021 Pag: 6/8

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

Pagina 1 van 1



Accreditation Number
005-INSIP
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)3 545-48-48 f +32 (0)3 545-48-49 www.sgs.com

Pagina 1 van 1



Accreditation Number
005-INSIP
NBN EN 17020:2012

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens Datum: 14/12/2021 Pag: 7/8

Certificaat BE12/223574886
 Het autocontrolesysteem van



Sligro Food Group 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 Opslag op omgevingstemperatuur PR52 Levensmiddelen
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR168 Vlees
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR141 Zuivelproducten
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR105 Vloeibaar ei en ei producten
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR134 Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren
- AC134 Gekoelde of ingevroren opslag PR52 Levensmiddelen

Datum van de keuring 04+05+06/10/2021.
 Datum van de gunstige validatie 15/10/2021.
 Volgende keuring is te voorzien vóór 17/10/2023.

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
 045-INEP
 MBN EN 17020:2012

Certificaat BE12/223574885
 Het autocontrolesysteem van



Sligro Food Group BS 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 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR168 Vlees
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR105 Vloeibaar ei en ei producten
- AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de detailhandel PR134 Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren
- AC134 Gekoelde of ingevroren opslag PR52 Levensmiddelen

Datum van de keuring 04+05+06/10/2021.
 Datum van de gunstige validatie 15/10/2021.
 Volgende keuring is te voorzien vóór 29/10/2023.

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
 045-INEP
 MBN EN 17020:2012

 Sligro Food Group	 YOUR BEST SOLUTION	HANDBOEK	Document: K.H.KZJ.N18
		KWALITEITSZORG JAVA Foodservice	Door: E. Stulens
			Datum: 14/12/2021
			Pag: 8/8



MANAGEMENTSYSTEEM CERTIFICAAT

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

Initiële certificatie datum:
27 november 2018

Geldig:
28 november 2021 – 27 november 2024

Dit is ter bevestiging dat het managementsysteem van
JAVA Foodservice
 Wingepark 10, 3110 Rotselaar, België
 en de locaties zoals vermeld in de appendix bij dit certificaat

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:
Barendrecht, 22 november 2021

Voor het kantoor van afgifte:
DNV - Business Assurance
Zwolseweg 1, 2994 LB Barendrecht,
Netherlands



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

Het niet nakomen van de in de certificatie-overeenkomst gestelde condities kan leiden tot het opgedigd verklaren van dit certificaat.

GEACCREDITEERDE ORGANISATIE: DNV Business Assurance B.V., Zwolseweg 1, 2994 LB Barendrecht, Netherlands - TEL: +31 (0) 102922689, www.dnv.com/assurance