

Brochure Kwaliteitssysteem Verstegen Spices & Sauces B.V.



Verstegen, with pleasure.

Verstegen Spices & Sauces B.V.
Industrieweg 161
3044 AS Rotterdam
Postbus 11041
3004 AE Rotterdam
Nederland
Tel: +31 (0) 10-2455100
Fax: +31 (0) 10-4624707
www.verstegen.eu
info@verstegen.nl

Versie maart 2017

Voorwoord.

Verstegen Spices & Sauces B.V. is sinds 1886 specialist op het gebied van kruidenmixen, enkelvoudige kruiden en specerijen, marinades en sauzen. Verstegen Spices & sauces is een productiebedrijf dat zich richt op de ontwikkeling, productie, distributie en verkoop van kruiden(mixen), specerijen(mixen), marinades en sauzen voor de levensmiddelenindustrie, de professionele gebruiker (kok, ambachtsman) en de consument. Verstegen Spices & Sauces B.V. beschikt daartoe o.a. over diverse productieafdelingen ("droog" en "nat"), opslag- en distributiefaciliteiten, een verkoop- en inkooporganisatie, een laboratorium en een afdeling kwaliteitszorg. Verstegen Spices & Sauces B.V. heeft ongeveer 350 medewerkers in dienst.

De productiefaciliteiten van Verstegen Spices & Sauces zijn flexibel en uitgebreid. Naast een ultramoderne fabriek voor de verwerking van droge producten zijn ook de faciliteiten voor productie van sauzen en overige vloeibare producten van hightech-apparatuur voorzien.

De kernstrategie van Verstegen Spices & Sauces luidt: "Eén kwaliteit leveren, te weten altijd de beste en constante kwaliteit, hoogwaardige service bieden en door innovatieve productontwikkeling de trends te zetten. Daar waar gegeten wordt, wil Verstegen de smaak maken".

Het kwaliteitssysteem van Verstegen Spices & Sauces beheert en beheerst de dagelijkse bedrijfsvoering. De kwaliteit wat betreft grondstoffen, verpakkingen, eindproducten, productieprocessen, milieu en arbeidsomstandigheden staat hierbij centraal. De volgende certificaten zijn aan onze organisatie in de loop der jaren toegekend:

- BRC (Lloyd's Register Quality Assurance)
- HACCP (Lloyd's Register Quality Assurance)
- IFS (Lloyd's Register Quality Assurance)
- EKO / Skal (Skal)
- Halal (Halal International Control)
- RiskPlaza (Lloyd's Register Quality Assurance)
- MVO prestatieladder (Lloyd's Register Quality Assurance)
- Erkenning ECABO leerbedrijf
- Erkenning SVO leerbedrijf
- Erkenning leerbedrijf Kenniscentrum Handel

Naar aanleiding van verzoeken van klanten om uitgebreide informatie over ons kwaliteitssysteem te geven, is deze brochure samengesteld.

Het is ons een genoegen u deze brochure Kwaliteitssysteem Verstegen Spices & Sauces B.V. aan te bieden en wij vertrouwen erop hiermee de meest belangrijke vragen over het functioneren van ons kwaliteitssysteem te hebben beantwoord.

Verstegen Spices & Sauces B.V.
Afdeling Kwaliteitszorg

<u>Inhoudsopgave.</u>	<u>Blz.</u>
1. Kwaliteitsbeleid.	4
2. Assortiment.	5
3. Processen.	5
4. Productiefaciliteiten, veiligheid en omgeving.	7
5. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen	8
6. Kwaliteitssysteem Verstegen Spices & Sauces B.V.	9
7. Gevaren, risico's en beheersmaatregelen.	9
8. Allergenen.	12
9. Kwaliteitscontrole.	13
10. Kwaliteitsbeheersing.	14
10.1. Beheer van documenten, gegevens en registraties.	14
10.2. Productspecificaties.	14
10.3. Inkoop en beoordeling toeleveranciers.	15
10.4. Traceerbaarheid van producten.	15
10.5. Afwijkingen en recall.	15
10.6. Klachtenprocedure.	16
10.7. Interne audits.	16
10.8. Verificatie, validatie en directiebeoordeling.	16
10.9. Reiniging, onderhoud en kalibratie.	17
10.10. Beheersing afwezigheid van productvreemde bestanddelen.	17
10.11. Ongediertebestrijding.	17
10.12. Opslag en transport.	18
10.13. Personeel.	18
10.14. Training.	19
10.15. Productontwikkeling.	19
11. RiskPlaza	19
Slotwoord.	20
Bijlagen.	
Kopieën van de kwaliteitscertificaten:	
- BRC	
- HACCP	
- IFS	
- EKO / Skal	
- Halal	
- MVO prestatieladder	
- Erkenning ECABO leerbedrijf	
- Erkenning SVO leerbedrijf	
- Erkenning leerbedrijf Kenniscentrum Handel	

1. Kwaliteitsbeleid.

Verstegen Spices & Sauces B.V. is continu gericht op de beheersing en verbetering van de productveiligheid en productkwaliteit en het verminderen of voorkomen van milieubelasting. Tevreden klanten en hoge, constante productkwaliteit en service staan hierbij centraal.

Continu wordt het kwaliteitsniveau beoordeeld en indien nodig verbeterd van:

- Grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten
- Productieprocessen (incl. milieuaspecten)
- Productieruimtes en -machines
- Organisatorische processen (overlegstructuren, communicatie)
- Afdelingen
- Medewerkers en arbeidsomstandigheden (inclusief ethische aspecten)

Beheersing en verbetering van productveiligheid en productkwaliteit wordt voor een belangrijk deel bereikt d.m.v. uitvoering van het kwaliteitssysteem door alle betrokken afdelingen. Basisonderdelen van het kwaliteitssysteem zijn onder andere HACCP-norm, BRC-norm, IFS-norm, wettelijke eisen en klanteneisen.

De kernstrategie van Verstegen Spices & Sauces B.V. met betrekking tot het milieu bestaat uit een aantal speerpunten, te weten:

- Streven naar continu verminderen of voorkomen van milieubelasting.
- Tijdens de bedrijfsactiviteiten werken conform de relevante milieuvergunningen.
- Opstellen van milieudoelstellingen en ernaar streven deze te halen.

Een belangrijk middel om de kwaliteit te bewaken en te verbeteren, is het opstellen van doelstellingen. In de open communicatie met onze afnemers benadrukken wij onze kwaliteitsdoelstellingen, die o.a. zijn gericht op een snelle, efficiënte, indien gewenst op maat gesneden en vooral zorgvuldige leveringen van diverse producten en diensten. Wederzijds vertrouwen staat hierbij centraal. Tevens worden in de doelstellingen ook de milieuaspecten en het personeel (inclusief ethische aspecten) opgenomen.

Door constante kwaliteitsbewaking in combinatie met de door het bedrijf opgebouwde knowhow, garandeert Verstegen hoogwaardige producten en dienstverlening. Deze hoogwaardige kwaliteit is van groot belang voor het voortbestaan van Verstegen Spices & Sauces B.V. Daarom verwachten wij van al onze medewerk(st)ers een actieve bijdrage in de handhaving en verbetering van ons kwaliteitsniveau. De directie stelt hiervoor de noodzakelijke middelen ter beschikking.

2. Assortiment.

Specerijen, kruiden, melanges, tailor-made mixen, marinades, sauzen, dressings, jus en hulpstoffen; het totale assortiment bevat meer dan 4000 producten. Een deel van deze producten zijn aan te merken als convenience artikelen en maken het zowel de professionele verwerker als de thuiskok erg makkelijk. Het assortiment wordt voortdurend afgestemd op de veranderende eisen in de foodmarkt. Dit wordt gerealiseerd door producten en diensten te ontwikkelen die het bereiden en presenteren van voeding en voedselcomponenten zo optimaal en plezierig mogelijk maken. Het assortiment is te vinden op de Verstegen website: www.verstegen.eu.

Direct of indirect heeft Verstegen elke consument als klant. Direct indien zij bewust de keuze maken voor Verstegen consumentenproducten, indirect omdat Verstegen toeleverancier is voor de voedingsmiddelenindustrie, de foodservice en verswinkelier. De activiteiten van Verstegen Spices & Sauces zijn dan ook grofweg in te delen in 3 markten: de consument, de professionele gebruiker en de industrie. Binnen deze markten worden diverse segmenten bediend.

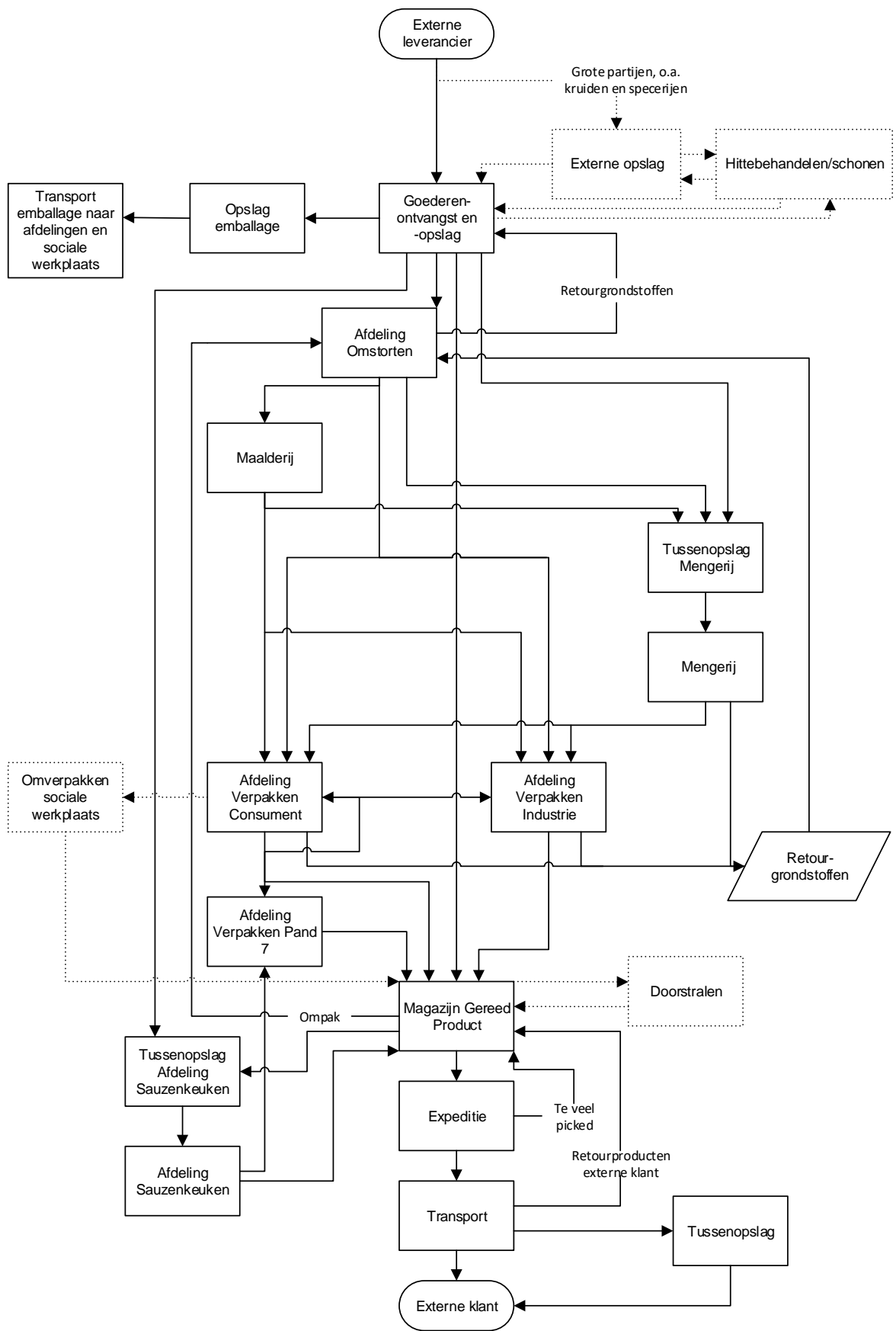
De consumentenproducten van Verstegen zijn via diverse kanalen verkrijgbaar. Te weten:

- Supermarkt
- Slager
- Poelier
- Vishandel
- Groentespecialist
- en overigen

3. Processen.

Verstegen Spices & Sauces B.V. heeft een aantal operationele afdelingen: natte productie (sauzen en marinades), droge productie (omstorten, malen en mengen, verpakken van kruiden en specerijen en aanverwante artikelen), goederenontvangst & -opslag, magazijn gereed product, transport en distributie. Daarnaast zijn er een aantal facilitaire afdelingen: kwaliteitszorg, productontwikkeling, laboratorium, technische dienst, bedrijfsbureau, inkoop, sales & marketing, facilitaire dienst, personeelszaken en boekhouding.

De productieprocessen zijn weergegeven in stroomschema's c.q. processchema's. Op de volgende pagina staat het algemene processchema van Verstegen beschreven.



4. Productiefaciliteiten, veiligheid en omgeving.

De productiefaciliteiten van Verstegen Spices & Sauces B.V. zijn flexibel en uitgebreid. Naast een ultramoderne fabriek (gebouwd met het oog op optimale voedselveiligheid en arbeidsomstandigheden) voor de verwerking van droge producten zijn ook de faciliteiten voor productie van sauzen en overige vloeibare producten van hightech apparatuur voorzien. Er is een uitgebreid bedrijfscontrolesysteem opgesteld en geïmplementeerd omtrent de producten die onder e-teken worden afgevuld. Tevens beschikken de medewerkers over moderne ontwikkelingsfaciliteiten, productietechnieken en logistieke middelen, die voldoen aan alle eisen op het gebied van hygiëne-, milieu- en arbo-voorwaarden.

Op de afdeling Verpak Consumenten is er een aparte afdeling gecreëerd, waarin glazen verpakkingen worden afgevuld.

Binnen de sauzenafdeling is er een aparte ruimte gecreëerd, waarin o.a. de sauzen worden afgevuld die bestemd zijn voor het verpakken bij vlees, vis, groenten of brood. Deze ruimte is voorzien van alle noodzakelijke faciliteiten, zoals gefilterde lucht, overdruksituatie, speciale kleding, schoenenreinigingsband, speciale vloergoten en aangepaste werkwijzen.

Het werksysteem van Verstegen Spices & Sauces is ingesteld op het werken in 1, 2 of 3 ploegendiensten. Verstegen heeft, mede in het kader van de Arbo-wet, de menselijke en fysieke aspecten van de werkomgeving bepaald. Er zijn maatregelen vastgelegd die de risico's die aan het werk zijn verbonden, te beheersen en, waar mogelijk, te beperken. Verstegen heeft een OR en commissies voor het beheer van veiligheid en arbeidsomstandigheden ingesteld.

Onbevoegden, die zich op het bedrijfsterrein of in het bedrijf begeven, worden direct aangesproken. De deuren grenzend aan het bedrijfsterrein zijn voorzien van een toegangscontrolesysteem. De deuren naar gevoelige plaatsen binnen Verstegen zijn voorzien van een toegangscontrolesysteem. Zodra de werktijden van de meeste medewerk(st)ers voorbij zijn, worden de hekken van het bedrijfsterrein gesloten.

5. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO).

Als partner van MVO Nederland draagt Verstegen Spices & Sauces, zowel binnen het bedrijf als extern, actief bij aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Sinds 18 oktober 2012 is Verstegen gecertificeerd voor de MVO prestatieladder niveau 4.

Verstegen heeft voor MVO een eigen definitie bepaald: "Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is de ondernemingstrategie waarbij aandacht voor mens, milieu, maatschappij en continuïteit in evenwicht is."

MVO is een proces en geen eindbestemming. De doelen die worden nagestreefd veranderen in de tijd en met elke bedrijfsbeslissing. Er wordt door Verstegen gezocht naar haalbare stappen om de maatschappelijke verantwoordelijkheid vorm te geven. Verstegen draagt op veel manieren bij aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Deze onderwerpen zijn onderverdeeld in drie deelgebieden.

Milieu

Hiertoe worden prestaties gerekend op het gebied van milieu in zijn algemeenheid: milieuzorg, ketenbeheer, schoner produceren en duurzame technologieontwikkeling. Verstegen is al jaren zeer actief op het gebied van milieu, vanuit een diep respect voor onze omgeving. Zo zijn alle voor de hand liggende en minder vanzelfsprekende maatregelen al ingebed in de organisatie en vastgelegd in een milieu jaarverslag.

Mens

Hiertoe behoren thema's op sociaal-ethisch gebied als het personeelsbeleid maar ook met betrekking tot de maatschappij in ruimere zin. Voorbeelden zijn behartiging van mensenrechten, man / vrouw verhoudingen, discriminatie, medezeggenschap en gedragscodes. In ontwikkelingslanden zijn dat kinderarbeid en eerlijke handel oftewel Fair Trade.

Maatschappij

Verstegen wenst een voorbeeld te zijn voor de Maatschappij als het gaat om Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Verstegen heeft bijvoorbeeld een interne sociale werkplaats waarbij er gekeken wordt of mensen een plaats kunnen krijgen binnen het reguliere productieproces. Jaarlijks doneert Verstegen ook een bedrag aan een (wisselend) goed doel. Ook hierin toont Verstegen haar maatschappelijke betrokkenheid.

Meer informatie omtrent Duurzaamheid / Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is te vinden op de website www.verstegen.eu. Hier worden de 3 deelgebieden uitgebreider beschreven.

6. Kwaliteitssysteem Verstegen Spices & Sauces B.V.

Verstegen Spices & Sauces heeft een kwaliteitssysteem opgesteld, dat gestructureerd is volgens de systematiek die beschreven is in de normen HACCP, BRC en IFS. De basis van het kwaliteitssysteem wordt gevormd door een systematisch, duidelijk en volledig HACCP-plan, dat gebaseerd is op de HACCP-principes van de Codex Alimentarius.

Het kwaliteitshandboek geeft een gedetailleerde beschrijving van het kwaliteitssysteem, wat als doel heeft:

- Op consistente wijze producten leveren, die voedselveilig en van hoge kwaliteit zijn en die voldoen aan de eisen van de klant en van toepassing zijnde wet- en regelgeving;
- Het in stand houden van een hoge klanttevredenheid en het verhogen van de klanttevredenheid door continue verbetering van het systeem.

De beschrijving van het kwaliteitssysteem is in overeenstemming met de aard van de werkzaamheden en met de omvang van de organisatie. Deze beschrijving wordt up-to-date gehouden. De processen zijn, in hun onderlinge samenhang beschreven. De criteria waaraan processen en producten moeten voldoen zijn schriftelijk vastgelegd. De informatie die is vereist om de processen te beheersen is geïdentificeerd en de vereiste metingen worden uitgevoerd.

Het kwaliteitssysteem is opgezet, gedocumenteerd, ingevoerd en onderhouden. Tevens wordt de doeltreffendheid van het kwaliteitssysteem periodiek gemeten o.a. d.m.v. audits en prestatie-indicatoren en wordt op basis daarvan continu verbeterd.

7. Gevaren, risico's en beheersmaatregelen.

Met de HACCP-teams zijn per processtap, per productgroep, per verpakking en overige onderdelen (zoals personeel) alle gevaren geïnventariseerd die mogelijk een negatieve invloed hebben op de veiligheid van de eindproducten en dus aandacht nodig hebben.

Van de potentiële gevaren is het risico bepaald. De grootte van het risico is een hulpmiddel bij het bepalen van de Kritische beheersingspunten (CCP's). Bij de uitvoering van de risicoanalyse zijn de volgende aspecten in beschouwing genomen:

- De waarschijnlijkheid dat een gevaar zich voordoet en de ernst van de negatieve effecten op de gezondheid.
- De kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie met betrekking tot de aanwezigheid van de gevaren.
- Het overleven of de vermenigvuldiging van micro-organismen.
- Het ontstaan of de aanwezigheid van contaminanten waaronder persistente toxines, chemische stoffen of fysische verontreinigingen in voedingsmiddelen.
- Kruisbesmetting met allergenen.
- Conditie die leiden tot de bovengenoemde omstandigheden.

Van alle potentiële gevaren is een risicoanalyse uitgevoerd met als uitgangspunten:

Kanswaarde	Kans
3	Groot
2	Mogelijk
1	Zeer klein

Effectwaarde	Effect
3	Desastreus
2	Ernstig
1	Licht ongemak

Risicoschatting:

Risico = Kans x Effect

	3	6	9
	2	4	6
Effect	1	2	3
	Kans		

Bij alle potentiële gevaren zijn beheersmaatregelen benoemd. De beheersmaatregelen zijn afgestemd op het bepaalde risico van een gevaar. Grotere risico's worden beheerst door controles en/of continue beheersing m.b.v. CCP's (kritische beheersingspunten).

Voor de controles op CCP's zijn streefwaarden, actiewaarden en kritische grenswaarden opgesteld. Streefwaarden houden de normale operationele (streef)waarden in. Actiewaarden geven aan dat een interventie in het voortbrengingsproces noodzakelijk is om te zorgen dat de kritische grenswaarden niet worden overschreven. Kritische grenswaarden zijn waarden waarbij niet meer aan de eisen wordt voldaan, welke bij of krachtens relevante wet of regelgeving en/of interne risicoanalyses aan de veiligheid van voedingsmiddelen.

Het monitoringssysteem van CCP's bestaat uit de controles op CCP's registratie van de meetwaarden waarmee het proces wordt bestuurd. Het monitoringssysteem is bedoeld voor een effectieve en efficiënte bewaking van de kritische beheersingspunten. De registratiegegevens worden verzameld door de afdeling die controles uitvoert. Kwaliteitszorg beheert procescontrolegegevens van de verschillende afdelingen in de droge productie en in de sauzenafdeling.

Laboratorium beheert analysegegevens grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten.

Bij overschrijding van de kritische grenswaarden en actiewaarden op CCP's, worden de bijbehorende corrigerende maatregelen uitgevoerd. Bij uitvoering van de CCP's volgens de normen is effectieve bijsturing mogelijk, zowel tijdens proces (korte termijnacties) als na proces (lange termijnacties, procesverbetering).

In de onderstaande tabel zijn alle CCP's weergegeven:

Processtappen	Kritische potentiële gevaren	Kritische beheersingspunten (CCP's)
Malen	Kapotte zeef, waardoor grove delen in gemalen product	Controle en registratie nazeef bij iedere gevulde eurobin en fractiezeef aan het einde van de werkorder.
Verpakken Industrie	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.
Verpakken Consumenten	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.
Magazijn Gereed product	Te hoge opslagtemperatuur gekoelde producten in koelcellen Magazijn Gereed Product (MGP)	Controle en registratie opslagtemperatuur koelruimten Magazijn Gereed product, twee keer per dag.
Transport	Te hoge transporttemperatuur gekoelde producten	Controle en registratie transporttemperatuur transportauto's.
Sauzenbereiding	Bij hete bereiding: te lage bereidingstemperatuur, waardoor micro-organismen onvoldoende worden afgedood.	Controle afwijkende batchprotocollen besturingssysteem (procesregistratiegegevens).
	Bij heet afvullen: te lage temperatuur tijdens afvullen, waardoor micro-organismen onvoldoende worden afgedood.	Controle en registratie afvultemperaturen.
	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.
	Besmetting buitenkant verpakking bij klantspecifieke producten.	Microbiologisch onderzoek van buitenkant verpakking.

8. Allergenen.

Zonder juist inzicht in wat er met allergenen precies in een productiebedrijf gebeurt, is een juiste en zinvolle etikettering niet mogelijk. Een fabrikant die betrouwbare informatie wil geven over de aanwezigheid van allergenen stoffen, zal ook alles in het werk stellen om kruisbesmetting te voorkomen. Een fabrikant moet het gehele productieproces beheersen, van keuze bij de inkoop van grondstoffen tot verkoop aan de klant, anders heeft de informatie op het etiket geen enkele waarde.

Verstegen heeft een allergenenbeleid opgesteld en dit beleid is erop gericht om gebruikers van producten zoveel mogelijk te informeren over de aanwezigheid van de belangrijkste allergenen (allergenen die vermeld dienen te worden in de ingrediëntenlijst) in het product.

Tevens is het beleid erop gericht om de risico's op kruisbesmetting van de belangrijkste allergenen (allergenen die vermeld dienen te worden in de ingrediëntenlijst) bij iedere stap in het proces in kaart te brengen en maatregelen te nemen om deze kruisbesmetting zo veel mogelijk te voorkomen.

De belangrijkste genomen maatregelen zijn hieronder uiteen gezet;

- Voor grondstoffen is een monitoringsprogramma opgesteld o.a. op gebied van allergenen. Geheel wordt beoordeeld door onafhankelijke auditeurs.
- De grondstoffen worden per allergen of allergenen groep op allergen nummer opgeslagen zodat in de opslag specifieke allergenen zones gecreëerd zijn.
- Gedurende het gehele productieproces worden de grondstoffen gescheiden gehouden tot in de mengsels.
- In procedures en werkinstructies zijn specifieke werkwijzen opgenomen omtrent de omgang met allergenen.
- Verstegen heeft een uniek gepatenteerd productieproces.
- Een chip op de vaten zorgt voor geautomatiseerde controle en maakt gebruik van ongereinigde vaten onmogelijk.
- Rekening houden met de volgorde van produceren voorkomt overdracht van allergenen.
- De allergen nummers volgen de grondstof gedurende het gehele productieproces met etikettering.
- Medewerkers zijn en blijven worden getraind omtrent de omgang met allergenen
- Machines worden na iedere productwissel gereinigd.
- Reiniging van machines, materialen en gebruikte onderdelen worden gecontroleerd volgens een opgesteld monitoringsprogramma en getest met allergenen test methodes.
- Test methodes die gebruikt worden in het monitoringsprogramma zijn allergenen swabs en Elisa testen.
 - Bij gluten swabs wordt er beoordeeld of het geteste oppervlak van bijv. vaten, juist gereinigd is. De uitslag van de test is dan negatief of positief (>5ppm).
 - Ook worden er jaarlijks verschillende gluten Elisa testen uitgevoerd. Met deze analyse wordt op bijvoorbeeld een eindproduct de afwezigheid van gluten gecontroleerd. Met deze testmethode wordt een hoeveelheid aangegeven.
- Er is een allergenen werkgroep actief om eventuele klant specifieke vragen in te vullen.
- Om er zeker van te zijn dat alles volgens de strengste normen verloopt wordt ons allergenenbeleid getoetst in diverse kwaliteitssystemen.
- Allergenen beleid is volledig geïntegreerd in het HACCP systeem.

Indien u meer informatie wenst over de maatregelen die Verstegen Spices & Sauces B.V. neemt in de allergenen problematiek kunt u contact opnemen met Customer Support.

9. Kwaliteitscontrole.

Verstegen Spices & Sauces heeft een eigen laboratorium, waar diverse chemische, fysische en sensorische analyses worden uitgevoerd. Microbiologische en chemische analyses worden uitgevoerd door een extern, volgens ISO17025 gecertificeerd, laboratorium.

Iedere grondstof, halffabrikaat en eindproduct heeft een specifiek analysepakket. Dit analysepakket is opgenomen in het softwaresysteem voor de registraties van alle analyseresultaten. De soort analyse is afhankelijk van het soort product of de soort grondstof. Mogelijkheden kunnen zijn:

- Sensorisch, visueel t.o.v. het referentiemonster
- pH
- Viscositeit
- Vochtgehalte
- Aw
- Brix
- Zoutgehalte
- Receptcontrole (werkelijke hoeveelheden grondstoffen controleren met het recept)
- Zeefanalyse
- Asgehalte
- Zandgehalte
- Soortelijk gewicht
- Vluchtig oliegehalte
- Microbiologisch: algemeen kiemgetal, gisten, schimmels, enterobacteriaceae, salmonella, aflatoxine, ochratoxine, lactobacillen, sulfiet reducerende clostridia, staphylococcus aureus, anaërobe sporen, aërobe sporen, bacillus cereus, coliformen, clostridium
- Zware metalen
- Pesticiden
- Verboden kleurstoffen

Ieder monster wordt geanalyseerd volgens het specifieke analysepakket. De resultaten van de analyses worden in het softwaresysteem ingevoerd en bijgehouden. Nadat alle resultaten voldoen aan de vastgestelde eisen, dan kan de grondstof vrijgegeven worden voor productie of kan het eindproduct vrijgegeven worden voor uitlevering.

Microbiologische en chemische analyses worden uitgevoerd door een extern, volgens ISO17025 gecertificeerd, laboratorium. De resultaten worden m.b.v. een softwareverbinding direct door het externe laboratorium in het systeem ingevoerd. De resultaten kunnen dan direct door Verstegen beoordeeld worden.

Naast de standaard analyses op de grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten, worden er ook steekproeven uitgevoerd om bepaalde onderdelen periodiek te evalueren. Deze steekproeven zijn opgenomen in het monitoringsprogramma. Enkele onderdelen binnen dit monitoringsprogramma zijn o.a.:

- Residuen van bestrijdingsmiddelen en zware metalen op groenten.
- Microbiologische gesteldheid van diverse onderdelen (lucht, water, materialen, handen, apparatuur, machines, verpakkingsmaterialen)
- Effectiviteit schoonmaken.
- Kruisbesmetting allergenen

Tenslotte worden er ook houdbaarheidstesten uitgevoerd, waarmee de houdbaarheid van (nieuwe) productgroepen wordt bepaald en waarmee de houdbaarheid van bestaande producten wordt geverifieerd.

10. Kwaliteitsbeheersing.

10.1. Beheer van documenten, gegevens en registraties.

Verstegen Spices & Sauces heeft een kwaliteitshandboek opgesteld, op basis van de eisen die beschreven zijn in de normen HACCP, BRC en IFS.

Het beheer van documenten en gegevens is procedureel vastgelegd. Onder documenten en gegevens worden o.a. verstaan: procedures, werkinstructies, formulieren, kwaliteitsregistraties, wetgeving, kwalificaties personeel, etc. Het beheer, aanpassen, autoriseren en verspreiden van documenten uit het kwaliteitshandboek valt onder de verantwoordelijkheid van de afdeling Kwaliteitszorg.

Registraties omtrent trainingen, schoonmaakwerkzaamheden, afwijkende producten, corrigerende / preventieve acties, externe / interne klachten, interne / externe audits, ongediertebestrijding, onderhoudswerkzaamheden, recalls, traceerbaarheid, etc. worden correct bijgehouden.

10.2. Productspecificaties.

Grondstoffen en primaire verpakkingsmaterialen zijn voorzien van een productspecificatie of inkoopspecificatie. In de (inkoop)specificatie van grondstoffen zijn de volgende onderdelen opgenomen:

- Naam leverancier
- Productkenmerken m.b.t. productveiligheid en productkwaliteit (microbiologische, fysische en chemische risico's).
- Opslagcondities (opslagtemperatuur, opslagvochtigheid)
- Houdbaarheid
- Allergenenlijst
- GMO-vrij verklaring
- Gebruik
- Verpakking
- Specifieke eisen (specifieke wetgeving)

Van alle eindproducten zijn productspecificaties beschikbaar uit ons specificatiesysteem (SpeCX). In deze productspecificatie zijn de volgende onderdelen opgenomen:

- Naam Verstegen
- Artikelnummer product
- Algemene productbeschrijving
- Ingrediëntendeclaratie
- Alle benodigde productkenmerken opgenomen m.b.t. productveiligheid en productkwaliteit
- Algemene productkenmerken
- Specifieke productkenmerken
- Specifieke eisen (specifieke wetgeving, klanteisen)
- Albalijst
- Opslagcondities
- Houdbaarheid
- Gebruik
- Verpakking

10.3. Inkoop en beoordeling toeleveranciers.

De specificaties waaraan grondstoffen moeten voldoen zijn vastgelegd. Inkopen van grondstoffen kunnen alleen plaatsvinden bij goedgekeurde leveranciers. De beoordeling van leveranciers vindt periodiek plaats conform vooraf vastgestelde normen en procedures. Hulpmiddelen hierbij zijn een leveranciersquestionnaire, de geregistreerde afwijkingen en de resultaten van leveranciersaudits.

Nieuwe leveranciers krijgen een proefperiode van ½ jaar. Na deze proefperiode vindt er een evaluatie plaats en wordt er beoordeeld of de leverancier volledig is goedgekeurd.

Beoordelingen van leveranciers worden bijgehouden op afdeling Kwaliteitszorg.

10.4. Traceerbaarheid van producten.

Verstegen beschikt over een uitgebreid ERP-pakket, waarbij volledige tracking en tracing volgens de General Food Law mogelijk is. Met behulp van partijnummers worden grondstoffen geïdentificeerd. Deze partijnummers worden gekoppeld aan de werkordernummers. Het werkordernummer van het eindproduct is gekoppeld aan de batchcode en tht-code. Op deze manier kunnen we volledig traceren vanaf de leverancier naar de klant en terug. De volledige traceerbaarheid is vastgelegd in een uitgebreide procedure.

10.5. Afwijkingen en Recall.

Afwijkingen worden behandeld en beheerst volgens de procedure "Blokkeren en Afkeuren". Van elke afwijking wordt een registratie bijgehouden. Producten of grondstoffen die afwijken van de kwaliteitseisen worden onmiddellijk geblokkeerd en niet meer ter beschikking gesteld aan de productie. Bij afwijkingen geldt dat eerst de actuele situatie wordt opgelost en vervolgens aandacht wordt gegeven aan een structurele oplossing, waarmee herhaling van fouten zoveel mogelijk wordt voorkomen.

Naast de procedure "Blokkeren en Afkeuren" is er ook een gedetailleerde procedure "Recall" opgesteld. Deze procedure voldoet aan alle warenwettelijke eisen en wordt jaarlijks getest. Het resultaat van deze jaarlijkse test wordt vastgelegd in een rapport.

10.6. Klachtenprocedure.

Verstegen Spices & Sauces heeft een uitgebreide procedure omtrent het behandelen van externe klachten. Externe klachten worden door afdeling Customer Support in het klachtensysteem ingevoerd. Afdeling Kwaliteitszorg wordt direct op de hoogte gebracht van de externe klacht. Een medewerker van de afdeling Kwaliteitszorg onderzoekt de klacht in overleg met de betreffende afdelingschef of andere deskundigen en bepaald in overleg met de betreffende partijen of de klacht gegrond of ongegrond is, wat de oorzaak van de klacht is en welke corrigerende en preventieve acties er ondernomen moeten worden. Dit wordt weer teruggestuurd naar afdeling Customer Support. Een medewerker van afdeling Customer Support handelt de klacht vervolgens af richting de klant.

Externe klachten worden onderverdeeld in verschillende categorieën. Maandelijks worden er overzichten gemaakt van de klachten per categorie. Dit overzicht worden nogmaals besproken in diverse kwaliteitsbijeenkomsten.

10.7. Interne audits.

Er is een procedure opgesteld omtrent de uitvoering, planning, rapportering en bespreking van interne audits. Ieder kwartaal worden alle productie- en opslagafdeling geaudit door getrainde medewerkers van de afdeling Kwaliteitszorg. Jaarlijks worden alle stafafdelingen geaudit (inclusief Laboratorium, Productontwikkeling, etc.) door getrainde medewerkers van de afdeling Kwaliteitszorg.

Iedere afdeling heeft een specifieke audit-checklist. Deze checklist bevat aspecten omtrent hygiëne, orde en netheid, uitvoering van procedures, werkinstructies, het uitvoeren en registreren van controles en bouwkundige aspecten. De checklist wordt bij iedere interne audit beoordeeld. Het resultaat hiervan wordt beschreven in een auditrapport. Dit rapport wordt besproken met de betreffende afdelingschef, waarbij eventuele acties op de geconstateerde verbeterpunten worden vastgelegd. Het auditrapport met de bijbehorende acties wordt ondertekend en na een korte periode wordt er door de auditor beoordeeld of de corrigerende acties voldoende zijn uitgevoerd. Het resultaat van de interne audits worden in diverse kwaliteitsbijeenkomsten besproken.

Afdeling kwaliteitszorg voert naast interne audits ook wekelijkse hygiënerondes uit, waarbij orde, netheid, hygiëne en schoonmaakwerkzaamheden worden beoordeeld. Het resultaat hiervan wordt in een rapport vastgelegd en naar alle betrokkenen verspreid.

10.8. Verificatie, validatie en directiebeoordeling.

Periodiek vindt een uitgebreide directiebeoordeling plaats. Een onderdeel van de directiebeoordeling is de evaluatie van het kwaliteitssysteem. Verificatie en validatie van nieuwe of gewijzigde procedures, werkinstructies, producten, processen en ruimtes vindt voorafgaand aan de implementatie plaats en wordt door het validatieteam uitgevoerd. De uitvoering van de verificatie, validatie en directiebeoordeling is gedetailleerd beschreven in een procedure.

10.9. Reiniging, onderhoud en kalibratie.

Alle productie- en opslagruimtes worden door het productiepersoneel periodiek gereinigd conform vastgelegde instructies en frequenties. Van de kritische schoonmaakwerkzaamheden worden registraties bijgehouden.

Er is een onderhoudsplan opgesteld voor de machines en installaties binnen de productieafdelingen. Dit onderhoudsplan is opgesteld door en in het beheer van afdeling Technische Dienst. Onderhoudswerkzaamheden worden bijgehouden en geregistreerd.

Naast het onderhoudsplan is er ook een kalibratieplan opgesteld voor alle meetmiddelen. Dit kalibratieplan is opgesteld door en in het beheer van afdeling Technische Dienst. Kalibraties worden bijgehouden en geregistreerd.

10.10. Beheersing afwezigheid van productvreemde bestanddelen.

Algemeen:

Tegen de aanwezigheid van productvreemde bestanddelen binnen de productie- en opslagruimtes zijn er diverse maatregelen getroffen, waaronder: hygiëneplan, bezoekersprocedure, procedure glas & hard plastic, messenprocedure, procedure dragen van handschoenen, schoonmaakplannen, procescontrole, overkapte lampen, gefilterde lucht binnen productieruimtes en verpakkingsvoorschriften.

Grondstofniveau:

Alle grondstoffen worden door het Laboratorium gecontroleerd. Diverse grondstoffen komen op analysecertificaat binnen. Daarnaast worden er diverse grondstoffen over een zeef gestort of worden door een metaaldetector gevoerd.

Productniveau:

Producten worden pas vrijgegeven indien er tijdens de analyse geen afwijkingen zijn gevonden. Daarnaast worden de eindproducten door een metaaldetector gevoerd. Gemalen producten worden eerst gezeefd voordat deze verder worden verwerkt. Tevens zijn alle machines en apparatuur geschikt voor het bedoeld gebruik en worden zodanig gebruikt en onderhouden dat de kans op contaminatie van het product tot een minimum wordt beperkt.

10.11. Ongediertebestrijding.

Er is een ongediertebestrijdingsplan vastgesteld. Dit plan bevat diverse acties voor het minimaliseren van de kans op ongedierte (o.a. opslagmethodes, afgeschermd afvoeren, orde, netheid, etc.).

Ongediertebestrijding wordt uitgevoerd door Ware Care ongediertebestrijding. Dit bedrijf voert periodiek gedetailleerde inspecties uit. Het resultaat hiervan wordt geregistreerd in een inspectierapport. Verstegen onderneemt acties op de eventuele bevindingen. Deze acties worden in het rapport beschreven.

Naast de inspecties die uitgevoerd worden door Ware Care, wordt er ook door Verstegen-medewerkers aandacht gegeven aan dit onderdeel. Het signaleren van ongedierte leidt altijd tot het direct inschakelen van Ware Care.

10.12. Opslag en transport.

De opslag van grondstoffen, verpakkingsmaterialen en eindproducten en het transport van eindproducten vindt onder eigen beheer plaats. Deze onderdelen zijn in het kwaliteitssysteem opgenomen en worden ook ieder kwartaal meegenomen tijdens de interne audits. Er is voorzien in een uitgebreid systeem voor transport en uitlevering van eindproducten. Grondstoffen, verpakkingsmaterialen en eindproducten worden onder de juiste condities opgeslagen en getransporteerd. Tijdens opslag en transport worden de producten voldoende beschermd tegen contaminatie.

Alle producten worden FiFo uitgeleverd. Een deel van de transportmiddelen is voorzien van geconditioneerde ruimtes voor het transport van gekoelde producten. De temperatuur van gekoelde transportmiddelen wordt automatisch gemeten.

10.13. Personeel.

Iedereen die een productie- of opslagruimte betreedt, dient zich te houden aan de vastgestelde hygiëneregels. Dit houdt in dat er gebruik gemaakt dient te worden van haarnetjes (over de oren), schone werkkleding of bezoekersjassen, werkschoenen, baard/snornetje (indien nodig), brilkoord (indien nodig) en handschoenen (indien nodig). Daarnaast is eten, drinken, roken, het gebruik van kauwgom en het dragen van sieraden niet toegestaan binnen de productie- en opslagruimtes. Open wonden dienen afgedekt te worden met blauwe metaalpleisters, besmettelijke ziektes dienen gemeld te worden bij de leidinggevende en telkens als de productie- of opslagruimte opnieuw betreden wordt, dienen de handen gewassen te worden.

Iedere Verstegen-medewerker heeft een eigen batch, waarmee specifieke toegang is vastgelegd. Daarnaast heeft iedere productiemedewerker een eigen kluis voor de opslag van persoonlijke materialen en etenswaren.

Werkkleding wordt apart van de persoonlijke kleding bewaard. Iedere dag is er schone werkkleding beschikbaar. De werkkleding wordt gewassen door een professioneel extern bedrijf.

De omkleedruimtes zijn gescheiden van de productie- en opslagruimtes.

Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden van alle medewerkers binnen Verstegen Spices & Sauces zijn vastgelegd in functieomschrijvingen. Daarnaast worden de taken en verantwoordelijkheden ook in de procedures en werkinstructies beschreven. Jaarlijks vinden er beoordelingsgesprekken plaats, waarbij het functioneren van de betreffende medewerker wordt besproken.

De hiërarchische structuur binnen Verstegen is vastgelegd in een organogram.

10.14. Training.

Medewerkers aan wie verantwoordelijkheden zijn toegewezen in het kwaliteitssysteem zijn competent voor de uitvoering van hun taken. Er zijn schriftelijk vastgelegde procedures toegepast om de behoeften aan opleiding vast te stellen en om de juiste opleiding te geven aan dat deel van het personeel dat werkzaamheden verricht die van invloed zijn op de kwaliteit. Van de relevante interne en externe opleidingen worden gegevens bijgehouden. Daarnaast vindt Verstegen Spices & Sauces het ook belangrijk om beroepspraktijkvorming voor het beroepsonderwijs te verzorgen. Hierbij geven wij de betreffende persoon in opleiding de nodige praktijkervaring en staan wij altijd open voor nieuwe ideeën en ontwikkelingen. Als gevolg hiervan heeft Verstegen Spices & Sauces inmiddels drie certificaten voor erkend leerbedrijf in haar bezit: SVO, ECABO en Kenniscentrum Handel.

10.15. Productontwikkeling.

Een onderdeel van de kernstrategie van Verstegen Spices & Sauces betreft door innovatieve productontwikkeling de trends te zetten. Hiervoor is er een team van professionele productontwikkelaars samengesteld die een optimale knowhow van kruiden, specerijen en sauzen en de toepassingen daarvan bezitten. Hierdoor kan er een op maat gemaakt product voor de klant ontwikkeld worden met alle daarbij behorende facetten. Het gehele productontwikkelingsproces is een onderdeel van het kwaliteitssysteem. Het proces is beschreven in een gedetailleerde procedure en alle stappen worden op een juiste manier vastgelegd en gearhiveerd. Indien nodig worden er gevaren- en risicoanalyses uitgevoerd van nieuwe producten.

11. RiskPlaza

Verstegen Spices & Sauces is sinds 2012 officieel gecertificeerd voor RiskPlaza. RiskPlaza is een databank met informatie over de voedselveiligheid van ingrediënten. RiskPlaza herbergt informatie over de gevaren die aan ingrediënten kunnen kleven en de beheersmaatregelen die genomen kunnen worden om deze gevaren te beheersen. De RiskPlaza audit is uitgevoerd door Lloyd's Register Quality Assurance.

Doel van RiskPlaza is om het bedrijfsleven werk uit handen te nemen bij de borging van voedselveiligheid van ingrediënten. Dit gebeurt door:

1. De levensmiddelenketen eenvoudig en transparant inzicht te geven in de gevaren die zich in ingrediënten kunnen voordoen;
2. Inzicht te geven in de beheersing van deze gevaren;
3. De controle op de borging van voedselveiligheid op een hoger niveau te brengen.

Wat houdt de RiskPlaza-audit+ in?

Bij een RiskPlaza-audit+ voert een certificerende instelling (CI) bij een deelnemend bedrijf een aanvullende audit uit bovenop het al aanwezige voedselveiligheidscertificaat (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000 of een goedgekeurde hygiëncode). Deze aanvullende RiskPlaza-audit+ is gericht op de borging van de voedselveiligheid van ingrediënten. Tijdens de audit moet een bedrijf kunnen aantonen dat de mogelijke gevaren van ingrediënten zijn beheerst. Leveranciers kunnen de beheersing van de in RiskPlaza opgenomen gevaren van ingrediënten vanaf 2008 laten toetsen door certificerende instellingen. Is de borging in orde, dan wordt het bedrijf opgenomen in de lijst met RiskPlaza-audit+-bedrijven. Neemt een afnemer vervolgens van een RiskPlaza-audit+-bedrijf, dan hoeft deze de voedselveiligheid van grondstoffen niet zelf meer te verifiëren bij deze leverancier.

Slotwoord.

Met deze brochure hebben wij getracht door middel van een kort overzicht de essentie van het kwaliteitsbeleid en de inhoud van het kwaliteitssysteem weer te geven.

Wij beseffen dat al onze klanten op een unieke wijze hun productieprocessen hebben ingericht. Dit kan er toe leiden dat u naast deze brochure behoefte hebt aan aanvullende informatie. Om hierin te voorzien verzoeken wij u de nog onbeantwoorde specifieke vragen aan onze afdeling Customer Support toe te zenden.

Bijlagen.

Kopieën van de kwaliteitscertificaten:

- BRC
- HACCP
- IFS
- EKO / Skal
- Halal
- MVO prestatieladder
- Erkenning ECABO leerbedrijf
- Erkenning SVO leerbedrijf
- Erkenning leerbedrijf Kenniscentrum Handel