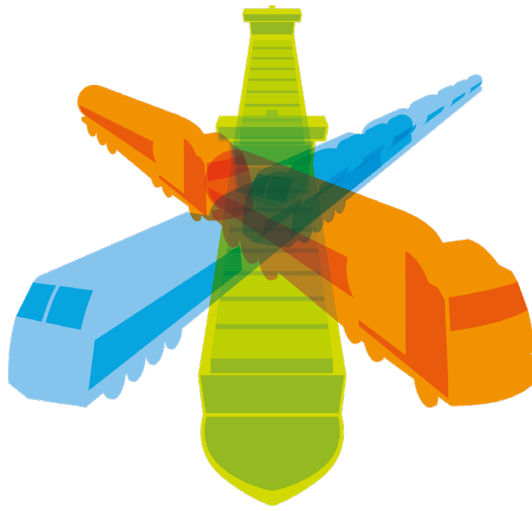




Kwaliteit en kwaliteitsnormen

ISO 9001

ISO 9001:2015

De ISO 9001:2015 norm stelt een aantal eisen aan het kwaliteitssysteem van een organisatie, en de manier waarop deze met het kwaliteitsbeleid om gaat. De organisatie zorgt voor klantentevredenheid door te voldoen aan de eisen van de klant, en aan de van toepassing zijnde wettelijke voorschriften. Voor chauffeurs is er dit Handboek Chauffeur dat ervoor zorgt dat de chauffeurs en het gehele transport voldoen aan de ISO-norm.

Na een positieve externe audit (controle door een extern certificeringbedrijf), ontvangt de organisatie een certificaat waaruit blijkt dat zij voldoet aan de eisen die door de norm worden gesteld. Dit certificaat heeft een bepaalde geldigheidsduur. Voordat de geldigheid verstrijkt, moet de organisatie door middel van een audit hercertificeren.



ISO 22000 / HACCP

ISO 22000 / HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

ISO 22000 / HACCP is de methode die wordt toegepast om de veiligheid en de deugdelijkheid van voedingsmiddelen te waarborgen en invulling te geven aan de voedingsmiddelenwetgeving.

Bij een HACCP plan wordt systematisch gezocht naar de kritieke punten die van invloed zijn op het eindproduct. HACCP is een preventief systeem dat, door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingenprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, probeert de veiligheid van het product te verhogen.

Bij Van den Bosch heeft dit geresulteerd in 2 kritieke controlepunten:

- verzegeling en registratie van verzegeling op de vrachtbrieven;
- temperatuur.



GMP+

GMP+ (Good Manufacturing Practices)

GMP norm is opgesteld voor producenten in de primaire sector, zoals de diervoedersector en akkerbouw. Een diervoederfabrikant mag alleen grondstoffen afnemen van leveranciers die GMP-gecertificeerd zijn.

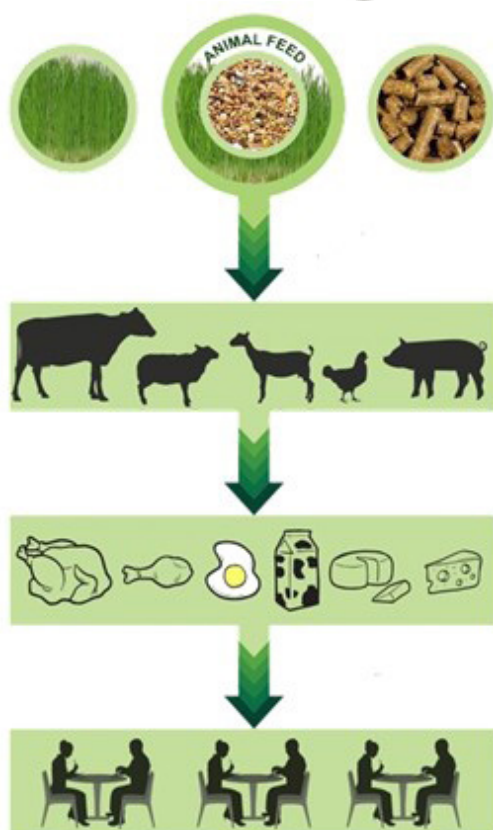


De nieuwe regeling die sinds 1 januari 2006 van kracht is, is GMP+ en dit is een doorontwikkeling van de GMP-regeling. De GMP+ regeling is van toepassing op producenten en handelaren van mengvoeders, enkelvoudige diervoeders, vochtrijke voedermiddelen, voormengsels en diervoeder grondstoffen, maar ook voor het transport van deze voeders. De richtlijn houdt verband met de veiligheid voor mens, dier en milieu (basiskwaliteit) en eventueel specifieke eisen die de afnemer aan de dienst stelt.

Dankzij deze regeling kunnen bedrijven aantoonbaar waarborgen dat diervoeders en ingrediënten voor diervoeders voldoen aan de wettelijke voorschriften en aan een aantal bovenwettelijke eisen, overeengekomen met diverse partijen in de hele keten. Het voldoen aan deze richtlijn is van groot belang omdat de dieren die de diervoeders eten uiteindelijk produceren voor, of bestemd zijn voor menselijke consumptie. Met andere woorden: wat de dieren te eten krijgen, krijgen wij als mensen ook weer binnen, daarom is het van groot belang dat er zorgvuldig met én volgens de GMP+ norm gewerkt wordt.

De CMR moet zijn voorzien van de opmerking 'GMP+ FSA assured'. Indien deze opmerking ontbreekt dien je deze zelf te noteren.

GMP+ FSA geborgd/GMP+ FSA assured



Because, if it's starts bad....

...it ends bad

SQAS

Om te waarborgen dat transport en opslag van chemische goederen op een veilige, kwalitatief goede en voor het milieu juiste manier wordt uitgevoerd heeft CEFIC (European Chemical Industry Council) de kwaliteitsnorm SQAS (Safety and Quality Assessment Systems) ontwikkeld.

SQAS is een beoordelingssysteem dat ontwikkeld is om te kijken of de dienstverlener voldoet aan de eisen die gesteld worden met betrekking tot organisatie, kwaliteit, veiligheid en milieu. De standaard beoogt vooral een beoordelingssysteem te zijn, waarmee de opdrachtgever kan achterhalen hoe het is gesteld met bovengenoemde onderwerpen.

De SQAS standaard heeft verschillende vormen. Zo is er een aparte variant voor wegvervoer, tank cleaning, intermodaal vervoer en magazijnen. Voor elk logistiek onderdeel is een SQAS specifieke vragenlijst opgesteld met betrekking tot de wettelijke voorschriften en door de industrie relevant geachte onderwerpen. Het is een systeem om op uniforme wijze, door een onafhankelijke auditeur, het magazijn te kunnen beoordelen. Het SQAS assessment leidt niet tot een certificaat maar tot een gedetailleerd feitenrapport op basis waarvan verbetermaatregelen kunnen worden genomen.



KOSHER

Het woord Koosjer (Kosher) houdt in dat voedsel en de ingrediënten die bij de bereiding zijn gebruikt, zijn goedgekeurd voor consumptie door Joodse consumenten. Het Jodendom kent bepaalde voorschriften op het terrein van voeding. De bekendste daarvan zijn:

- geen melk- en vleesproducten in één voedingsmiddel, gerecht of maaltijd;
- het verbod op het eten van bepaalde dieren, of al hetgeen afkomstig is van die diersoorten.

In de praktijk betekent dit onder meer dat grondstoffen voor een voedingsmiddel worden beoordeeld en gecertificeerd en uiteraard het voedingsmiddel ook. Deze regels hebben ook betrekking op equipment waarin de voedingsmiddelen worden opgeslagen en vervoerd:

- Van den Bosch en subcontractors moeten gecertificeerd zijn voor het transporteren van Koosjer producten;
- de reiniging van laadeenheden moet worden uitgevoerd door Koosjer gecertificeerde reinigingsstations;
- na de reiniging moet de laadeenheid 30 minuten worden gestoomd;
- elk reinigingscertificaat moet in ieder geval zijn voorzien van:
 - o trailer en/of containernummer
 - o drie laatste producten (deze mogen geen niet-koosjer producten zijn)
 - o opdrachtnummer
 - o reinigingscode Koosjer (p26)
 - o zegelnummers
 - o datum en tijd en tijdsduur van reiniging
 - o het Kosher-certificaat om te gaan laden wordt gestuurd naar de klant door de bevoegde personen.



HALAL

Halal staat voor alles dat door de Koran als goed (rein) wordt gezien. Ook al het eten uit de zee, groenten, fruit en alle dranken (behalve alcohol) zijn voor moslims halal of rein. Moslims gebruiken het woord haram voor dingen die volgens de Islam verboden zijn. Varkensvlees, varkensvleesderivaten, haram gelatine, sappen geklaard met haram gelatine, bloed of alcohol (wijn, bier of sterke drank) zijn verboden bij de productie van halal voedsel.

Andere verontreinigingen die kunnen ontstaan door een onjuiste omgang met de grondstoffen of het voedsel zijn ook verboden. Zoals schadelijke besmetting met schimmels, prionen (verwekkers van zeer ernstige infectieziekten van de hersenen), salmonella, chemicaliën of vreemde voorwerpen zoals glas, hout, metaal of kunststofkorrels.

Om ervoor te zorgen dat de islamitische voedselwetten worden nageleefd en dat het voedsel halal is, is niet alleen de halal-certificering belangrijk, maar moet ook worden gegarandeerd dat grondstoffen en voedsel uitsluitend in laadeenheden worden vervoerd die worden gereinigd volgens de halal-reinigingsnormen.

Elk reinigingscertificaat moet in ieder geval zijn voorzien van:

- trailer en/of containernummer
- drie laatste producten (deze mogen geen haram producten zijn)
- opdrachtnummer
- reinigingscode halal (p27)
- zegelnummers
- datum en tijd en tijdsduur van reiniging.

