



Frank Vereecke Bakery Products
Krommebeekstraat 9
8930 Menen
Tel. 056/51 35 00
Fax 056/51 33 00
E-mail frank@frankvereecke.be
Website: www.frankvereecke.be

Menen, 23 januari 2012

Geachte heer/mevrouw,

Naar aanleiding van uw informatie aanvraag inzake uw leveranciersevaluatie stuur ik u bij deze een informatiepakket met een samenvatting van ons kwaliteitshandboek.

Frank vereecke NV is een gespecialiseerd toeleveringsbedrijf van bakkerijproducten uit Menen. Bakkers, chocolatiers, horecazaken, scholen, hospitalen, rusthuizen enz. kunnen bij ons terecht voor verse en droge grondstoffen, diepvriesproducten, materiaal, versiering en zo meer. Van alle producten die aangeboden worden zijn de productspecificaties opvraagbaar via de website www.frankvereecke.be.

In bijlage treft u een informatiepakket aan met daarin een samenvatting van het kwaliteitshandboek van Frank Vereecke Bakery products.

Het kwaliteitshandboek bestaat uit de volgende hoofdstukken

- ❖ Kwaliteitssysteem
- ❖ Reiniging en ontsmetting
- ❖ Ongediertebestrijding
- ❖ Wateronderzoek
- ❖ Temperatuurbeheersing
- ❖ Personeel
- ❖ Traceerbaarheid
- ❖ Productonderzoek
- ❖ Klachtenprocedure
- ❖ Ingangscontrole producten
- ❖ Transport
- ❖ Beheersing van gevaren
- ❖ Kalibratie
- ❖ Afvalbeheersing
- ❖ Onderhoud
- ❖ Allergenen

Als u nog vragen heeft kunt u contact opnemen met ondergetekende.

Hopende u hierbij voldoende geïnformeerd te hebben, verblijf ik.

Met vriendelijke groeten,

Frank vereecke
Zaakvoerder Frank Vereecke Bakery Products

Kwaliteitshandboek

❖ Kwaliteitssysteem

Om de kwaliteit van de producten te waarborgen hanteert Frank Vereecke Bakery Products een HACCP-BRC kwaliteitssysteem. Dit systeem werd opgemaakt en wordt ondersteund door het onafhankelijk extern adviesbureau Hacep. Daarnaast vinden er regelmatig inspecties plaats van het FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen).

Eind 2011 werd het **BRC Storage and Distribution** certificaat met succes behaald voor alle opslag- en transport-activiteiten (zie bijlage 1).

Om op een voedselveilige manier te werken, dient er aan een aantal voorwaarden voldaan te worden. Het inschatten van risico's valt hier onder. Een HACCP gevaaranalyse werd uitgewerkt. Een CCP is een punt waar een nagenoeg continue controle noodzakelijk is via een specifieke beheersmaatregel. Wanneer de beheersing op dat punt zou verdwijnen, is de kans groot dat het gevaar op het ogenblik van consumptie in het product aanwezig is. Aan de hand van registraties worden de uitgevoerde controles aangetoond.

Frank Vereecke Bakery Products heeft 1 CCP (bijlage 2):

- Gekoelde en diepvriesopslag van bakkerij producten.
Preventieve maatregel: continue temperatuurscontrole en registratie van alle gekoelde ruimten
Alarm via melding GSM zaakvoerder bij overschrijding

❖ Reiniging- en ontsmetting:

Een reinigingsplan, aangepast aan de diverse afdelingen, is opgenomen in ons kwaliteitshandboek. De reiniging wordt intern per afdeling uitgevoerd en geregistreerd.

Dagelijks worden alle gebruikte ruimten, voorzieningen, uitrustingsstukken, apparatuur en andere voorwerpen of oppervlakten die met voedingsmiddelen in aanraking komen in goede staat gehouden en gereinigd.

De reinigingsmiddelen zijn voorzien van een Belgisch erkenningsnummer en opgenomen in de lijst van de toegelaten biociden (voeding/dierenvoeding).

Periodiek wordt een controle na reiniging uitgevoerd via een gestandaardiseerde werkwijze. Dit zijn visuele controles voor alle afdelingen.

❖ Ongediertebestrijding

Om fysische of bacteriologische besmetting van verpakkingen en producten door ongedierte te voorkomen, wordt een geschikte bestrijdingsmethode gebruikt. Hiervoor doen we beroep op een externe ongediertebestrijdingsfirma PMS (Hunt).

PMS stelde het ongediertebestrijdingsplan op en controleert 6 maal per jaar de faciliteiten op sporen van ongedierte. PMS voert passende acties uit bij vaststellen van non-conformiteiten en brengt de bedrijfsleiding op de hoogte van de eventueel uit te voeren acties.

❖ Wateronderzoek

Aangezien er bij de firma Frank Vereecke Bakery Products enkel opslag en distributie gebeurt van bakkerijproducten en het water enkel gebruikt wordt om te reinigen en voor de handhygiëne worden er geen analyses uitgevoerd op het gebruikte leidingwater

❖ Temperatuurbeheersing

Frank Vereecke Bakery Products beschikt over verschillende gekoelde en diepvriesruimten voor de opslag van gekoelde en diepgevroren producten.

De temperaturen van de gekoelde ruimten worden geregistreerd aan de hand van een online registratiesysteem.

De registraties kunnen ten allen tijde opgevraagd worden.

Het systeem is voorzien van een automatisch alarm. Bij het overschrijden van de ingesteld norm na een bepaalde ingestelde tijd wordt de zaakvoerder door melding op GSM verwittigd.

Indien er een non conformiteit wordt waargenomen wordt de noodprocedure gestart.

Ook de opslag van ambiante producten gebeurt geconditioneerd.

❖ Personeel

Door bekwaam personeel aan te nemen willen we garant staan voor een goede service en het behoud van de goede kwaliteit van de producten.

Daarnaast is iedere werknemer verplicht de huisregels te kennen en te ondertekenen en wordt jaarlijks een algemene opleiding voorzien.

Tevens is van iedere werknemer die in contact komt met de producten een medisch attest aanwezig.

Dit attest wordt jaarlijks hernieuwd.

❖ Traceerbaarheid

Het kwaliteitssysteem omvat een geheel aan procedures, bijhorende werkinstructies en formulieren waardoor we:

- Op tijdige ononderbroken wijze alle producten, verpakkingen, e.a. benodigdheden kunnen identificeren, traceren tijdens opslag en in de distributie naar de klant toe;
- Non conforme producten kunnen blokkeren en vermijden dat ze als nog verkocht worden zonder voorafgaandelijk onderzoek;
- Non conforme producten die alsnog moeten teruggeroepen worden op een efficiënte, vlotte en conforme manier kunnen terugroepen;
- De nodige instanties op de hoogte kunnen brengen;
- Op de correcte wijze kunnen reageren ingeval van crisis.

❖ Productonderzoek

Aangezien de firma Frank Vereecke Bakery Products enkel producten aankoopt, opslaat en verkoopt hebben zij geen invloed op de microbiologische en chemische gevaren met betrekking tot het product.

Analyseresultaten kunnen aan de leveranciers opgevraagd worden op de expliciete vraag van de klant.

❖ Klachtenprocedure

Om op een duidelijke en overzichtelijke manier alle klachten en non-conformiteiten te registreren en hierbij passende acties op te stellen is een procedure geformuleerd.

We delen onze klachten in twee groepen; inkomende klachten zijn afkomstig van onze klanten en uitgaande klachten zijn gericht aan onze leveranciers. Uitgaande klachten melden we telefonisch of schriftelijk en we zien er op toe dat er iets mee gedaan wordt. Interne non-conformiteiten worden eveneens geregistreerd en opgevolgd.

❖ Ingangscontrole producten en verpakkingsmaterialen

Om te verhinderen dat de aanvaarde producten niet voldoen aan de wettelijke of door ons opgestelde eisen maken we gebruik van een ingangscontrole.

Deze controle is van toepassing op alle producten die extern aangeleverd worden.

De persoon die de goederen ontvangt, controleert de producten op visuele gebreken. Bij gekoelde en diepvriesproducten wordt de aanlevert temperatuur gecontroleerd. Naast de producten wordt ook de leverancier gecontroleerd.

❖ Transport

Het transport van inkomende goederen wordt onder verantwoordelijkheid van de leverancier verzorgd. Het transport van uitgaande goederen wordt verzorgd door Frank Vereecke Bakery Products. Bij noodzaak wordt er transport voorzien door derden.

Alle transport is gekoeld en/of diepvries. De temperatuur tijdens transport wordt gemonitord. In geval van afwijking of defect wordt de noodprocedure gestart.

De voertuigen van Frank Vereecke Bakery Products zijn opgenomen in het reinigingsplan. De voertuigen worden enkel en alleen gebruikt voor het transport van levensmiddelen

❖ Beheersing van gevaren

De procedure voor fysieke gevaren heeft als doel de verontreiniging veroorzaakt door fysieke productvreemde deeltjes te vermijden zoals bv. metaal, glas, stenen, stof, enz.

De fysieke gevaren binnen ons bedrijf zijn, volgens de oorzaak, verdeeld in:

- 1) **Infrastructuur** : Bij de aankoop van infrastructuurle middelen wordt rekening gehouden met mogelijke fysieke verontreiniging.

Om de kans op glasbreuk te beperken tot een minimum wordt de aankoop van recipiënten, machines of andere voorwerpen bestaande uit glas beperkt en/of zoveel mogelijk geweerd uit de opslagruimten. Daar waar er een mogelijk gevaar heerst wordt de verlichting beschermd door plastieken beschermkappen wat het gevaar op fysieke verontreiniging reduceert tot een minimum.

- 2) **Materialen** : Fysieke verontreiniging afkomstig van machines en materialen.

Naast de 2 groepen speelt het personeel een belangrijke rol met betrekking tot het controleren, melden en opruimen van eventuele fysieke verontreinigingen. Het personeel heeft hiervoor opleiding gehad en wordt regelmatig gecontroleerd op de uitvoering ervan.

Er werd een geveanalyse opgemaakt met opsomming van de diverse infrastructuuronderdelen of materialen vervaardigt uit glas of plexi die afhankelijk van hun risico score maandelijks, 2 maal per jaar of jaarlijks worden gecontroleerd op breuk.

❖ Kalibratie

Om de kwaliteit en veiligheid van de producten te waarborgen is het noodzakelijk dat alle meetmiddelen jaarlijks gekalibreerd worden. Alle gebruikte thermometers en loggers worden jaarlijks gekalibreerd.

❖ Afvalbeheersing

Door een goed beheer van het afval willen we aantrekking van ongedierte vermijden. Naast het correct opslaan van het afval willen we er voor zorgen dat het afval op een passende en conforme manier opgehaald en verwerkt of vernietigd wordt.

In ons bedrijf kennen we volgende afval soorten:

- Plastiek
- Karton
- Restafval (afval door elkaar, niet van dierlijke oorsprong...);

Het afval wordt gescheiden opgeslagen en opgehaald door een erkende ophaler.

❖ Onderhoud

Om ervoor te zorgen dat het opslaan van de producten onder beheerste omstandigheden kan verlopen is het noodzakelijk dat de uitrusting voldoet aan de gestelde eisen. Alle machines en transportvoertuigen worden opgenomen in een lijst. Hierin wordt o.a. vastgelegd wat voor soort onderhoud er dient plaats te vinden en frequentie hiervan.

❖ Allergenen en GMO

Een allergenenbeleid berust op 3 peilers:

- grondstoffenbeheer;
- vermijden van kruiscontaminatie tijdens opslag en productie;
- informatie naar de consument via etikettering.

Grondstoffenbeheer

Er is een nauwe samenwerking met leveranciers zodat kan verzekerd worden dat alle mogelijke allergenen (zoals opgenomen in het KB van 13 september 1999 – KB van 13 januari 2006 – Richtlijn 2006/142) zijn geïdentificeerd.

Deze samenwerking houdt in:

- het opvragen van productspecificaties met gedetailleerde ingrediënten- en allergenendeclaratie, met inbegrip van mogelijk verborgen allergenen;
- de verplichting tot het melden van veranderingen die gevolgen zouden hebben op de aan- of afwezigheid van allergenen;
- leveranciersaudits.

Vermijden van kruiscontaminatie

Alle opgeslagen producten zijn volledig verpakt. Het intact zijn van de verpakking wordt gecontroleerd tijdens de ingangscntrole. Het intact blijven van de verpakking tijdens opslag wordt gecontroleerd tijdens de interne audits. Niet conforme producten worden geblokkeerd.

Consumeteninformatie


Op het etiket wordt steeds melding gemaakt van alle wettelijke allergenen ingrediënten en derivaten ervan zodra die bewust zijn geïntroduceerd in het product.

De productspecificaties van alle verkochte producten zijn downloadbaar via de website.

Bijlagen:

1. Certificaat BRC Storage and Distribution
2. CCP

Bijlage 2

	HACCP HANDBOEK	Datum: 29/11/2011
		Versie: N° 4
	HACCP STUDIE	Doc: HACCP.07.CCP.01
	Critical Control Point	Pagina 1 van 1

CCP 1: Gekoelde en diepvries opslag

MONITORING

Processtap	Potentieel gevaar	Preventieve Maatregel/ Controle	Normen/toleranties	Frequentie	Verantwoordelijke
Opslag gekoeld Opslag diepvries	Uitgroei van pathogene en sporen, vorming toxines door ongunstig bewaar­temperatuur.	Continu temperatuurscontrole en registratie van alle gekoelde ruimtes Alarm via melding op GSM zaakvoerders bij overschrijdingen	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kerntemperatuur ≤ 5°C, eieren ≤ 4 °C ✓ Opp. temperatuur ≤ 7°C ✓ Diepgevroren goederen max. -18°C. ✓ Voorschriften producent 	Continu	Zaakvoerder

CORRIGEREND ACTIES

Acties bij afwijking	Registraties	Verantwoordelijke
Meten kerntemperatuur – Diepvriesproducten : ≤ - 18°C – Gekoelde producten : ≤ 7°C, eieren ≤ 4 °C – Voorschriften producent Noodprocedure toepassen Goederen naar andere ruimte plaatsen Goederen een andere toepassing geven of vernietigen. Koeltechnieker verwittigen	PR.04.02 Noodprocedure FO.04.01 Temperatuurregistratie FO.07.01	Zaakvoerder

HACEP	© Hacep	Bedrijf
-------	---------	---------