



## KWALITEITSZORG @ Sligro-ISPC

Document:0.OV-002

Versie: 21

Datum: 03/08/2023

Pag: 1/5

Beste klant,

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

### ALGEMEEN gegevens

Naam Bedrijf: **Sligro-ISPC** [www.sligro-ispc.be](http://www.sligro-ispc.be)  
Deel uit makend van: *Sligro Food Group Belgium* [www.sligrofoodgroup.be](http://www.sligrofoodgroup.be)  
Ondernemingsnummer: 0638.787.362  
CERTIFICATIE:  
Voedselveiligheid: ISO22000-2018: door SGS:  
Certificate BE23/00000137 geldig tot 01/08/2026  
Andere: BIO (door TÜV-Nord) BE-BIO-02 / MSC-ASC (door SGS)  
Alle certificaten staan op onze website:  
<https://www.sligro-ispc.be/nl/over-ons/kwaliteit-veiligheid>

### VESTIGING GENT

Adres: Ottergemsesteenweg-Zuid 720, 9000 GENT  
Tel: +32 (0)9 241 51 11  
Email (klachten): [customercare.gent@crm.sligro-ispc.be](mailto:customercare.gent@crm.sligro-ispc.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  
1.1.2 F256, UD2045 - uitsnijderij

### VESTIGING LUIK

Adres: Route de Liers 125, 4042 Herstal  
Tel: +32 (0)4 278 92 92  
Email (klachten): [customercare.liege@crm.sligro-ispc.be](mailto:customercare.liege@crm.sligro-ispc.be)  
Vestigingsnummers: 2.083.693.919

Erkenning – toelating FAVV:  
(tijdelijke stopzetting nav verbouwingen 07/2023 tot 11/2023)  
1.1 AER/LIE/011893 - detailhandel LM  
6/1.1 KF519 - koel-vrieshuis  
3.4 VE9013 - visserijproducten  
4.1 CO551 - melkinrichting  
1.1.2 F551 - uitsnijderij



**VESTIGING ANTWERPEN**

Adres: Zuidkaai 8, 2030 Antwerpen

Tel: +32 (0)3 231 11 01

Email (klachten): [customercare.antwerpen@sligro-ispc.be](mailto:customercare.antwerpen@sligro-ispc.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

***Beschrijving van bedrijfsactiviteiten***

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

- Sligro-ISPC **zelfbedieningswinkels (ZB)** voor verkoop aan professionele eindgebruikers
- Sligro-ISPC **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.

**Shared Service Quality Team**

**Els Stulens**, Hoofd QE

**Dinah Dubois**, Quality Manager

**Nick Jacobs**, QA medewerker

**Tim Deziron**, QA medewerker

Mail: [quality@sligrofoodgroup.be](mailto:quality@sligrofoodgroup.be)

**COORDINATEN IN GEVAL VAN NOOD/CRISIS:**

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

### HACCP

- Er is een HACCP-handboek opgesteld; jaarlijks herziening

#### Procesflow:

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

### 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, temperatuurregistratie
- Vrachtwagens: 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 gehakt vlees 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)
- Analyses worden uitgevoerd volgens een jaarplan gebaseerd op risico-analyse door een erkend laboratorium

### **SPECIFICATIEBEHEER**

**Voedingsmiddelen:** Leveranciers, bezorgen deze informatie aan Sligro-ISPC. Deze productfiche worden dan ter beschikking gesteld van de klant.  
Geef de GTIN code in op <https://products.sligro-ispc.be/> en de product fiche verschijnt

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

### **HOUDBAARHEID**

- Systeem gebaseerd op **FEFO**
- Houdbaarheid bij levering: Sligro-ISPC 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
- Traceerbaarheidssysteem a.h.v. traceercode voor ultra verse producten, die aan alle producten wordt toegekend bij receptie onder de vorm van een streepjescode en die doorheen het hele proces van receptie – stockage – verwerking - distributie wordt gevolgd. 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.
- Producten met een langer tth worden gevolgd op periode van levering
- Klanten ontvangen bij iedere levering een document dat de traceercode van de ultra verse producten vermeld. Let wel: alle 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:
  - Juiste en volledige informatie is cruciaal
  - Probleem producten worden steeds retour genomen voor verder onderzoek, foto's kunnen ook helpen
  - Alle klachten worden geregistreerd en onderzocht
  - Maandelijks 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
- 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
- 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**

- Kleedruimtes 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**

- TACCP en VACCP plannen zijn opgesteld en worden jaarlijks herzien

### **Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en Milieu management**

- MVO team en actieplan
- Product assortiment "**Eerlijk & Heerlijk**" 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 Sligro-ISPC aan te spreken.

*Het Shared Service Quality Team.*