



Brochure Kwaliteitssysteem

Verstegen Spices & Sauces B.V

Versie maart 2017
Herzien februari 2023



Enjoy great taste

Verstegen Spices & Sauces B.V., Industrieweg 161, 3044 AS Rotterdam, P.O. Box 11041, 3004
EA Rotterdam, The Netherlands, T: +31 (0)10 24 55 100, E: info@verstegen.nl I: www.verstegen.eu

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 Quality Assurance. Verstegen Spices & Sauces B.V. heeft ongeveer 400 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. Verstegen beschikt over de volgende certificeringen:

- BRCGS (Lloyd's Register Quality Assurance)
- IFS (Lloyd's Register Quality Assurance)
- EKO / Skal (Skal)
- Halal (Halal Correct)
- RiskPlaza (Lloyd's Register Quality Assurance)

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.

<u>Inhoudsopgave.</u>	<u>Blz.</u>
1. Kwaliteitsbeleid.	4
2. Assortiment.	5
3. Processen.	5
4. Productieveiligheid	7
5. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO)	7
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.	14
10.4. Traceerbaarheid van producten.	15
10.5. Afwijkingen en recall.	15
10.6. Klachtenprocedure.	15
10.7. Interne audits.	15
10.8. Verificatie, validatie en directiebeoordeling.	15
10.9. Reiniging, onderhoud en kalibratie.	16
10.10. Beheersing afwezigheid van productvreemde bestanddelen.	16
10.11. Ongediertebestrijding.	16
10.12. Opslag en transport.	16
10.13. Personeel.	17
10.14. Training.	17
10.15. Productontwikkeling.	17
Slotwoord.	18

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.

Doorlopend 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, de BRCGS-Food en IFS-Food-normen, 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 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 omvat 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.

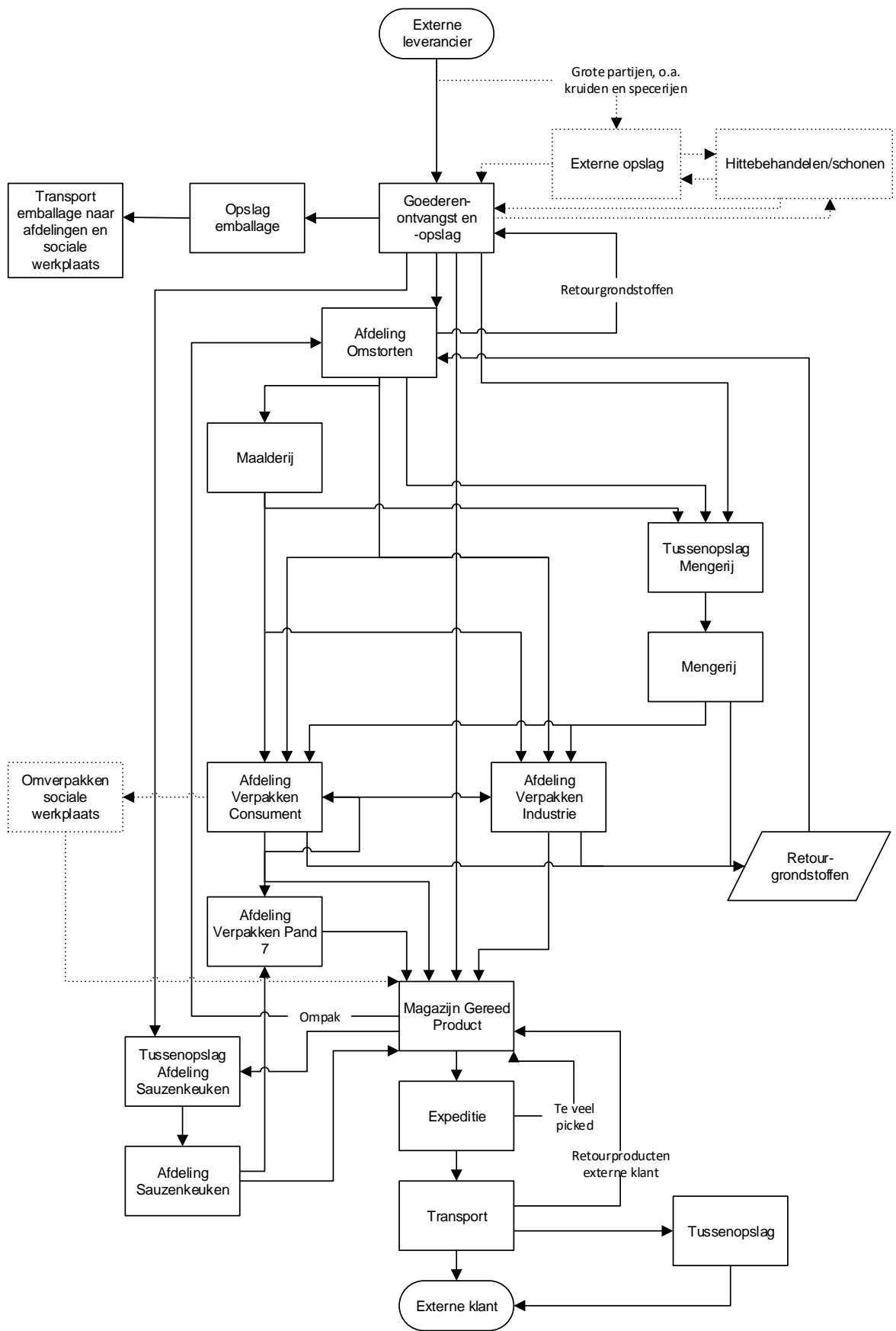
De consumentenproducten van Verstegen zijn via diverse kanalen verkrijgbaar. Te weten:

- 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: Quality Assurance, R&D, Quality Specifications, Quality Control, Account & Customer Support, Technische Dienst, Bedrijfsbureau, Inkoop, Sales & Marketing, Facilitaire dienst, Human Resources, en Finance.

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



4. Productveiligheid

Food Defense

Als onderdeel van de totale HACCP Analyse heeft Verstegen Spices & Sauces een risicoanalyse voor Food Defense hernieuwd in 2019 en op basis daarvan de nodige beheersmaatregelen getroffen. Ons doel is om consumenten en andere klanten te beschermen tegen opzettelijke contaminatie van onze producten. Verstegen Spices & Sauces is gecertificeerd conform BRCS en IFS normen waar het Food Defense plan deel van uitmaakt. Het Food Defense plan wordt eens per jaar getoetst en waar nodig herzien.

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.

Productintegriteit

Verstegen heeft in 2019 zijn risicoanalyse food fraude vernieuwd. Op basis van RASFF meldingen, meldingen van FoodFraud.org en meldingen op basis van samenwerking in ontwikkelprogramma's bij leveranciers van kruiden en specerijen worden mogelijke frauderisico's geïdentificeerd. De frequentie van fraude, samen met de integriteit/corruptie-index van het land van oorsprong, de winstgevendheid van eventuele fraude en de detectiecomplexiteit leiden tot een risicoanalyse waarop per grondstof specifieke beheersmaatregelen gebaseerd kunnen worden.

5. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO)

Verstegen neemt haar verantwoordelijkheid om de kruiden en specerijenmarkt te verduurzamen. De keten van boer tot consument moet transparant, eerlijk en duurzaam zijn voor mens, milieu en maatschappij. Daarom zoeken we continu naar manieren waarop we een positieve invloed kunnen uitoefenen op de wereld. Hiervoor maken we gebruik van de UN Sustainable Development Goals, ook wel SDG's. Van de 17 SDG's focust Verstegen zich op 5 doelen die aansluiten bij de missie en visie van Verstegen.

Geen armoede

De boeren die de kruiden en specerijen verbouwen verdienen niet altijd genoeg inkomen om te kunnen investeren, terwijl dit juist heel belangrijk is voor hun kinderen en voor de continuïteit van hun onderneming. Geen armoede en geen honger liggen dicht bij elkaar. Om deze beiden tegen te gaan werkt Verstegen hard aan oplossingen.

Om armoede te bestrijden is Verstegen actief betrokken bij het Living Wage Lab. Met dit initiatief wordt onderzocht wat een leefbaar inkomen is voor boeren in de oorspronglanden en daarnaast of de boeren dat inkomen ook ontvangen. Hier wordt eerder besproken wat een leefbaar inkomen is en wat je er aan kunt doen om dat te realiseren.

Daarnaast heeft Verstegen een trainingsprogramma opgesteld voor peperboeren. Met de training kunnen boeren het verbruik van kunstmest verminderen en de kwaliteit en kwantiteit van hun opbrengst verbeteren. Daarmee wordt het inkomen van de boer verhoogd en dat draagt bij aan de vermindering van armoede. Dit doen we samen met GIZ.

Kinderarbeid

Verstegen doet er zo veel mogelijk aan om kinderarbeid tegen te gaan. Verstegen streeft al jaren naar een transparante keten zonder kinderarbeid. Continu zijn wij in gesprek met al onze leveranciers om ervoor te zorgen dat er geen kinderarbeid plaatsvindt bij de teelt van kruiden en specerijen. Iedere leverancier die een samenwerking heeft met Verstegen ondertekent onze inkoopvoorwaarden waarin staat dat er geen sprake mag zijn van kinderarbeid. Door zoveel mogelijk rechtstreeks zaken te doen met boeren en producenten in de oorspronglanden en ze te bezoeken, houdt Verstegen dit nauwgezet in de gaten.

Geen honger

Veel kruiden- en specerijenboeren hebben geen gelijkmatig inkomen, omdat ze vaak maar één gewas hebben en dus maar één keer per jaar kunnen oogsten. De rest van het jaar hebben ze minder tot geen inkomen. Hierdoor kunnen ze afhankelijk raken van geldschietters.

Met het promoten van agroforestry kan Verstegen laten zien hoe men op een duurzame manier kruiden en specerijen kan verbouwen. De boer kan door middel van dit landbouwsysteem verschillende producten verbouwen, oogsten en verkopen. Voordelen hiervan zijn dat de boer niet afhankelijk is van één oogst. Indien één oogst mislukt, heeft de boer ook nog andere gewassen waar hij geld mee kan verdienen. Hierdoor bestaat er spreiding van bedrijfsrisico's wat een stabiel inkomen oplevert voor de boer. Door een stabiel inkomen levert het ook betere leefomstandigheden op voor de boer. Ook is het goed voor het milieu en de biodiversiteit.

Goede gezondheid en welzijn

Verstegen wil iedereen laten genieten van verantwoord, gezond, maar bovenal lekker eten. We bieden smaak voor ieder gerecht, maar zorgen er ook voor dat dit zo gezond mogelijk is. Daarom hebben wij een gezonde voedingbeleid. We bieden meer vegetarische en groentegerechten aan, maken we zo veel mogelijk gebruik van 100% natuurlijke grondstoffen, gebruiken we minder/geen zout en suiker en maken we gebruik van vloeibare (onverzadigde) vetten. Zo zijn een aantal sauzen zonder toegevoegde suikers gelanceerd en zijn alle kruidenmixen vernieuwd waardoor ze alleen nog 100% natuurlijke ingrediënten bevatten.

Verantwoorde consumptie en productie

Verstegen is zich bewust van het feit dat we zuinig moeten zijn op onze natuurlijke hulpbronnen. Zo vinden we het belangrijk om voedselverspilling tegen te gaan en duurzame verpakkingen te ontwikkelen. Om voedselverspilling tegen te gaan zijn onder andere gefermenteerde producten ontwikkeld, zoals LegHumes. Ook streven wij naar een transparante keten. De eerste stappen zijn gezet, met blockchain-technologie hebben wij de nootmuskaatketen transparant gemaakt.

Met het SpiceUp consortium, waar Verstegen onderdeel van uitmaakt, is geo-informatie beschikbaar gesteld ter ondersteuning van 100.000 peperboeren in Indonesië. Deze informatie wordt gebruikt om de kwaliteit en kwantiteit van de peperproductie te verbeteren. Dit project draagt bij aan een verbetering van het leefbaar inkomen, de voedselzekerheid en optimaliseert het verbruik van water en kunstmest.

Klimaatactie

Verstegen compenseert 3.445 ton CO₂ door middel van agroforestry in Indonesië. Daarnaast heeft Verstegen stappen gezet om het hoofdkantoor in Rotterdam gasloos te maken. Dit hebben we onder andere gedaan door gebruik te maken van 876 zonnepanelen, een eigen windmolen en allerlei installaties op het hoofdkantoor. Denk hierbij aan een warmteterugwininstallatie en LED verlichting met aanwezigheidssensoren. De volgende stap is een gasloze productie.

Meer informatie omtrent Duurzaamheid / Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen is te vinden op de website <https://algemeen.verstegen.eu/over-verstegen-spices-and-sauces/duurzaamheid/>. Hier wordt onze duurzaamheidsvisie 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 BRCGS-Food en IFS-Food. De basis van het kwaliteitssysteem is gebaseerd op de HACCP-principes van de Codex Alimentarius.

Het kwaliteitshandboek geeft een gedetailleerde beschrijving van het kwaliteitssysteem dat 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 doeltreffendheid van het kwaliteitssysteem wordt periodiek gemeten o.a. d.m.v. audits en prestatie-indicatoren en wordt op basis daarvan continu verbeterd.

7. Gevaren, risico's en beheersmaatregelen.

A. Processen

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.

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.

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. Quality Assurance beheert procescontrolegegevens van de verschillende afdelingen in de droge productie en in de sauzenafdeling.

Quality Control beheert analysegegevens van 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.
Opslag	Te hoge opslagtemperatuur gekoelde producten in koelcellen	Controle en registratie opslagtemperatuur koelruimten 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.

*de volgende maximum waarden worden bij metaaldetectie gehanteerd:

Soort detectiestafje	Maximumwaarden (mm) (worst case)
FE	2,5
Non-FE	3,2
RVS	4,0

B. Grondstoffen

Vanwege de grote diversiteit in aard en herkomst van onze grondstoffen is het voor Verstegen noodzakelijk om alle relevante grondstofgevaaren structureel te identificeren en waar nodig te borgen. Hiervoor gebruikt Verstegen de RiskPlaza systematiek.

Sinds 2012 is Verstegen hiervoor officieel gecertificeerd. 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.

Het doel van RiskPlaza is om door de keten heen de voedselveiligheid van ingrediënten op relevante risico's en met adequate maatregelen te borgen. 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 te auditeren.

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, BRCS, 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. Afnemers van een RiskPlaza-audit+-bedrijf hoeven de voedselveiligheid van grondstoffen niet zelf meer te verifiëren bij deze leverancier.

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;

- De grondstoffen worden per allergeen of allergenen groep op allergeen nummer opgeslagen zodat in de opslag specifieke allergenenzones 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.
- Een chip op de vaten zorgt voor geautomatiseerde controle en maakt gebruik van ongereinigde vaten onmogelijk.
- De allergeennummers volgen de grondstof gedurende het gehele productieproces met etikettering.
- Medewerkers 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.
- Allergenen beleid is volledig geïntegreerd in het HACCP systeem.

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 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 BRCGS 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 Quality Assurance.

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 in een multidisciplinair overleg. 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.

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 Account & Customer Support in het klachtensysteem ingevoerd. Afdeling Quality Assurance wordt direct op de hoogte gebracht van de externe klacht. Een medewerker van de afdeling Quality Assurance onderzoekt de klacht in overleg met de betreffende afdelingschef of andere deskundigen en bepaalt 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 Quality Assurance. Een medewerker van afdeling Quality Assurance 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. Iedere afdeling die bijdraagt aan een proces dat onder onze BRCGS-Food / IFS-Food norm valt wordt minstens een keer per jaar geauditeerd door gekwalificeerde interne auditoren. Onderwerpen van toetsing zijn implementatie van processen, verificatie van processen en procedures en de effectiviteit hiervan.

Het resultaat en de voortgang van de acties van de interne audits wordt in het HACCP overleg en in directieoverleg besproken.

Naast interne audits worden ook wekelijkse hygiënerondes uitgevoerd, waarbij orde, netheid, hygiëne en schoonmaakwerkzaamheden worden beoordeeld.

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 Quality Control 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 een gecertificeerde externe dienstverlener. 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 de externe dienstverlener wordt er ook door Verstegen-medewerkers aandacht gegeven aan dit onderdeel. Het signaleren van ongedierte leidt altijd tot het direct inschakelen van de ongediertebestrijder.

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 FeFo 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 badge, 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.

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. Verstegen is geregistreerd bij stichting Beroepsonderwijs & Bedrijfsleven en is als leerbedrijf aangemeld voor de foodsector en logistiek.

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.

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 te zenden.