

**JJDelvaux**  
FOODSERVICE

JJ DELVAUX

**Mesures prises pour assurer la  
qualité des marchandises et  
des installations**



QUALITE DES  
MARCHANDISES



Outre la réfrigération de tous les locaux (ateliers, quais de réception et d'expédition) avec enregistrement permanent des températures et système d'alarmes intégré :

- Nous nous fournissons **en direct** auprès de fermes et de fournisseurs agréés, ce qui garantit une viande saine de première qualité ;
- les livraisons se font exclusivement en **véhicules réfrigérés** avec enregistrement continu des températures ce qui garantit la continuité de la chaîne du froid.
- le parc actuel comporte :  
8 camionnettes  
4 camions ;
- les **viandes « à risque »** (américain, haché,...) sont fabriquées le jour même de leur livraison ;
- le matériel et les machines en contact avec la viande sont agréés à usage alimentaire ;
- toutes les salles de production, d'expédition, de réception sont équipées de **lave mains à commande fémorale et distributeur de savon bactéricide** en adéquation avec les normes d'hygiène les plus stricts ;
- une **société indépendante s'occupe du nettoyage et de la désinfection complets** des machines et des locaux en employant des produits agréés par l'A.F.S.C.A. Ces opérations se déroulent en l'absence du personnel ;
- notre responsable qualité **contrôle à l'improviste** plusieurs fois par mois l'efficacité du N&D via des analyses de surface sur pétrifilm. Le résultat de ces tests peuvent être consultées à tout moment et reflètent la qualité de notre hygiène en interne ;



■ Nous possédons un système de **désinfection intégrale par nébulisation**.

A l'aide de gicleurs spéciaux, un mélange d'eau et de désinfectant est vaporisé dans les locaux à traiter sous forme de minuscules gouttelettes causant un véritable brouillard saturant l'air ambiant.

La procédure ne dure que 20 à 30 minutes mais il faut 3 heures avant de remployer le local, le temps nécessaire pour que les gouttelettes soient toutes évaporées.

Etudes et recherches en matière de qualité de produits :

Notre responsable qualité, ingénieur de formation, est à l'affût de toute nouveauté et s'efforce d'améliorer la qualité des produits et les méthodes de travail.

Les processus de fabrication ainsi que le flux des marchandises dans la chaîne de production permet une maîtrise complète des points critiques concernant des risques de contamination bactériologique, chimique et/ou physique de nos produits.

Nos efforts continus et remise en question régulière, en accord avec la méthodologie HACCP, nous permettent de maintenir au quotidien le plus haut niveau de qualité.

Au départ, la réalisation du manuel HACCP s'est faite en collaboration étroite avec la **cellule Qualité de l'unité de technologie des industries agroalimentaires de l'université de Gembloux**. Tous nos diagrammes de fabrications ont été analysés de façon critique englobant les **7 principes de la méthode HACCP**.

De nombreuses **analyses micro-biologiques** nous ont prouvé que notre maîtrise des points critiques est des plus correctes.

Depuis notre **plan HACCP** a été entièrement revu et amélioré en fonction de notre évolution avec l'aide de **plusieurs sociétés de consultance en tenant compte du standard BRC** (British Retail Consortium).



Le plan HACCP est à disposition du personnel ainsi que de tout client désirant le consulter.

Le **contrôle de l'hygiène bactériologique** des surfaces, des machines, des couteaux, des mains du personnel... par des méthodes simples permet de s'assurer de l'efficacité des désinfectants utilisés au nettoyage et aux lave-mains ainsi que des méthodes de nettoyage.

Les analyses réalisées par des **laboratoires de microbiologie indépendants et agréés** de nos viandes nous assurent de la qualité hygiénique et diététique de nos produits.

Le « **partenariat** » avec nos clients dans l'**enregistrement des températures** (par des enregistreurs électroniques de températures) nous informe précisément sur la continuité de la chaîne du froid.

### Evolution continue :

Les discussions constructives que nous avons avec le **Dr Vétérinaire de l'A.F.S.C.A.** qui nous visite plusieurs fois par an, nous permettent de nous remettre en question et de maintenir une qualité totale.

**JJ Delvaux**  
FOODSERVICE

DELVAUX JJ S.A.

Rue de la Grande Sambresse, 10  
5020 TEMPLoux ( NAMUR)  
E-mail : [jjd@jjdelvaux.be](mailto:jjd@jjdelvaux.be)  
Tél. : 081/55 94 10