

Conditions Assurance Qualité

1. Ces normes de qualité sont applicables à toutes les activités et services effectués par Interwest pour un client. Toutes modifications à ces conditions doivent faire l'objet d'un accord spécifique écrit et signé par les deux parties. En cas de doute, conflit ou manque de clarté, les conditions d'Interwest sont les seules valides.
 2. Lors de l'attribution d'une activité de co-emballage ou d'un service, le client déclare accepter cet accord d'Assurance Qualité. La durée de cet accord est valable aussi longtemps que toutes les exigences légales ne sont pas respectées.
 3. Le client s'engage à fournir à Interwest les informations spécifiques les plus récentes concernant les substances allergènes présentes dans le produit, statut du produit tel cacher, halal, bio, UTZ, RSPO etc.). Interwest se dégage de toute responsabilité en cas d'informations manquantes non fournies par le client et/ou informations erronées de la part du client.
 4. Matériaux et produits fournis par le client.
 - 4.1 Le client fournira dans un délai opportun les matériaux et produits nécessaires pour le bon fonctionnement de l'activité de co-emballage ou services. Les livraisons s'effectuent tous les jours ouvrés entre 8 h et 16 h aux locaux d'Interwest. Un préavis de deux jours ouvrés par e-mail nous informant de cette livraison est nécessaire ; InterWest vous fournira en retour un horaire de livraison.
 - 4.2 Le client est responsable des produits fournis et du matériel d'emballage incluant toutes obligations concernant ceux-ci. Le client doit s'assurer que les produits délivrés soient conformes à la législation en vigueur concernant leur composition. Il est dans le devoir du client de s'assurer que tous les produits d'emballage possèdent le certificat adéquat. Le client doit être en mesure de présenter ces certificats en cas de demande de la part d'Interwest.
 - 4.3 Dans le cas de produits alimentaires, le client doit fournir à Interwest les fiches techniques de ces produits indiquant les allergènes, le statut (cacher, halal, bio etc.) et les conditions de conservation et de livraison de ces produits.
 - 4.4. Dans le cas où plusieurs livraisons sont nécessaires pour une ou plusieurs commandes, le client s'engage à livrer ces produits selon la législation FEFO en vigueur pour les produits avec une date limite de consommation et selon la législation FIFO pour les autres produits.
 - 4.5. Le client s'engage à informer Interwest avant la livraison de tout changement de recette résultant un changement de composant allergène ou de statut du produit tel que cacher, halal ou bio.
 - 4.6 Le client s'engage à informer immédiatement Interwest si les produits délivrés ont été possiblement exposés à un risque de contamination concernant les allergènes / cacher / halal.
-

4.7 Les produits seront délivrés à Interwest en conformité avec la législation en vigueur concernant les emballages anti vermines / traces de vermines (premier, second et troisième degré) et seront acheminés dans les conditions de transport adaptées

4.8 Les produits fournis doivent être livrés sur palette ; chaque palette doit être identifiée et triée et ne contenir qu'un seul lot de produit.

4.9 L'entreposage des produits délivrés est temporaire et valable seulement pour la durée de réemballage ou du service proposé. L'enlèvement des produits doit être effectué selon un délai raisonnable au plus tard un mois après la réalisation du service. En cas de grosse quantité, la collecte sera effectuée régulièrement par le client.

4.10. InterWest fera régulièrement des vérifications visuelles et d'odeur sur les produits. Il incombe de la responsabilité du client d'effectuer les test hygiéniques ou tous autres tests obligatoires pour ces produits.

4.11 Le client reste l'unique propriétaire des produits qui ont été délivrés chez InterWest.

5. Dans le cas où InterWest doit se procurer des produits ou du matériel susceptibles d'entrer en contact avec de la nourriture non emballée, InterWest s'engage à demander les certificats relatifs à l'hygiène des produits alimentaires et s'engage à les présenter au client pour toute inspection.

6. InterWest veillera à ce que les locaux soient maintenus dans de bonnes conditions pour l'exécution de ces tâches. Interwest s'engage également à effectuer les audits de qualité nécessaires et sera en mesure de fournir au client toute information et documentation relatives à ces audits.

7. Certificat de qualité : Toutes les opérations d'Interwest se font dans le cadre de la certification BRC et dans le but d'obtenir le meilleur score possible. InterWest fournira au client ce certificat sur demande. Le rapport contenant de possibles violations ne sera disponible que dans le cadre d'un audit qualité effectué par le client.

8. Les visites de locaux de la société se font uniquement sur autorisation conformément la régulation BRC. Les visites sont seulement sur rendez-vous et se déroulent accompagnées d'un employé. Tous les visiteurs doivent se soumettre aux règles d'hygiène en vigueur chez InterWest.

9. Le client est autorisé à auditer les locaux de la compagnie une fois par an. Cet audit peut aussi couvrir les matériaux, les produits emballés et lignes d'emballage, l'entreposage, les contrôles de qualité, les procédures de nettoyage, ainsi que les résultats des tests chimiques, physiques, microbiologiques effectués et les procédures d'analyse. Cet audit peut être effectué pendant les heures d'ouverture d'InterWest et avec un préavis de 30 jours ouvrés.

10. Pour les activités de dosage, Interwest utilise les tolérances suivantes pour remplir les poids.

10.1 Pour un remplissage manuel total : « poids ciblé + tolérance » de sorte que la tolérance plus la taille soit conforme à la norme européenne en vigueur.

10.2. Pour un remplissage semi-automatique à automatique : « poids choisi + tolérance » avec une marge spécifiée dans la norme européenne.

11. Lors de l’emballage de produits alimentaires nus et si l’emballage de ces produits le permet, InterWest effectuera des détecteurs de métaux avec les réglages suivants : Fe 1,5mm - NonFe 1,6mm - RVS 2mm. Le client donne son accord pour que ces détecteurs de métaux ne soient pas effectués sur des emballages métalliques ou les tiges de type Augier. Le détecteur de métal sera testé en début de journée, après quatre heures d’utilisation et à la fin de la journée.

12. Les activités de services ou co-emballages seront réalisées sur des machines fabriquées, ainsi que leurs pièces, en métal RVS. Les vérifications du métal ne seront faites que sur les parties nécessaires de la ligne d’emballage.

13. Interwest informera le client sur quel site, quel hall et si possible quelle ligne de production ces produits seront traités. Le client sera informé de tout risque de contamination si cela est applicable.

14. InterWest possède deux sites pour ses activités de services et de co-emballages. Chaque site possède une zone de stockage et une zone de production séparées. Les deux entrepôts sont situés à Kleine Dries 2 et Kleine Dries 4 et seront nommés comme suit : KD2 (Kleine Dries 2) et KD4 (Kleine Dries 4).

15. Les activités de co-emballage et services par site :

KD2

- Production hall C : dosage de poudres et sucres
- Production hall G : dosage d’allergènes
- Production hall F

KD4

- Production hall B : dosage de chocolat
- Production hall A : dosage de sel

16. Allergènes travaillés dans les différents halls :

Allergènes	KD 2		
	HALL G	HALL C	HALL F
Fruit à coques	A		
Sésame	A		
Gluten	A	A	
Lait	A		
Œufs	A		
Soja	A		
Sulphate	A	A	
Moutarde	A		

A : présent

Remarques : Nous signalons par A que nous travaillons avec des produits contenant des allergènes. Cela ne veut pas dire que les allergènes sont présents dans le Hall !

Allergènes	KD 4	
	HALL A	HALL B
Fruit à coques		
Sésame		
Gluten		
Lait		A
Œufs		
Soja		A
Sulphate		
Moutarde		

A: présent

17. InterWest nettoie les tables régulièrement ou après chaque commande selon les normes BRC. Les lignes du Hall G sont testées pour les allergènes après chaque nettoyage. La ligne est considérée sans allergène lorsque tous les tests sont revenus négatifs. Cela veut dire que la concentration est inférieure à la limite de détection du test effectué sur la table concernée.

Allergènes	Limite de détection
Fruits à coque	20µg / 100 cm ²
Sésame	5 µg / 100 cm ²
Gluten	2 µg / 100 cm ²
Lait	20 µg / 100 cm ²
Œufs	20 µg / 100 cm ²
Soja	2 µg / 100 cm ²
Sulphate	
Moutarde	20 g / 100 cm ²

18. InterWest anticipe les analystes biologiques suivantes :

Analyse	Type	Fréquence
PEM – Salmonelle	Prélèvement	Mensuel
PEM – Salmonelle	Eponge	Mensuel
PEM – Enterobacteriaceae	Prélèvement	Chaque trimestre
PEM – Listeria	Prélèvement	Chaque trimestre
Vérification nettoyage– Comptage de germes	Rodac	Chaque année par ligne
Échantillonnage d’air – Champignons et Levure	Rodac	Chaque trimestre
Échantillonnage d’air – Compte de germes	Rodac	Chaque trimestre
Analyses des eaux (analyses complètes) <ul style="list-style-type: none"> • Compte de germes 37 °C • Escherichia coli • Entérocoques • Fer (Fe) • Plomb (Pb) • Cuivre (Cu) • Nickel (Ni) • Manganèse (Mn) • Cadmium (Cd) 		3 analyses/an par bâtiment
Hygiène des mains – E. coli	Rodac	5 analyses /mois
Hygiène des mains– Staphylococcus	Rodac	5 analyses/ mois

19. Les listes du manuel qualité assurance InterWest sont utilisées durant les activités d’emballage, de service ou de stockage.

20. Quand cela est possible, nous équipons nos lignes de dosage de balances automatiques. Lorsque ce n’est pas possible, nous vérifierons 6 articles par heure et consigneront les résultats dans la liste de vérification InterWest.

21. Nous ne chargerons que les véhicules qui seront planifiés à l’avance. InterWest fournit une feuille de route CMR dûment remplie and une liste de livraison avec les produits chargés.

22. Écart et défauts : des actions seront prises si les articles susmentionnés ne sont pas respectés. Le client sera informé afin de corriger et/ou résoudre ces écarts ou défauts.

a. Lorsque qu'un véhicule de livraison ou d'enlèvement se présentera sans rendez-vous préalable, la priorité sera donnée aux véhicules de chargement/déchargement ayant un rendez-vous. Le véhicule de livraison ou chargement sans rendez-vous sera chargé/déchargé sans garantie que ce soit le jour de sa visite.

b. Les marchandises livrées sans statuts ou mentions Cacher/Halal (art 4.3) ou sans certificats seront placées en quarantaine.

c. Les produits seront bloqués avant la production s'ils ne sont pas livrés selon la norme FEFO ou FIFO (art 4.4).

d. Si le véhicule de livraison n'est pas conforme aux règles d'hygiène (art 4.7 et art 4.10) ou contient des produits avec un statut allergène inconnu (art 4.3) les produits ne seront pas déchargés.

e. Si InterWest n'a pas été informé de changement dans la composition des produits (art 4.5 et art 4.6), InterWest fournira un état complet au client concerné et aux éventuels clients dont les produits peuvent avoir été contaminés. Si cela représente un danger pour la sécurité alimentaire, Interwest informera les autorités compétentes. L'espace de stockage et de production ainsi que les équipements seront nettoyés jusqu'à ce qu'ils soient conformes aux critères de notre assurance qualité.

f. Si le lot livré n'est pas conforme à son étiquetage (art 4.8) les produits seront remis sur palettes conformément aux demandes d'Interwest. Il sera facturé un coût de 25 € par heure pour ce reconditionnement.

g. Si les produits sont stockés plus longtemps que la durée du réemballage ou service choisi, nous vous facturerons 0,75 € par palette chaque début de semaine. Les palettes doivent être enlevées par le client si le stockage de sa marchandise entrave le bon fonctionnement de nos entrepôts. (art 4.9)

h. Les visiteurs qui ne respecteront pas les règles de visite ou en désaccord avec celles-ci (art 8) se verront refuser l'entrée des locaux et seront priés de quitter les lieux immédiatement.

i. Interwest souhaite maintenir son certificat BRC avec le plus haut score possible. Si un client souhaite effectuer un audit plus d'une fois par an, le coût sera de 850 € par jour commencé et à la charge du demandeur (art 9).

j. Si le client désire une prestation administrative supplémentaire telle que sa propre liste de vérification, étiquetages de palettes etc.-(art 17 et 18), le coût supplémentaire par tâche ou sous-tâche sera d'un minimum de 25 €. InterWest détermine les fonctions d'enlèvement, de stockage et la taille des sous-tâches.

k. Nous pouvons procéder à des tests microbiens supplémentaire ou autre aux tarifs suivants :

Analyses	Coût/analyses (€)
PEM – Salmonellae	21.00
PEM – Enterobacteriaceae	13.00
PEM – Listeria	21.00
Non-PEM – Rodacs	6.00
Air – Champignons et Levures	28.00
Air – Compte de germes d'aérobie	28.00
Water – Bactériologique – Comptes de Germe Total 37 °C	10.00
Eau – Bactériologique - Escherichia coli (compte)	10.00
Eau – Bacteriological - Enterococcus (compte)	10.00
Eau – Chimique - Fe	24.00
Eau – Chimique- Cd	15.50
Eau– Chimique- Cu	15.50
Water – Chimique- Pb	15.50
Water – Chimique - Mn	15.50
Water – Chimique - Ni	15.50
Hygiène des mains– E. coli	9.00
Hygiène des mains – Coagulase positive Staphylococcus	9.0

Si l'analyse souhaitée n'est pas mentionnée dans le tableau ci-dessus, nous vous soumettrons une proposition.

23. En cas de litige, seul le Tribunal de Veurne est compétent.