

Een feilloze kwaliteit

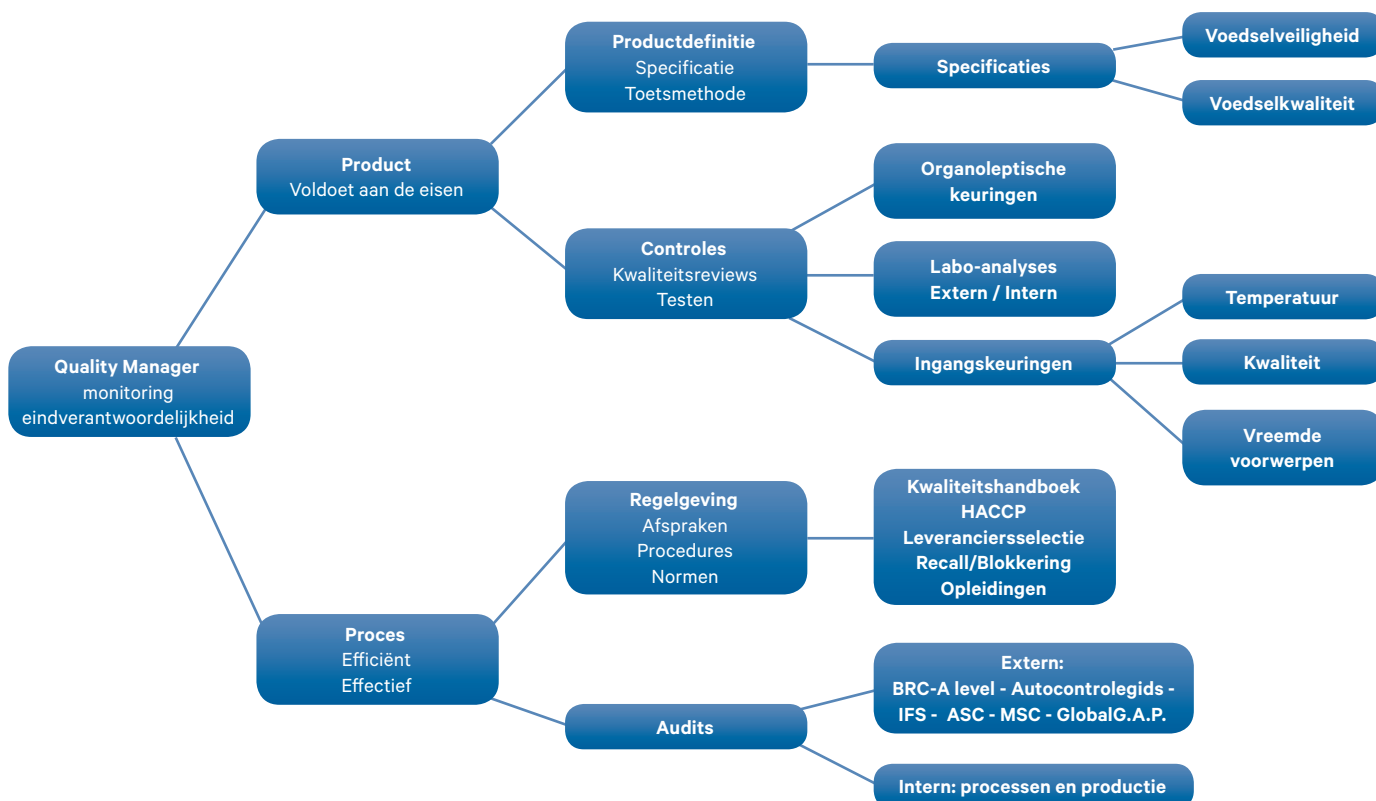
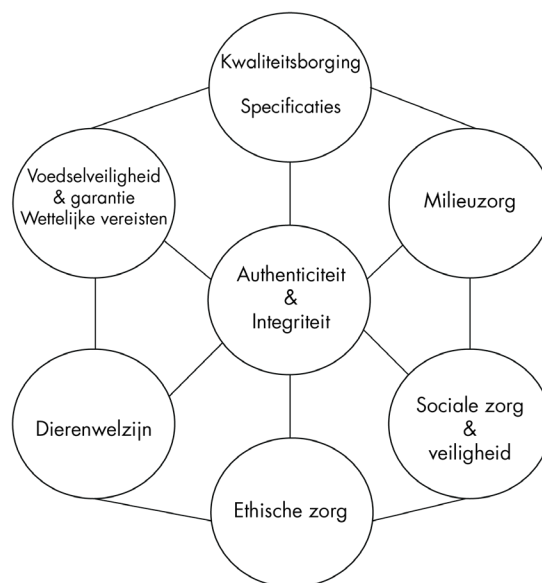
Mowi Belgium wil **kwalitatieve producten** uitleveren die voldoen aan de wensen van uw en onze klanten. Dit doen wij door **kwalitatieve, gezonde en veilige vis- en seafood-producten** op de markt te brengen op een ethisch verantwoorde manier. We doen al wat nodig is om de productie te laten verlopen in optimale omstandigheden, d.w.z. op een veilige en verantwoorde manier met zorg voor het milieu.

ONE Mowi

Mowi Belgium behoort tot de Mowi Groep. Ons Total Quality Systeem heet ONE Mowi en omvat **zeven strategische domeinen** waarin Mowi zich continu ontwikkelt. Deze zijn hiernaast schematisch weergegeven. Het kwaliteitshandboek van Mowi Belgium is de vertaling van deze strategische domeinen naar de werkvloer.

Kwaliteitsborging & voedselveiligheid

Onze producten worden gedurende de **volledige keten** van aanvoer tot vertrek **gecontroleerd en opgevolgd**. Dit gebeurt zoals in onderstaand schema is aangegeven.





Kwaliteit bij Mowi Belgium

Cijfers & feiten

Fact sheet 

97,83%	ofwel 'higher level' is de score die we reeds 2 jaar kunnen voorleggen voor IFS .
3	duurzaamheidsaudits vinden - naast systeemaudits - jaarlijks bij Mowi Belgium plaats: <ul style="list-style-type: none">• ASC: Aquaculture Stewardship Council - voor verantwoorde viskweek• MSC: Marine Stewardship Council - voor duurzame visserij• GLOBALG.A.P. - voor voedselveiligheid en verantwoorde viskweek
3	kritische controlepunten : Mowi Belgium is HACCP -gecertificeerd en zorgt ervoor dat alle medewerkers continu worden opgeleid om de steeds strengere regels te kunnen blijven naleven. De HACCP-norm geldt als de strengste normering in de voedingsindustrie. De HACCP-implementatie zorgt ervoor dat elk kritisch punt in een productieproces gecontroleerd en gedocumenteerd is. In onze productie zijn er 3 kritische controlepunten : <ul style="list-style-type: none">• temperatuur: handhaving van de koude keten vanaf de oorsprong van het product tot aan de levering bij de klant;• metaalcontaminatie:metaaldetectie op elke lijn moet dit vermijden;• gas samenstelling bij MAP verpakkingen: deze dient correct te zijn voor het soort product.
6 + 2	full-time medewerkers telt de kwaliteitsdienst van Mowi Belgium. In Brugge zijn het er 6: <ul style="list-style-type: none">• 1 kwaliteitsmanager die coördineert• 1 kwaliteitsingenieur verantwoordelijk voor HACCP, audits en continuus improvement• 2 kwaliteitsassistenten verantwoordelijk voor specificatiebeheer, labo en klachtenbeheer• 2 kwaliteitscontroleurs die permanent op de werkvloer een oogje in het zeil houden. De kwaliteitsdienst van onze rokerij in Oostende heeft 2 full-time medewerkers.
365	dagen per jaar doen de medewerkers van Mowi Belgium ingangskontroles en organoleptische controles . Daarbij zijn visueel aspect, geur, smaak en visherkenning belangrijke factoren. Vele medewerkers hebben een achtergrond in de visindustrie en iedereen wordt jaarlijks getraind in viskwaliteit en visherkenning.
16	interne audits worden er per jaar uitgevoerd om onszelf te verplichten te blijven werken aan verbetertrajecten. Deze audits behelzen naast processen (zoals aankoop, transport en productontwikkeling) ook productiezones. Hierbij werken we afdelingsoverschrijdend.
52	weken per jaar is er in elke afdeling een hygiëne-inspectie . De verbeterpunten worden wekelijks gerapporteerd aan de operationele leiding.
4	keer per jaar wordt Mowi gecontroleerd door het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Deze verlaagde frequentie is gestoeld op een langdurige geschiedenis van goede kwaliteit en weinig niet-conformiteiten.
100%	traceerbaarheid van de aangekochte goederen garanderen wij. Dankzij goede en volledig geïntegreerde scanning en ERP-systemen kunnen wij zeer snel de origine van elke partij achterhalen.
72	uur is de maximale tijd waarbinnen wij een klacht onderzocht hebben – en wij een antwoord hebben geformuleerd naar onze klanten – en vaak gaat dit nog sneller.
365	dagen per jaar worden interne en externe opleidingen voorzien om up-to-date te blijven met de wetgeving en de steeds strenger wordende normen op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit.