



Kwaliteit en kwaliteitsnormen

Van den Bosch beschikt over een centraal kwaliteitsmanagement systeem. Dit systeem bestaat o.a. uit diverse procedures en instructies, welke zijn opgezet om ervoor te zorgen dat risico's worden beheerst.

Alle procedures en instructies dienen een doel. Zo beschikt Van den Bosch over diverse kwaliteitscertificaten. Deze certificaten zorgen ervoor dat o.a. klanten weten dat Van den Bosch voldoet aan de eisen die deze certificeringen vragen. En het zorgt er tevens voor dat Van den Bosch haar processen op gestructureerde en gestandaardiseerde wijze beheerst.

ISO 9001

De ISO 9001:2015 norm stelt een aantal eisen aan het kwaliteitssysteem van een organisatie, en de manier waarop de organisatie 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.

FSSC22000

FSSC 22000 staat voor Food Safety System Certification 22000. Het is een internationaal erkend managementsysteem voor voedselveiligheid. Bedrijven in de voedingsmiddelenketen gebruiken het om aan te tonen dat zij de veiligheid van hun producten beheersen.

Een FSSC 22000-systeem helpt een organisatie om:

- ☒ Veilige voedingsmiddelen te produceren



- ☒ Aan wet- en regelgeving te voldoen
- ☒ Risico's te beheersen
- ☒ Vertrouwen van klanten te vergroten
- ☒ Continue verbetering te realiseren

Een voedselveiligheidssysteem is verplicht een HACCP plan te hebben. Een HACCP plan beoordeeld alle processen binnen het bedrijf en de risico's van elk proces op de veiligheid van het product. Deze risico's dienen te worden beheerst d.m.v. maatregelen om de voedselveiligheid te kunnen waarborgen.

GMP+ (Good Manufacturing Pactices)

GMP+ is een internationaal certificeringssysteem voor de veiligheid en kwaliteit van diervoeders (feed). Het is ontwikkeld vanuit de Nederlandse diervoedersector en combineert HACCP-principes, kwaliteitsmanagement en specifieke eisen voor de gehele feedketen.

Voor Van den Bosch is GMP+ vooral belangrijk omdat het bedrijf grondstoffen, additieven, oliën, vetten en andere producten voor de diervoederindustrie transporteert. Van den Bosch beschikt over een **GMP+ Feed Safety Assurance (FSA)** certificering voor wegtransport van feed.

Het certificaat dient om aan klanten aan te tonen dat:

- Transportmiddelen voldoen aan strenge feedveiligheidseisen.
- Reinigingsprocedures zijn vastgelegd en gecontroleerd.
- Vorige ladingen geen risico vormen voor besmetting van nieuwe ladingen.
- Chauffeurs en medewerkers volgens GMP+-eisen werken.
- Traceerbaarheid en registratie van transporten geborgd zijn.

Voor Van den Bosch is GMP+ vergelijkbaar met wat FSSC 22000 is voor de voedingsmiddelenindustrie: een systeem waarmee het bedrijf kan aantonen dat het feedproducten veilig, gecontroleerd en volgens internationale normen vervoert, waardoor klanten in de diervoederketen op de kwaliteit en veiligheid van het transport kunnen vertrouwen.

Dankzij deze norm is gewaarborgd dat diervoeders en ingrediënten voor diervoeders voldoen aan de wettelijke voorschriften en aan een aantal bovenwettelijke eisen, overeengekomen met diverse partijen in de hele

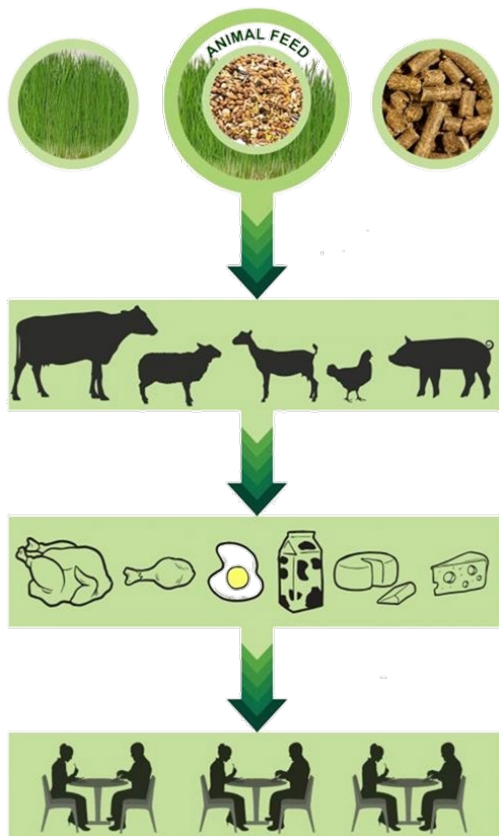


keten. Het voldoen aan deze richtlijn is van groot belang omdat de dieren die de diervoeders eten uiteindelijk produceren voor, of bestemd zijn voor menselijke consumptie. Met andere woorden: wat de dieren te eten krijgen, krijgen wij als mensen ook weer binnen, daarom is het van groot belang dat er zorgvuldig met én volgens de GMP+ norm gewerkt wordt.

De CMR moet zijn voorzien van de opmerking 'GMP+ FSA assured'.

GMP+ FSA geborgd/GMP+ FSA assured

Indien deze opmerking ontbreekt dien je dit als chauffeur zelf te noteren.



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

...it ends bad



Dierlijke bij-producten

Dierlijke bijproducten zijn materialen van dierlijke oorsprong die **niet bestemd zijn voor menselijke consumptie**. Hieronder vallen bijvoorbeeld:

- Slachtafval
- Dierlijke vetten en oliën
- Bloed
- Mest
- Voormalige levensmiddelen die dierlijke ingrediënten bevatten en niet meer voor menselijke consumptie geschikt zijn.

Omdat deze producten risico's kunnen vormen voor de volksgezondheid, diergezondheid en voedselveiligheid, gelden er strikte regels voor de verwerking, opslag en het transport ervan.

De basisverordening voor dierlijke bijproducten is vastgelegd in Verordening EG1069/2009. Deze verordening beschrijft de gezondheidsregels voor het verzamelen, vervoeren, verwerken, gebruiken en verwijderen van dierlijke bijproducten en afgeleide producten.

Daarnaast dient te worden voldaan aan verordening (EU) 142/2011. Deze verordening bevat de praktische uitvoeringsregels en technische eisen, waaronder voorschriften voor:

- Transport
- Traceerbaarheid
- Reiniging
- Documentatie
- Identificatie van ladingen
- Voertuigen en containers

Dierlijke bij-producten (ABP's) worden ingedeeld in drie risico-categorieën:



Cat. 1 (hoog risico) Cat. 2 (middelmatig risico) Cat. 3 (laag risico)



Voor Van den Bosch betreft het in de praktijk vaak **Cat. 3-materialen**, zoals dierlijke vetten en oliën voor de feed-, food- of technische industrie.

Wat betekent dit concreet voor Van den Bosch?

Voor Van den Bosch betekent dit dat:

- De onderneming moet geregistreerd of erkend zijn voor activiteiten met dierlijke bijproducten bij de bevoegde autoriteiten.
- Reinigingsprocedures van tanks aantoonbaar moeten zijn.
- Vorige ladingen gecontroleerd moeten worden om contaminatie te voorkomen.
- Identificatie van de laadeenheden met de **correcte ruitvormige stickers**.
- Traceerbaarheid van iedere zending geborgd moet zijn, waarbij een **handelsdocument** verplicht is.

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 for Sustainability) 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, duurzaamheid 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

Kosher is een certificering die aangeeft dat voedingsmiddelen voldoen aan de Joodse spijswetten (*Kasjroet*). Dit betekent onder andere dat de gebruikte ingrediënten, productieprocessen, reiniging en opslag zijn gecontroleerd en voldoen aan specifieke religieuze voorschriften. Producten met een Kosher-certificaat mogen door consumenten die deze voorschriften volgen worden geconsumeerd.

Wat betekent dit voor Van den Bosch?

Voor Van den Bosch betekent een Kosher-certificering dat het transport van Kosher-producten zodanig wordt georganiseerd dat de Kosher-status behouden blijft. Dit houdt onder meer in:

- Voorkomen van vermenging met niet-Kosher producten.
- Borging van reinigingsprocedures van tanks en equipment.
- Volledige traceerbaarheid van ladingen.
- Naleving van specifieke klanteisen rondom opslag en transport.
- Mogelijke inspecties en audits door de certificerende instantie.

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

Elk reinigingscertificaat moet in ieder geval zijn voorzien van:

- Trailer en/of containernummer
- Drie laatste producten (deze moeten Kosher-allowed zijn)
- Opdrachtnummer
- Reinigingscode Kosher (P26)
- Zegelnummers
- Datum en tijd en tijdsduur van reiniging

HALAL

Halal is een certificering die aangeeft dat voedingsmiddelen voldoen aan de islamitische voedingsvoorschriften. Dit betekent dat ingrediënten, productieprocessen, opslag en transport voldoen aan specifieke religieuze eisen. Producten die Halal gecertificeerd zijn, mogen door moslims worden geconsumeerd.

Wat betekent dit voor Van den Bosch?

Voor Van den Bosch betekent een Halal-certificering dat het transport van Halal-grondstoffen en voedingsmiddelen zodanig wordt uitgevoerd dat de Halal-status behouden blijft gedurende de gehele logistieke keten.



Dit houdt onder andere in:

- Voorkomen van vermenging met niet-Halal producten.
- Beheersing van reiniging en inspectie van tanks en equipment.
- Borging van traceerbaarheid van ladingen.
- Naleving van specifieke klant- en certificeringseisen.
- Aantoonbare procedures en registraties tijdens audits.

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

Kort samengevat is Halal een garantie dat voedingsmiddelen voldoen aan islamitische voedingsvoorschriften. Voor Van den Bosch betekent dit dat transport, reiniging, productscheiding en traceerbaarheid zodanig worden beheerst dat de Halal-status van producten tijdens het volledige logistieke proces behouden blijft.