

Quality & Care document



Inhoudsopgave

1. Introductie	3
2. Kwaliteit en voedselveiligheidssystemen	4
2.1 Kwaliteit en voedselveiligheidsbeleid.....	4
2.2 Kwaliteitssystemen.....	4
2.3 OFSS	4
2.4 Biologisch, Halal, Kosher	5
2.5 RSPO	5
2.6 Rainforest Alliance (voorheen UTZ)	5
2.7 EG erkenningsnummer	5
3. HACCP en voedselveiligheid.....	6
4. Goedkeuring van grondstoffen, verpakkingen, diensten en leveranciers.....	6
4.1 Borging van grondstofgevaren	6
4.2 Borging van verpakkingsmateriaal.....	6
4.3 Goedkeuring van grondstof en verpakkingsleveranciers.....	6
4.4 Goedkeuring van uitbestede verwerking.....	7
4.5 Goedkeuring van handelsartikelen	7
4.6 Ingangscntrole grondstoffen	7
5. Traceerbaarheid.....	7
6. Procedure recall en terugroepactie	7
7. Vestigingsstandaard.....	7
7.1 Omgeving.....	7
7.2 Food Defence.....	8
7.3 Gebouw.....	8
7.4 Kalibratie.....	8
7.5 Chemische en fysieke besmettingen	8
7.5.1 Glas en hardplastic	8
7.5.2 Hout.....	8
7.6 Detectie van product vreemde delen	8
8. Reiniging en hygiëne	9
9. Ongediertebestrijding.....	9
10. Opslag	9
10.1 Grondstoffen en verpakkingen	9

10.2 Gereed product.....	9
11. Transport.....	9
12. Productinformatie	10
12.1 Specificaties	10
12.2 Etikettering.....	10
12.3 Controle op juistheid	10
13 Allergenen	10
13.1 Orkla allergenen management richtlijn	10
13.2 Overzicht allergenen.....	10
13.3 Grondstoffen	10
13.4 Specificaties	10
13.5 Training	10
14. THT.....	11
15. Productauthenticiteit	11
15.1 Kwetsbaarheidsonderzoek	11
15.2 Genetisch gemodificeerde organismen.....	11
15.3 Doorstraling	11
16. Productinspectie en laboratoriuminspectie.....	11
17. Procesbeheer	11
17.1 Operationele beheersing.....	11
17.2 Product control: kwaliteit aan de lijn	11
18. Hygiëne en voedselveiligheidsregels.....	12
18.1 Algemene hygiëne	12
18.2 Persoonlijke hygiëne.....	12
18.3 Training	12
18.4 Gezondheid.....	12
18.5 Beschermende kleding.....	12
19. Duurzaamheid/Maatschappelijk Verantwoord ondernemen	12

1. Introductie

Sonneveld Group B.V. is opgericht in 1956 en kent een bedrijfsomvang van ongeveer 250 medewerkers. De hoofdvestiging is gevestigd in Papendrecht. Daarnaast zijn er locaties in Waddinxveen en Duiven.

Sonneveld Group B.V. is leverancier van bakkerijgrondstoffen welke geleverd worden aan zowel ambachtelijke als ook industriële bakkerijen. Het bedrijf exporteert naar landen in Europa, het Midden-Oosten, Zuid-Amerika en Zuidoost-Azië.

Sinds september 2006 is in Papendrecht het EBIC (European Bakery Innovation Centre) geopend. EBIC is een initiatief van Sonneveld en is bedoeld als kenniscentrum, waar kennis en innovaties gedeeld worden met verschillende partners uit de bakkerijketen.

In 2010 is het familiebedrijf Sonneveld Group B.V. overgenomen door Orkla Food Ingredients (OFI). Deze multinational heeft een Multi Local Model als uitgangspunt. Dit wil zeggen dat bedrijven binnen OFI in grote mate zelfstandig blijven. Uitgangspunt is dat men van elkaar leert en indien mogelijk elkaars producten verkoopt. Door deze overname blijft de identiteit van de Sonneveld Group B.V. behouden.

Sonneveld Group B.V. is een innovatief bedrijf, de dynamiek in de markt is terug te vinden in een breed assortiment aan producten en diensten, de turnover is circa 90 miljoen.

Sonneveld Group B.V.

2. Kwaliteit en voedselveiligheidssystemen

2.1 Kwaliteit en voedselveiligheidsbeleid

Ons doel is om de beste prestatie op het gebied van voedselveiligheid, veiligheid van werken en kwaliteit te bereiken. Dit doel wordt bereikt door het focussen op de kritische procesparameters van de organisatie.

Onze strategie is gebaseerd op drie pijlers:

1. Kwaliteit-ownership

Managers en operators zijn verantwoordelijk voor de kwaliteit van hun eigen proces / output. Dit is het meest essentiële en moeilijk onderdeel van onze strategie. Kennisoverdracht en Empowerment van de operators spelen hierbij een zeer belangrijke rol.

2. Procesbeheersing

Het proces maakt het product. Daarom zijn we gericht op het beheersen van de kritische stappen in het proces.

3. Automatisering

We willen flexibel en snel zijn in het veranderen van producten, recepten, processen en procedures. Anderzijds willen we deze zaken onder controle hebben. Papieren procedures zijn niet voldoende. Daarom maken we gebruik van ICT-hulpmiddelen, zoals workflows en specificatie systemen.



2.2 Kwaliteitssystemen

Standaard	Certificaat	Certificaat sinds	Certificerende instantie
BRC Global Standard For Food Safety	Link	01-05-2004	Lloyd's Register Quality Assurance
Riskplaza Audit+	Link	07-02-2008	Lloyd's Register Quality Assurance

2.3 OFSS

OFSS staat voor Orkla Food Safety Standard. Deze standaard is gebaseerd op de BRC-norm maar bevat een aantal extra regels. Deze norm is dus in sommige gevallen strenger dan de BRC standaard. 1 keer per anderhalf jaar wordt de OFSS norm getoetst door een onaangekondigde audit. Het scoringsmechanisme is gebaseerd op een percentage en een stoplicht. 80% of hoger: groene categorie, tussen 75 en 80%: gele categorie en lager dan 75%: rode categorie. Sonneveld Group B.V. bevindt zich op dit moment in de groene categorie

2.4 Biologisch, Halal, Kosher

Sonneveld beschikt, naast diverse Kwaliteits Management Systemen (KMS) en bijbehorende certificaten op procesniveau, ook over enkele productcertificaten. Hieronder volgt een overzicht:

Productcertificaten	Werelddeel	Certificaat sinds	Certificerende instantie
HALAL (Link)	Internationaal	16-11-2009	HIC/ HQC
SKAL (Link)	Europees	15-11-1994	SKAL Bio Controle
KOSHER (Link) *	Internationaal	10-04-2014	Orthodox Union

* Tevens is het mogelijk om op aanvraag Kosher te produceren.

2.5 RSPO

Sonneveld heeft zich sinds 2010 als lid van de 'RSPO (Roundtable on Responsible Palm Oil)' en als één van de koplopers binnen de oliën- en vettensector, ingezet voor de totstandkoming van afspraken over duurzame palmolieproductie. Eind 2015 heeft Sonneveld de laatste stap gemaakt op het gebied van duurzame palmolie. Sonneveld gaat voor het hoogst haalbare, dit betekent dat nu 90% van alle palmoliën en palmolie bevattende grondstoffen, zoals emulgatoren, ingekocht wordt als RSPO Segregated.

Productcertificaten	Werelddeel	Certificaat sinds	Certificerende instantie
RSPO (Link)	Internationaal	15-10-2013	Control Union

2.6 Rainforest Alliance (voorheen UTZ)

De Rainforest Alliance zet zich in voor natuurbehoud en betere sociale omstandigheden in landbouw en bosbouw. Het programma stimuleert constante verbetering in de sectoren en betreft hierbij de hele keten.

Op de locatie Papendrecht worden geen grondstoffen verwerkt die onder deze regeling vallen. Deze kunnen alleen in handelsartikelen voorkomen. Locatie Waddinxveen en Duiven verwerken wel deze grondstoffen.

Productcertificaten	Werelddeel	Certificaat sinds	Certificerende instantie
Rainforest Alliance (Link)	Internationaal	14-07-2016	Rainforest Alliance

2.7 EG erkenningsnummer

Sonneveld heeft geen EG erkenningsnummer, dit is alleen van toepassing op bedrijven die vlees verwerken.

3. HACCP en voedselveiligheid

Sonneveld Group B.V. hanteert een volledig gedocumenteerd en geïmplementeerd HACCP-systeem. Het systeem is opgesteld volgens de principes van de Codex Alimentarius en strikte ORKLA richtlijnen. De scope van het systeem omvat alle producten die binnen Sonneveld worden geproduceerd, verpakt en opgeslagen, handelsartikelen, transport in opdracht van Sonneveld en externe opslag. Het plan wordt jaarlijks herzien en gecontroleerd of wanneer er veranderingen plaatsvinden op het gebied van grondstoffen, processen of fabriek. Ons HACCP-plan wordt 1x per jaar geupdate.

4. Goedkeuring van grondstoffen, verpakkingen, diensten en leveranciers

Voor de borging van grondstoffen, verpakkingen, diensten en leveranciers maakt Sonneveld gebruik van gedocumenteerde procedures, geautomatiseerde systemen en Riskplaza audit+ certificering.

4.1 Borging van grondstofgevaaren

Grondstofgevaaren worden ingedeeld in fysische, chemische en microbiologische gevaaren. Door middel van een kans X ernst analyse worden beheersmaatregelen geïmplementeerd. Deze methode wordt jaarlijks getoetst door de Riskplaza Audit+ audit. Daarnaast geldt voor alle grondstoffen:

Specificaties van de leveranciers: van alle grondstoffen zijn ondertekende specificaties aanwezig, waarbij Sonneveld een aantal verplicht aan te leveren items eist. Het systeem zorgt dat de ondertekende specificaties niet ouder zijn dan 3 jaar.

Grondstofgevaarensheet: elke leverancier ontvangt een grondstofgevaarensheet met daarin de relevante grondstofgevaaren (bijvoorbeeld mycotoxinen, zware metalen, e.d.). De gevaaren zijn gebaseerd op de EU-wetgeving. De leverancier moet invullen op welke manier de afzonderlijke gevaaren geborgd worden. Deze grondstofgevaarensheets worden gebruikt tijdens de jaarlijkse RiskPlaza Audit+ audits.

Ingangscontrole: alle grondstoffen worden sensorisch gekeurd en een bewaarmonster wordt genomen en bewaard.

Rapid alert-systeem: Sonneveld maakt gebruik van de info van alert-systemen.

Leveranciersbeoordeling: audits van leveranciers vinden plaats aan de hand van een beoordelingssysteem. Hierdoor kunnen grondstoffen in een hogere risico categorie belanden.

4.2 Borging van verpakkingsmateriaal

De door Sonneveld gebruikte verpakkingsmaterialen moeten voldoen aan de volgende Europese wetgevingen:

- 1935/2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- 1895/2005 betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde epoxyderivaten in materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- 2023/2006 betreffende goede fabricagepraktijken voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- 2020/1245 tot wijziging en rectificatie van Verordening (EU) nr. 10/2011 inzake materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- 94/62 over verpakking en verpakkingsafval

4.3 Goedkeuring van grondstof en verpakkingsleveranciers

Leveranciers van verpakkingen en grondstoffen worden gekeurd met behulp van questionnaire, risicobeoordeling en mogelijke externe on site audit. Het door Sonneveld gebruikte

goedkeuringsstelsysteem is FSAP (Food Safety Approval Portal). De risicobeoordeling bestaat uit een aantal te beoordelen factoren zoals:

1. Questionnaire score
2. Applicatierisico van de grondstof
3. Fraude gevoeligheid land van laatste bewerking
4. Land van laatste bewerking
5. Verificatie traceability

Voor grondstoffen en/of voedselcontactmaterialen die bij handelaren of tussenpersonen worden ingekocht geldt ook de eerder beschreven goedkeuringsmethodiek. De verantwoordelijke productielocatie dient te zijn goedgekeurd voordat er kan worden geleverd. Elke 3 jaar worden leveranciers opnieuw volgens deze methodiek beoordeeld.

4.4 Goedkeuring van uitbestede verwerking

Ook voor uitbestede productie geldt de FSAP keuringsmethodiek.

4.5 Goedkeuring van handelsartikelen

Er zijn twee soorten handelsartikelen binnen Sonneveld. Handelsartikelen van ORKLA-dochters en overige handelsartikelen. Voor de overige handelsartikelen geldt de FSAP keuringsprocedure.

4.6 Ingangscntrole grondstoffen

Bij binnenkomst worden de grondstoffen bemonsterd, gekeurd en voorzien van een uniek volgnummer. Deze gegevens worden in het Tracking&Tracing systeem opgenomen. De grondstofmonsters worden minimaal 12 maanden bewaard. Per grondstof is vastgelegd welke ingangscntroles uitgevoerd moeten worden. De resultaten van deze controles worden opgenomen in het TQM kwaliteitssysteem.

5. Traceerbaarheid

- Alle producten van Sonneveld zijn binnen 4 uur volledig te traceren.
- 2 keer per jaar wordt een traceerbaarheidstest uitgevoerd.
- Grondstoffen worden bij binnenkomst bemonsterd en het batchnummer wordt gekoppeld in het ERP-systeem om zo volledige traceerbaarheid te garanderen.
- Eindproducten zijn voorzien van artikelnummer en chargennummer. Aan de hand van deze gegevens is terug te herleiden welke grondstoflevering verwerkt is in het betreffende product.
- Verificatie van traceerbaarheidssystemen bij leveranciers is volledig geïntegreerd in het leveranciersgoedkeuringsstelsysteem FSAP (zie goedkeuring van grondstof en verpakingsleveranciers). Verificatie kan dus worden uitgevoerd door een questionnaire of on site audit.

Het chargennummer is een code die door het systeem gegenereerd wordt.

6. Procedure recall en terugroepactie

- Sonneveld heeft een recallprocedure als onderdeel van de crisismanagementprocedure.
- De recallprocedure wordt 2 keer per jaar getest.

7. Vestigingsstandaard

7.1 Omgeving

- De productielocatie is gevestigd op een bedrijventerrein, en is omgeven door bedrijven die geen bedreiging vormen voor de voedselveiligheid.
- Ook vormt de natuurlijke omgeving geen bedreiging voor de continuïteit van de organisatie.

7.2 Food Defence

- Sonneveld heeft in het kader van Food Defence een risicoanalyse opgesteld.
- Op basis van deze analyse worden veiligheidsmaatregelen getroffen om de geïdentificeerde risico's te beheersen.
- Jaarlijks wordt door het food defence team het food defence plan herzien. Beveiligingsmaatregelen bestaan onder ander uit:
 - Beveiligingscamera's
 - Toegangspoort
 - Gecontroleerde toegang door gebruik van elektronische pasjes

7.3 Gebouw

- De fabriek bestaat uit een aantal verschillende gedeeltes die gebouwd zijn tussen 1975 en 2005.
- De vloeren in de productieruimtes zijn voorzien van een vloeistof vaste, onderhoudsvriendelijke coating.
- De wanden zijn voorzien van een vloeistof vaste coating.
- Een eigen technische dienst is aanwezig.
- Indien nodig wordt externe expertise voor preventief en periodiek onderhoud ingehuurd.
- Wekelijks wordt de staat van de productieomgeving getoetst door middel van interne audit.

7.4 Kalibratie

- Alle te kalibreren meetmiddelen zijn geïdentificeerd en geïnventariseerd.
- Kalibratieplan wordt jaarlijks uitgevoerd.
- Kalibratie wordt uitgevoerd door externe partijen.

7.5 Chemische en fysieke besmettingen

Om fysische en chemische contaminatie zoveel mogelijk te voorkomen heeft Sonneveld de volgende procedures, beleid of richtlijnen opgesteld:

- Chemical control plan
- Glas en hardplastic procedure
- Beleid/procedure scherp metalen voorwerpen
- Gebruik van hout
- Onderhoudsprocedures

7.5.1 Glas en hardplastic

- Glas en hardplastic worden in een register bijgehouden.
- 2 keer per jaar worden alle registers gecontroleerd.
- Bij breuk of schade wordt de blokkade procedure gestart en zal een registratieformulier worden ingevuld.
- Los van de verlichting is er geen glas aanwezig in de productieruimte.
- Alle verlichting is voorzien van coating en afdekkappen.

7.5.2 Hout

- Binnen bepaalde zones van de productielocatie is het gebruik van houten pallets toegestaan.
- Buiten pallets in bepaalde zones, is het gebruik of de aanwezigheid van hout niet toegestaan.

7.6 Detectie van product vreemde delen

Op basis van het HACCP-plan zijn maatregelen genomen om contaminatie met product vreemde delen zoveel mogelijk te voorkomen. In de fabriek wordt gebruikt gemaakt van:

- Metaaldetectoren
- Zeven

- X-ray
- Magnetten

Elke shift (2x dag) worden deze gecontroleerd.

Voor specifieke informatie omtrent detectie van vreemde delen zie stroomdiagram met CCP-informatie.

8. Reiniging en hygiëne

- Sonneveld beschikt over reinigingsprocedures en schema's voor het reinigen van de locatie.
- De poederfabriek wordt droog gereinigd.
- De pasta/lossing fabriek worden gereinigd volgens de CIP-methodiek.
- De verantwoordelijkheid voor het reinigen is in handen van de operationele managers en de operators.
- Toetsing van de schoonmaakprocedures en schema's geschiedt door middel van maandelijks hygiëne-audits.

9. Ongediertebestrijding

- De ongediertebestrijding wordt uitgevoerd door Anticimex en intern.
- Frequentie: 1 x per week.
- Controle op kruipende-en vliegende insecten, knaagdieren.
- Rapportage vindt plaats na inspectie en per kwartaal.
- Verificatie door middel van maandelijks interne audits.
- Anticimex verzorgt ook regelmatig trainingen en cursussen voor personeel.

10. Opslag

10.1 Grondstoffen en verpakkingen

- Grondstoffen en verpakkingen worden intern opgeslagen.
- Grondstoffen en verpakkingen worden gescheiden opgeslagen en zijn ten alle tijden traceerbaar.
- Grondstoffen worden gescheiden op basis van:
 - Aanwezigheid allergenen.
 - Biologische grondstoffen.
 - Sterke geur.
- Opslag bij kamertemperatuur, bewaard in een donkere omgeving, afgeschermd van direct zonlicht en omgevingsfactoren.

10.2 Gereed product

- Producten die gereed zijn voor uitlevering worden altijd in gesloten verpakking en etiket met daarop de houdbaarheidsdatum en chargennummer opgeslagen.
- Gereed product wordt extern opgeslagen.
- De externe partij die eindproducten opslaat is FSSC 22000 gecertificeerd. Ook voert Sonneveld externe audits uit.
- De opslag van producten is altijd bij kamertemperatuur en er wordt volgens het FIFO principe uitgeleverd.

11. Transport

- Het transporteren van eindproducten heeft Sonneveld uitbesteed aan een externe partij.
- Voor transporteren van eindproduct hanteert Sonneveld strikte procedures en werkinstructies:
 - Alle externe vervoerders zijn gecontracteerd.
 - Externe vervoerders hebben HACCP geïmplementeerd.
 - Voor het verladen worden vrachtwagens gecontroleerd op reinheid en hygiëne.
 - Strikte regels omtrent gemengd transport.

12. Productinformatie

12.1 Specificaties

- Sonneveld heeft voor alle geleverde producten een specificatie beschikbaar.
- Door middel van specificatiebeheerssoftware is de informatie altijd up to date en helpt de informatie klanten te voldoen aan relevante wet- en regelgeving.
- De meeste recente specificaties zijn beschikbaar via specifications.sonneveld.com

12.2 Etikettering

De etiketten voldoen aan wet en regelgeving voor Business to Business en bevatten de volgende elementen:

- Omschrijving van het product
- Gegevens producent
- Chargenummer
- Ingrediëntendeclaratie
- Opslagcondities
- THT
- Productiecode
- Netto gewicht

12.3 Controle op juistheid

Om te verzekeren dat gebruikt etikettering, verpakking en recept correct zijn heeft Sonneveld procedures en werkinstructies geïmplementeerd.

13 Allergenen

13.1 Orkla allergenen management richtlijn

- Sonneveld volgt een door ORKLA opgestelde richtlijn voor het beheersen van allergenen.
- Deze richtlijn werkt volgens de HACCP-methodiek en helpt de organisatie op een gestructureerde manier de gevaren in kaart te brengen en beheersmaatregelen opstellen.
- Op verzoek is er een overzicht beschikbaar met daarin informatie over allergenen binnen de productielocatie en kruisbesmettingen op de lijnen.

13.2 Overzicht allergenen

- Van alle grondstoffen is bekend welke allergenen aanwezig zijn en of er sprake is van kruisbesmetting.
- Deze gegevens worden opgeslagen door middel van softwareapplicaties.
- Tijdens de beoordeling van de grondstoffen worden een aantal allergenen actief geweerd.
- Het overzicht is zichtbaar op de productspecificaties.

13.3 Grondstoffen

- Tijdens het opslaan van de grondstoffen worden allergenen gescheiden opgeslagen.
- Verpakkingen dienen gesloten te zijn en zullen bij breuk door goederen ontvangst worden geweigerd.

13.4 Specificaties

- Productinformatie omtrent allergenen is opgenomen in de productspecificaties.

13.5 Training

- Tijdens de introductietraining en jaarlijkse voedselveiligheidstraining is het omgaan met allergenen een vast onderwerp.

14. THT

- Er wordt elke 5 jaar op steekproefbasis THT testen uitgevoerd ter controle van onze methodiek.
- De monsters van de eindproducten worden bewaard tot einde THT.

15. Productauthenticiteit

15.1 Kwetsbaarheidsonderzoek

Een kwetsbaarheidsonderzoek is uitgevoerd volgens HACCP-methodiek. Verschillende grondstofgroepen zijn beoordeeld op een aantal factoren waarna een score is berekend.

		Likelihood of occurrence				
		Very unlikely	Unlikely	Fairly likely	Likely	Very likely /certain
Likelihood of detection	Very likely/certain	1	2	3	4	5
	Likely	2	4	6	8	10
	Fairly likely	3	6	9	12	15
	Unlikely	4	8	12	16	20
	Very unlikely	5	10	15	20	25

Aan de scores zijn beheersmaatregelen toegekend. Het versturen van questionnaires en het uitvoeren van on site audits behoren tot de beheersmaatregelen. Voedsel fraude is ook een belangrijk onderdeel in de FSAP risicoanalyse. Met het behalen van het BRC certificaat heeft Sonneveld aangetoond over een goed voedsel fraudebeleid te beschikken.

15.2 Genetisch gemodificeerde organismen

Op alle specificaties van Sonneveld is informatie te vinden omtrent het gebruik van genetische gemodificeerde organismen. In GMO-verklaring is een verklaring over genetisch gemodificeerde organismen opgenomen.

15.3 Doorstraling

- Geen enkele grondstof die aan Sonneveld wordt geleverd is doorstraald.
- Alle door Sonneveld geleverde producten zijn niet doorstraald.
- Zie onze Ionisatie-Straling-Nanotechnologie verklaring.

16. Productinspectie en laboratoriuminspectie

Sonneveld beschikt niet over een eigen laboratorium. Wij maken gebruik van een geaccrediteerd extern laboratorium.

17. Procesbeheer

17.1 Operationele beheersing

Sonneveld Group BV beheert al haar processpecificaties, werkinstructies en procedures die de veiligheid, kwaliteit en wettelijkheid van de geproduceerde producten moeten borgen door middel van verschillende software applicaties zoals het online kwaliteitshandboek en IFLOW.

17.2 Product control: kwaliteit aan de lijn

- Sonneveld heeft procedures en werkinstructies opgesteld voor het uitvoeren van kwaliteitscontroles aan de lijn.
- De verantwoordelijkheid voor kwalitatief hoogwaardige en voedselveilige producten is gedeeltelijk in handen van de lijnoperators.
- Beheersmaatregelen bestaan onder andere uit:

- Het beheersen van verpakkingsmaterialen voor, tijdens en na de productie.
- Etiket- en verpakkingscontrole op juistheid en volledigheid.
- Gewichtscontrole.
- Sensorische tests.
- Indien product niet voldoet aan gestelde kwaliteitscriteria, zal de blokkadeprocedure worden gestart.

18. Hygiëne en voedselveiligheidsregels

18.1 Algemene hygiëne

Wekelijks worden interne hygiëne/GMP audits uitgevoerd door vertegenwoordigers van alle sleutelafdelingen binnen de voedselveiligheidsorganisatie. Dit zijn QA, TD, operations en facility.

18.2 Persoonlijke hygiëne

Er is een standaard document opgesteld met daarin de regels voor personeel en bezoekers.

18.3 Training

Vanuit de OFSS is het verplicht om al het relevante personeel jaarlijks te trainen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid.

De basisvoedselveiligheidsstraining is een vast onderdeel in het inwerkprogramma van elke nieuwe medewerker.

18.4 Gezondheid

- Iedere medewerker is verplicht ziekte en op en/of besmettelijke wonden te melden.
- Wonden dienen bedekt te worden met een metaal detecteerbare pleister.
- Bezoekers en derden dienen een medische vragenlijst te beantwoorden alvorens de hygiënezones te betreden.

18.5 Beschermende kleding

- Sonneveld heeft strikte richtlijnen opgesteld omtrent kledingvoorschriften.
- Het reinigen van kleding is uitbesteed aan een externe gecontracteerde partij.
- Werknemers kunnen dagelijks van kleding wisselen.

19. Duurzaamheid/Maatschappelijk Verantwoord ondernemen

Sonneveld is op veel fronten actief als het gaat om Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO). Dit onderwerp is een 'hot item' voor bedrijven die, naast het nastreven van winst, hun verantwoordelijkheid nemen voor mensen, samenleving en milieu. Sonneveld geeft u graag een kijkje in de keuken als het gaat om haar MVO beleid.

Al jaren wordt er op sommige gebieden binnen de Sonneveld organisatie 'MVO' gedacht en gewerkt. Zo scheiden wij ons afval, beheren wij ons energieverbruik, hebben we oog voor duurzame grondstoffen en steunen wij Bake for Life. Aan de hand van de volgende vijf pijlers werkt Sonneveld naar een duurzame toekomst.

1. Voeding en gezondheid:

Bijdragen aan een gezonde levensstijl middels:

- Max. 1% zout.
- Suikerreductie (25%).
- Studie naar uitvoerbaarheid minder verzadigd vet en palmolie (25%).
- Eiwit verrijkt brood.
- Promoten van gezonde levensstijl.

2. Voedselveiligheid:

Zorgen voor veilig voedsel tijdens de toeleveringsketen middels:

- Sonneveld groen niveau: audits BRC en OFFS.

- Volledige uitvoering van Orkla Food Safety bij het aankopen op groepsniveau.

3. Duurzaamheid:

Ontwikkeling van duurzame toeleveringsketens middels:

- Alle leveranciers hebben Orkla's Code of Conduct getekend.
- Handelsrelatie met Sedex. Ons Sedexnummer is ZS1012167.
- RSPO op gescheiden niveau.
- Rainforest Alliance gecertificeerde cacaopoeder.

4. Milieu:

Minimaliseren van onze ecologische afdruk middels:

- FSC en recycle instructies op onze verpakkingen.
- Recycling afval (>90%).
- Niet-fossiele elektriciteit (100%).
- Reductie plastic (20%).
- Reductie afval (30%).

5. Care for people & Society

Zorg voor mensen en maatschappij middels:

- Inzet op veilige werkomgeving met 0 ongelukken.
- Verantwoordelijk werkgever.
- Cultuur van integriteit.
- Lokale betrokkenheid voor een positief verschil.