Cher client,

En tant que distributeur, JAVA Foodservice veut non seulement être l'interface entre le producteur et la cuisine industrielle, mais également un filtre de qualité, qui exerce un contrôle efficace à la réception, au stockage, à la préparation des commandes et au transport des marchandises.
JAVA Foodservice a mis en œuvre un plan de qualité et de sécurité alimentaire. Voici une présentation succincte de notre fonctionnement.

Données GÉNÉRALES		
Nom entreprise :	**Sligro Food Group Belgium** **JAVA Foodservice**	 www.javafoodservice.be
Partie de :	Sligro Food Group Belgium SA Sligro Food Group SA	www.sligrofoodgroup.be www.sligrofoodgroup.nl
Adresse :	Wingepark 10, BE – 3110 Rotselaar	
Tél :	+32 (0) 16 58 99 00	
E-mail :	info@javafoodservice.be	
Numéro d'entreprise : 0638.787.362		
Numéros filiales : W10 : 2.271.400.597 et W24: 2.221.774.508		
Agréation -numéro d'autorisation AFSCA : W10: AER/VBR/024568 – KF104775 W24: AER/VBR/020776 – KF103833		

CERTIFICATION
ISO22000 - Système de sécurité alimentaire depuis 2006 par SGS
Recertification 2018 : Certificat BE18/819943337 valable jusqu'au 20/12/2024

Auto Contrôle système (AFSCA): depuis 2012 par SGS :
G-039 (distribution): valable jusqu'au 29/10/2023
G-017 (stockage et transport): valable jusqu'au 17/10/2023

ISO14001 – Système de gestion de l'environnement depuis 2018 par DNV-GL:
Certification 2018 : 257952-2018-AE-BEL-RvA valable jusqu'au 27/11/2024

Autres: BIO, MSC, ASC

Les certificats sont également disponibles sur notre site Web.

L'équipe de qualité de Sligro Food Group Belgium

Els Stulens, Chef QE	Tel : +32 (0) 496 12 91 54
Dinah Dubois, Quality Manager, suivi sites	Tel : +32 (0) 476 95 19 73
Tim Deziron, informations techniques, fournisseurs, recalls	Tel : +32 (0) 471 61 84 60
Nick Jacobs, traitement des plaintes, demande client, recalls	Tel : +32 (0) 479 01 44 70

Mail: quality@sligrofoodgroup.be

CCORDONNÉES EN CAS D'URGENCE

Pendant les heures de travail vous pouvez contacter votre correspondent chez JAVA Foodservice
En dehors des heures de travail : numéro d'urgence 24h/24h:+32(0)16 589 989

HACCP

- Un manuel HACCP existe depuis 2000, contrôle annuel.

Procesflow :
- Réception
- Stockage
- Préparation des commandes
- Distribution

- CCP :
  - Température au (1) réception – (2) stockage – (3) transport
    - ➔ critères et tolérances
    - ➔ procédure de monitoring
    - ➔ mesures correctives
    - ➔ responsabilités

- oPRP's :
  - Evaluation fournisseurs : garanties de qualité et de sécurité
  - Date d'expiration : principe FIFO et blocage automatique
  - Dommages : prudence et retrait du stock
  - Qualité des produits : garanties fournisseur et retirer du stock

RECEPTION

- vérifier toutes les livraisons état, conservation, pour les produits réfrigérés et congeler : contrôle température
- procédures en cas de non- conformité

STOCKAGE/MAGASINS

- Enregistrement automatique constant de la température, alarme via GSM
- Procédures en cas de panne et/ou de problème dans le cadre de la sécurité des produits

TRANSPORT

- Transport conditionné en gestion propre
- Les camions sont nettoyés chaque semaine, tant l'espace de chargement que l'extérieur
- Pendant le transport, la température est enregistrée automatiquement en permanence, et suivie depuis le siège principal
  Systèmes de Rmoni / Trimble / TComm
- Procédures en cas de panne et/ou de problème en cours de route dans le cadre de la sécurité des produits

	TEMPERATURE PRODUIT	
GROUPE DE PRODUIT	**Valeurs guides**	**Tolérance**
Viande ultra-fraîche	0°C < T ≤ 7°C	T ≤ 7°C
Abats ultra-frais	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 4°C
Viande de volaille ultra-fraîche, lagomorphes et petit gibier	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 4°C
Viande hachée ultra-fraîche et préparations de viande	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 4°C
Produits de poisson ultra frais	0°C < T ≤ 2°C température de fusion de la glace (max + 4,0 °C)	T ≤ 4°C
Produits de poisson transformés	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 4°C
Produits carnés	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 7°C
Plats préparés	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 7°C
Légumes et fruits frais coupés	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 7°C
Légumes et fruits du marché	0°C < T ≤ 7°C	T ≤ 10°C
Produits laitiers et autres produits réfrigérés	0°C < T ≤ 4°C	T ≤ 7°C
Produits congelés (à la reception)	T ≤ -18°C	T ≤ -15°C
Produits congelés (au stockage)	T ≤ -18°C	T ≤ -18°C

FOURNISSEURS

- Procédure d'achat :
  - sélection fournisseurs : conditions en matière de sécurité alimentaire
  - évaluation des fournisseurs

- Les produits sont livrés dans un emballage fermé
- Étiquetage en néerlandais et en français (conformément au règlement UE 1169/2011 – concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et leurs éventuelles modifications)
- Le fournisseur effectue des analyses, qui peuvent être demandées à tout moment
- JAVA Foodservice peut faire réaliser des analyses par un laboratoire externe accrédité.

GESTION DES SPÉCIFICATIONS

- Produits alimentaires : Les fournisseurs transmettent toutes les données via des systèmes comme Trustbox, GDSN où directement via notre portail fournisseurs à JAVA Foodservice. Ces données sont mises à disposition du client JAVA sur une fiche produit, consultable sur **JAVA Online**. (cliquer sur la photo de l'article).

- Produits non-food : fiches, certificats et/ou MSDS du fournisseur sont mis à disposition sur **JAVA Online**

CONSERVATION

- Système basé sur le système **FEFO**
- Durée minimale de conservation lors de la livraison : **Selon le type de produit**, JAVA Foodservice utilise un système automatique de blocage de marchandises, X jours avant la date DLC ou DLUO. Les produits avec une conservation plus courts sont vendus à un prix réduit avec système 'vente rapide' (JAVA online). Produits, qui ne peuvent pas être vendus, sont retirés du stock avant la date DLC/DLUO et sont donnés aux banques alimentaires.

TRAÇABILITÉ & RECALL
• Conformément au règlement–UE 178/2002 – relatif à l'hygiène, la législation et la traçabilité des produits alimentaires – et ses modifications éventuelles
• Système de traçabilité au moyen d'un code de traçabilité, un code unique attribué à chaque produit à la réception, sous forme de code à barres, scanné tout au long du processus (réception, stockage, distribution). Le code de traçabilité nous permet : de savoir quand un produit a été reçu, à quels clients il a été fourni, des informations essentielles en cas de recall.
• Les clients reçoivent à chaque livraison un document mentionnant clairement le code de traçabilité des marchandises livrées. Attention : les informations complémentaires comme le code de lot et la date de péremption restent des informations importantes à communiquer en cas de problème.
• Une procédure de recall a été élaborée et est testée chaque année. Évaluation/communication – Analyse/mesures/suivi - Clôture

TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS DES CLIENTS
• Procédure de traitement des réclamations : • Les réclamations sont reçues via le service interne sales et sont ensuite introduites dans le système interne • Il est essentiel que les informations soient correctes et complètes : numéro d'article, DLUO, lot, description détaillée du problème et si possible des photo's • Les produits à problème sont toujours pris en retour à des fins d'analyse. • Toutes les réclamations sont enregistrées et étudiées • Des récapitulatifs mensuels font partie du rapport interne • Les plans d'action font l'objet d'un suivi mensuel

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE
• Directives de sécurité : - Le personnel doit porter obligatoirement des chaussures de sécurité et des vêtements de travail - Les visiteurs doivent obligatoirement porter un gilet fluo - Les instructions de sécurité doivent être respectées
• Il est interdit de fumer partout, sauf dans les coins fumeurs prévus à cet effet et dehors
• Contamination chimique : articles non-food (comme les produits d'entretien) toujours dans des emballages bien fermés, attention particulière lorsqu'ils sont empilés
• Contamination physique: règles intérieures, ordre et propreté, procédure de verre,...
• Le nettoyage s'effectue sur la base de plans d'entretien Toutes les activités et tous les contrôles sont enregistrés

LUTTE CONTRE LA VERMINE
• La lutte contre la vermine est assurée par l'entreprise externe spécialisé - Rongeurs, insectes volants, insectes rampants : 6x/an - Dossier en ligne avec plan, moyens de lutte utilisés, checklist pour les contrôles, rapport des contrôles, analyse des tendances

PERSONNEL
• Vestiaires disponibles pour tous les travailleurs
• Les repas sont pris dans les réfectoires
Il est obligatoire de se laver les mains en sortant des toilettes. Les toilettes sont équipées de lavabos avec : eau chaude et eau froide / distributeurs de savon et de désinfectant / serviettes jetables
• Un examen médical est organisé chaque année
• Des formations sont données régulièrement à tout le personnel

AUDITS INTERNES ET INSPECTIONS
• Des audits internes sont régulièrement organisés par des personnes formées : toutes les étapes des processus et procédures sont évaluées au moins 1x/an, des mesures sont intégrées dans le plan d'action et un suivi mensuel est assuré
• Des inspections (pour contrôler l'hygiène, l'ordre et la propreté) sont effectuées chaque mois: les résultats sont immédiatement communiqués sur le terrain pour action immédiate

Food Defense et Food Fraude
• Les plans TACCP et VACCP ont été élaborés et sont révisés annuellement

Responsabilité sociale des entreprises et gestion de l'environnement
• Team RSE et plan d'action • L'environnement : certificat ISO14001 • Gamme de produits durable (BIO, MSC/ASC, Fairtrade, Rain Forest Alliance, ...)

Nous espérons que ces informations vous seront utiles. Si vous avez encore des questions, n'hésitez pas à les poser à votre personne de contact chez JAVA Foodservice.

Quality team

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
t(61-3) 9574 3200 f (61-3) 9574 3399 www.au.sgs.com

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://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.

Certificat BE12/223574887

Le système d'autocontrôle de

Sligro-ISPC Belgium NV

Wingepark 10
3110 Rotselaar, Belgique

Numéro d'entreprise : 0638.787.362
Numéro d'unité d'établissement : 2.271.400.597

A été audité et certifié selon les exigences de

G-039 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation
Version 1 – 19/07/2011

Pour les activités suivantes

AC97 Vente en gros
PR52 Denrées alimentaires

AC97 Vente en gros
PR94 Matériel d'emballage en contact avec les aliments

Date d'inspection 29/09/+30/09+01/10/2020.
Date d'approbation du dossier 16/10/2020.
Date d'inspection suivante à prévoir avant le 29/10/2023.

On se réfère au rapport d'inspection pour les non-conformités constatées de type B.

Autorisé par

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
005-INSP
NBN EN 17020:2012

Certificat BE12/223574883

Le système d'autocontrôle de

Sligro-ISPC Rotselaar NV

Wingepark 24
3110 Rotselaar, Belgique

Numéro d'entreprise : 0638.787.362
Numéro d'unité d'établissement : 2.221.774.508

A été audité et certifié selon les exigences de

G-039 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation
Version 1 – 19/07/2011

Pour les activités suivantes

AC97 Vente en gros
PR52 Denrées alimentaires

Date d'inspection 29/09+30/09+01/10/2020.
Date d'approbation du dossier 16/10/2020.
Date d'inspection suivante à prévoir avant le 29/10/2023.

On se réfère au rapport d'inspection pour les non-conformités constatées de type B.

Autorisé par

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
005-INSP
NBN EN 17020:2012

SGS

Certificat BE12/223574886

Le système d'autocontrôle de

Sligro Food Group Rotselaar NV

Wingepark 10
3110 Rotselaar, Belgique
Numéro d'entreprise: 0638.787.362
Numéro d'unité d'établissement: 2.271.400.597

a été audité et certifié selon les exigences de

G-017 Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
Version 1 dd 20/02/2009

Pour les activités suivantes

AC81 Stockage à température ambiante
PR52 Denrées alimentaires
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR168 Viande
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR141 Produits laitiers
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR105 Oeufs liquides et ovoproduits
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants
AC134 Stockage réfrigéré ou congelé
PR52 Denrées alimentaires

Date d'inspection 04+05+06/10/2021.
Date d'approbation du dossier 15/10/2021.
Date d'inspection suivante à prévoir avant le 17/10/2023.

On se réfère au rapport d'inspection pour les non-conformités constatées de type B.

Autorisé par

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

BELAC
Accreditation Number
005-INSP
NBN EN 17020:2012

SGS

Certificat BE12/223574885

Le système d'autocontrôle de

Sligro Food Group BS Rotselaar NV

Wingepark 24
3110 Rotselaar, Belgique
Numéro d'entreprise: 0638.787.362
Numéro d'unité d'établissement: 2.221.774.508

a été audité et certifié selon les exigences de

G-017 Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
Version 1 dd 20/02/2009

Pour les activités suivantes

AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR168 Viande
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR105 Oeufs liquides et ovoproduits
AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail
PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants
AC134 Stockage réfrigéré ou congelé
PR52 Denrées alimentaires

Date d'inspection 04+05+06/10/2021.
Date d'approbation du dossier 15/10/2021.
Date d'inspection suivante à prévoir avant le 29/10/2023.

On se réfère au rapport d'inspection pour les non-conformités constatées de type B.

Autorisé par

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

BELAC
Accreditation Number
005-INSP
NBN EN 17020:2012

DNV

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
257952-2018-AE-BEL-RvA

Initial certification date:
27 November 2018

Valid:
28 November 2021 – 27 November 2024

This is to certify that the management system of

JAVA Foodservice

Wingepark 10, 3110 Rotselaar, Belgium

and the sites as mentioned in the appendix accompanying this certificate

has been found to conform to the Environmental Management System standard:

ISO 14001:2015

This certificate is valid for the following scope:

JAVA Foodservice supplies and delivers a wide-range of food (dried, refrigerated and frozen products) and food-related, non-food products to healthcare facilities, institutional kitchens/public authorities, commercial chains/the catering industry and retailers.

Place and date:
Barendrecht, 22 November 2021

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Zwolseweg 1, 2994 LB Barendrecht, Netherlands

MGMT. SYS.
RvA C 024

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

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
ACCREDITED UNIT: DNV Business Assurance B.V., Zwolseweg 1, 2994 LB, Barendrecht, Netherlands - TEL: +31(0)102922689. www.dnv.com/assurance