

Het kwaliteits- en certificeringssysteem.

Walravens NV heeft een zeer veeleisend kwaliteitssysteem op poten gezet.

“Kwaliteit, dat is het naleven van de voorschriften, niet meer, maar ook niet minder”.

De wettelijke voorschriften: Het is vanzelfsprekend dat Walravens NV voldoet aan alle Belgische en Europese wettelijke bepalingen betreffende de vervaardiging van zijn producten (hygiëne, etikettering, naleving van de grondstoffen,).

De individuele voorschriften: Walravens NV houdt rekening met de specifieke eisen van zijn klanten. Deze zijn vastgelegd in de overeenkomst met de klant. Wij stellen alles in het werk om deze na te leven en te respecteren. Ook wij hebben onze persoonlijke eisen ten aanzien van onze leveranciers en ons personeel, dit alles om het beste kwaliteitsniveau te garanderen.

Dit is niet eenvoudigweg een intentieverklaring, verschillende onafhankelijke controles getuigen van deze wil voor **totale kwaliteit**.

Ten eerste is Walravens NV een bedrijf dat erkend is door het **FAVV** (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen). Wij zijn houder van 4 erkenningsnummers voor onze verschillende productieactiviteiten:

F532: voor het uitbenen, versnijden en portioneren van vers vlees (rund, kalf, varken, lam & paard).

B532: voor het vervaardigen van gekookt gezouten, gerookt en/of gemarineerd vlees.

B532H: voor het vervaardigen van vlees voor gehaktproducten en afgeleiden.

UD852: voor het versnijden van vers gevogelte, wild en konijn.

Deze erkende nummers zijn zichtbaar (in een ovaal) op ieder etiket van de producten dat in onze productie gemaakt worden.

Wij beschikken ook over een toelating van het FAVV voor het stockeren en doorverkopen van handelsproducten zoals onze salades, lasagnes of charcuterie producten.

Deze goedkeuringen worden verstrekt door het FAVV aan bedrijven waarvan de installaties en de productiepraktijken zijn goedgekeurd op basis van controles door gekwalificeerde experts. Deze audits gebeuren op regelmatige basis en onverwacht. Wij worden tot achtmaal per jaar gecontroleerd. De nadruk van deze audits ligt op hygiëne, traceerbaarheid en de conformiteit van de verpakkingen.

Met het verkrijgen van deze goedkeuringen gaat een **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) plan gepaard. Dit plan bestaat uit een analyse van de gevaren van alle productie-, stockage- en transportprocessen. Dit laat toe de kritieke punten op te sporen. Bijgevolg worden er dan ook objectieve maatregelen opgesteld om deze kritieke punten te

s.a. Walravens n.v.

rue Uyttenhove straat 80 1090 Jette – Tel. 02/420 04 05 – Fax: 02/420 27 10
www.walravens.be – info@walravens.be

kunnen controleren en een optimale veiligheid te garanderen betreffende de veiligheid van de voedselketen.

Walravens' HACCP plan heeft ook de volledige goedkeuring gekregen van het FAVV. Regelmatig wordt dit plan geëvalueerd en indien nodig aangepast door bevoegde personen in het hart van onze onderneming. Het gehele personeelsteam (van productie-operator tot directie via onze chauffeurs en administratieve bedienden) worden regelmatig opgeleid.

Walravens NV voldoet bovendien aan nog strengere en bredere kwaliteitscriteria dan opgelegd door het FAVV. Ook door alle andere eisen te respecteren gaan wij een stap verder om '**Total Quality**' te garanderen.

Ons kwaliteitsplan legt de nadruk op **IFS-normen (International Food Standards)**, internationale normen erkent door de grotere productie- en distributiebedrijven in de voedingssector.

Op 23 mei 2014 heeft Walravens NV haar IFS-certificatie hernieuwd. Deze certificering is ons toegekend door **ISACERT**.

Dit certificaat bewijst dat Walravens NV voldoet aan de strengste normen op het gebied van de domeinen gelinkt aan het vervaardigen van zijn producten.

Hieronder enkele voorbeelden van onze initiatieven die het concept van onze **totale kwaliteit** illustreren:

1. De controle van onze leveranciers en leveringen:

- Al onze leveranciers moeten goedgekeurd worden aan de hand van een onafhankelijke audit of door onszelf.
- Elk artikel dat binnenkomt, is vooraf goedgekeurd door de kwaliteitsdienst op basis van technische documenten en stalen.
- Alle binnekomende goederen worden gecontroleerd bij ontvangst (algemene staat, temperatuur, houdbaarheid, traceerbaarheid, afkomst of de conformiteit ten opzichte van ons lastenboek). Microbiologische onderzoeken worden op regelmatige basis georganiseerd op de inkomende grondstoffen.

2. Het respecteren van de koelketen

- De temperaturen van onze frigo's en ateliers worden 24u/24u en 7d/7d gecontroleerd en geregistreerd. Hieraan zijn allerlei alarmen gekoppeld.
- Wij hebben gekoelde bestelwagens. Ook hier wordt de temperatuur constant gecontroleerd en geregistreerd.

- 3. De flow van de producten en het personeel wordt zodanig georganiseerd dat eventuele besmettingen vermeden worden. Er is geen kruising mogelijk tussen gegaarde en verse niet verpakte producten. De flow is zo georganiseerd dat accidentele besmettingen door allergenen vermeden worden.**

s.a. Walravens n.v.

rue Uyttenhove straat 80 1090 Jette – Tel. 02/420 04 05 – Fax: 02/420 27 10
www.walravens.be – info@walravens.be

4. Zowel in ons intern labo als in onafhankelijke externe labo's worden op regelmatige basis microbiologische analyses uitgevoerd op zowel onze tussenproducten als onze afgewerkte producten.
5. Wij beschikken over een strikt en streng onderhoudsplan:
 - Alle onderhoudsproducten worden zorgvuldig geselecteerd door de kwaliteitsdienst.
 - Een gespecialiseerde ploeg ontfermt zich over de schoonmaak.
 - Wekelijkse hygiënogrammen bewijzen de goede beheersing van onze reinigingsprocessen.
6. **Het respecteren van de FIFO (First In, First Out) en FEFO (First Expired, First Out) Principe's.**
7. Meerdere malen per jaar vinden er **interne audits** plaats. Deze worden door **gekwalificeerde externe consultants** gedaan.
8. Wij beschikken alsook over een onderhoudsplan voor ons machinepark. Hoe minder pannes, hoe minder kosten, hoe hoger de constante bij de vervaardiging van onze producten.
9. **Opleiding van het personeel:**
 - Regelmatig wordt het hele personeelsteam opgeleid over de nieuwe procedures.
 - Elke starter wordt vanaf de 1^e dag gewezen op de kritieke punten van de productie, dit alles om te verzekeren dat elke regel gekend is.
 - Een van onze bedrijfsleuzen: "Kwaliteit is de verantwoordelijkheid van iedereen". Iedereen wordt verplicht onze kwaliteitsdoelen te bereiken.
10. **De klachtenbehandeling:**
 - Alle klachten, zowel intern als extern, worden geregistreerd in een database.
 - Vervolgens worden deze intern besproken. Het doel is om niet alleen een oplossing te vinden op het probleem dat zich heeft voorgedaan, maar ook systemen te creëren om deze fouten in de toekomst te vermijden.

Indien u als klant niet tevreden bent over een product, dienst (logistiek, ...) kan u via Mevr. Anne Walravens of onze customer service afdeling een klacht laten loggen.

IFS Certificaat, zie bijlage