

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.

<b>ALGEMEEN gegevens</b>	
Naam Bedrijf:	<b>Sligro-ISPC</b> <a href="http://www.sligro-ispc.be">www.sligro-ispc.be</a>
Deel uit makend van:	<i>Sligro Food Group Belgium</i> <a href="http://www.sligrofoodgroup.be">www.sligrofoodgroup.be</a>
Ondernemingsnummer:	0638.787.362
CERTIFICATIE: (certificaten: zie laatste pagina's)	
Voedselveiligheid: ISO22000-2018: door Inscert Partner:	Certificate INS163/03/0003_0004 geldig tot 01/08/2023
Andere: BIO (door TÜV-Nord) BE-BIO-02 / MSC-ASC (door SGS)	
<b>VESTIGING GENT</b>	
Adres:	Ottergemsesteenweg-Zuid 720, 9000 GENT
Tel:	+32 (0)9 241 51 11
Email (klachten):	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
1.2.1	B256 - vervaardiging vleesprod
<b>VESTIGING LUIK</b>	
Adres:	Route de Liers 125, 4042 Herstal
Tel:	+32 (0)4 278 92 92
Email (klachten):	customercare.liege@crm.sligro-ispc.be
Vestigingsnummers:	2.083.693.919
Erkenning – toelating FAVV:	
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
1.2.1	B1137 - vervaardiging vleesprod

### **VESTIGING ANTWERPEN**

Adres: Zuidkaai 8, 2030 Antwerpen

Tel: +32 (0)3 231 11 01

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

<b>PRODUCTGROEP</b>	<b>NORMEN product-TEMPERATUUR</b>	
Ultra verse vis (op ijs)	-2°C tot 2°C	
Verse vis (MAP)	0°C tot 4°C	
Ultra vers vlees en vleesbereidingen	0°C tot 4°C	
Ultra vers gehakt vlees (<1% zout)	-2°C tot 2°C	
Orgaanvlees	0°C tot 3°C	
Vlees, vis en bereide gerechten	0°C tot 4°C	max. 7°C
Vers versneden groenten en fruit	0°C tot 4°C	max. 7°C
Marktgroenten en -fruit	0°C tot 7°C	max. 10°C
Zuivel en overige gekoelde producten	0°C tot 4°C	max. 7°C
Diepvriesproducten	-18°C	max. -15°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 tht 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 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.*



C  
E  
R  
T  
I  
F  
I  
C  
A  
T  
E

Herewith certifies that

**Sligro Food Group - Gent/Antwerpen**

For the following Food safety management systems

**Aankoop en verkoop van levensmiddelen: ontvangst, opslag, distributie (via cash & carry en transport).**

**Versnijden, verpakken en labelen van gevogelte, wild, vis en zuivel.**

**Uitbesteed: handel en versnijden, verpakken en labelen van rood vlees.**

**Category CI & F**

**Exclusion: Non-food producten.**

Developed at the production site :

**Straatsburgdok Zuidkaai, 8**

**2030 Antwerpen**

**Ottergemsesteenweg Zuid 720,  
9000 Gent**

are conform with the requirements of the standard :

***FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS - ISO 22000 : 2018***

Certificate: INS163/03/0003\_0004

Date of issue : 21/06/2021

Surveillance 1 evaluation before: NA

Surveillance 2 evaluation before: 08/06/2022

Renewal evaluation before: 08/06/2023

Date of certificate expiry :

**1/08/2023**

For the certification board,  
Arne Ledercq  
Certification Operation Manager





Herewith certifies that

**Sligro Food Group - Liège**

For the following Food safety management systems

**Achat et vente de denrées alimentaires : réception, stockage, distribution (via cash & carry et transport).**

**Découpe, conditionnement de poisson et produits laitiers.**

**Sous-traitance : négoce et découpe, conditionnement et étiquetage de viandes rouges.**

**Catégorie CI & F**

**Exclusion : Produits non alimentaires.**

Developed at the production site :

**Route de Liers, 125  
4042 Herstal**

are conform with the requirements of the standard :

***FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS - ISO 22000 : 2018***

Certificate: INS163/03/0003\_0004

Date of issue : 21/06/2021

Surveillance 1 evaluation before: NA

Surveillance 2 evaluation before: 08/06/2022

Renewal evaluation before: 08/06/2023

Date of certificate expiry :

**1/08/2023**

For the certification board,  
Arne Ledercq  
Certification Operation Manager



C  
E  
R  
T  
I  
F  
I  
C  
A  
T  
E

# Certificaat



## Biologische productiemethode

Krachten: artikel 29, lid 1, van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad aan de marktdeelnemer te verstrekken bewijsstukken

Sligro Food Group Belgium nv  
Wingepark 10, 3110 Rotselaar, België  
Ondernemingsnummer: 0638787362  
Klantnummer: 50021

TUV NORD INTEGRA bvba BE-BIO-02  
Statiestraat 164, B-2600 Berchem-Antwerpen, België

### Voornaamste Activiteit: Verdelers

Dit document is afgegeven op basis van artikel 29, lid 1, van Verordening (EG) nr. 834/2007 en Verordening (EG) nr. 889/2008. De marktdeelnemer onderwerpt zich aan controles en voldoet aan de in die verordeningen vastgestelde voorschriften.

De marktdeelnemer is gecertificeerd voor de producten en activiteiten vermeld op de bijlage van het certificaat met hetzelfde documentnummer.

Documentnummer: 122513  
Berchem, datum uitgifte: 4/03/2021  
Certificaat geldig van 2/03/2021 tot en met 31/12/2022  
Datum laatste controle: 9/02/2021

Voor TUV NORD Integra



Guy Buysse, General Manager



WWW.TUV-NORD-INTEGRA.COM  
Statiestraat 164, 2600 Berchem, België

Certificate

## Sligro-ISPC Belgium

Wingepark 10  
3110 Rotselaar  
Belgium

This is to certify that the MSC processes of the above mentioned organisation have been verified to comply with the requirements of the standard.

## MSC Chain of Custody

Group Version 2.0, 28 March 2019

The scope of certification is listed on the MSC website at <http://cert.msc.org/supplierdirectory>. The organisation may apply the MSC ecolabel on certified products after approval by MSC for the products in the scope of certification. The sites covered by this certificate can be found on the MSC website.

This certificate is valid from 15 July 2020 until 14 July 2023  
Certified with SGS since 15 July 2020

Authorized by  
J.G. Vader  
Certification Manager




MSC Registration number:  
MSC-C-32247



Certificate

## Sligro-ISPC Belgium

Wingepark 10  
3110 Rotselaar  
Belgium

This is to certify that the ASC processes of the above mentioned organisation have been verified to comply with the requirements of the standard.

## ASC Chain of Custody

Group Version 2.0, 28 March 2019

The scope of certification is listed on the ASC website at <http://www.asc-aqua.org>. The organisation may apply the ASC ecolabel on certified products after approval by MSC for the products in the scope of certification. The sites covered by this certificate can be found on the ASC website.

This certificate is valid from 15 July 2020 until 14 July 2023  
Certified with SGS since 15 July 2020

Authorized by  
J.G. Vader  
Certification Manager




ASC Registration number:  
ASC-C-01448

