

The background image shows a group of people in a meeting or training session. They are seated around a table with several laptops open. One person is pointing at a screen, while others look on. The image is overlaid with a semi-transparent green filter.

Food Safety Compliance opleiding voor QA managers

Met onze QA opleiding gaan we terug naar de basis, het fundament om op een goede manier de complexe functie van QA manager te kunnen vervullen, nu en in de toekomst.



Introductie

- 1. Food Management**
2. Real-time Food Safety Compliance
3. iMIS Food 2020

Food Management:



Dynamisch speelveld

- ✓ 2000 kwaliteitseisen
- ✓ 100 leveranciers
- ✓ 100 klanten
- ✓ 100 werknemers
- ✓ 400 wetswijzigingen

Standaarden

- Kwaliteit
 - ✓ BRC
 - ✓ IFS
 - ✓ FSSC22000
 - ✓ SQF
 - ✓ Dutch HACCP
 - ✓ Keurmerken zoals HALAL, SKAL, UTZ
- Milieu, ISO14001
- Arbo, ISO45001
- Maatschappelijk verantwoord ondernemen
 - ✓ MVO prestatieladder (ISO26000)



Standaarden

- Food Production parameters
 - ✓ Product
 - ✓ Proces
 - ✓ Persoon
 - ✓ Productieruimte
- Food Defense
- Food Fraud

- Niet alleen voor productie: ook handelaren
 - ✓ HACCP van de hele keten

- Retailklant? 2 CI's en 2 Certificaten!
- ZZP auditoren...
- SKAL <-> NVWA <-> EDP audit



QUALITY HOLISTICS



			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			CERTIFICATION MANAGEMENT			
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATIONAL BODIES				
CUSTOMERS	CONSUMERS		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs		product, process requirements	Information Centre Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications	Customer Satisfaction Consumer Needs
FOOD AND DRINK FACTORY			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
FOOD & DRINK MANAGEMENT			process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	Business System
LABORATORIES	PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS	SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
GOVERNMENT CONTROL BODIES			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius		legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice
LEGISLATIONS						



PLAN

Risk Assessment
Legal Compliance
Blue Print
Operational Framework
Yearly Plan

DO

Document Generator
Audit-system
SpecCheck
Training
Supportive Material
Track and Trace

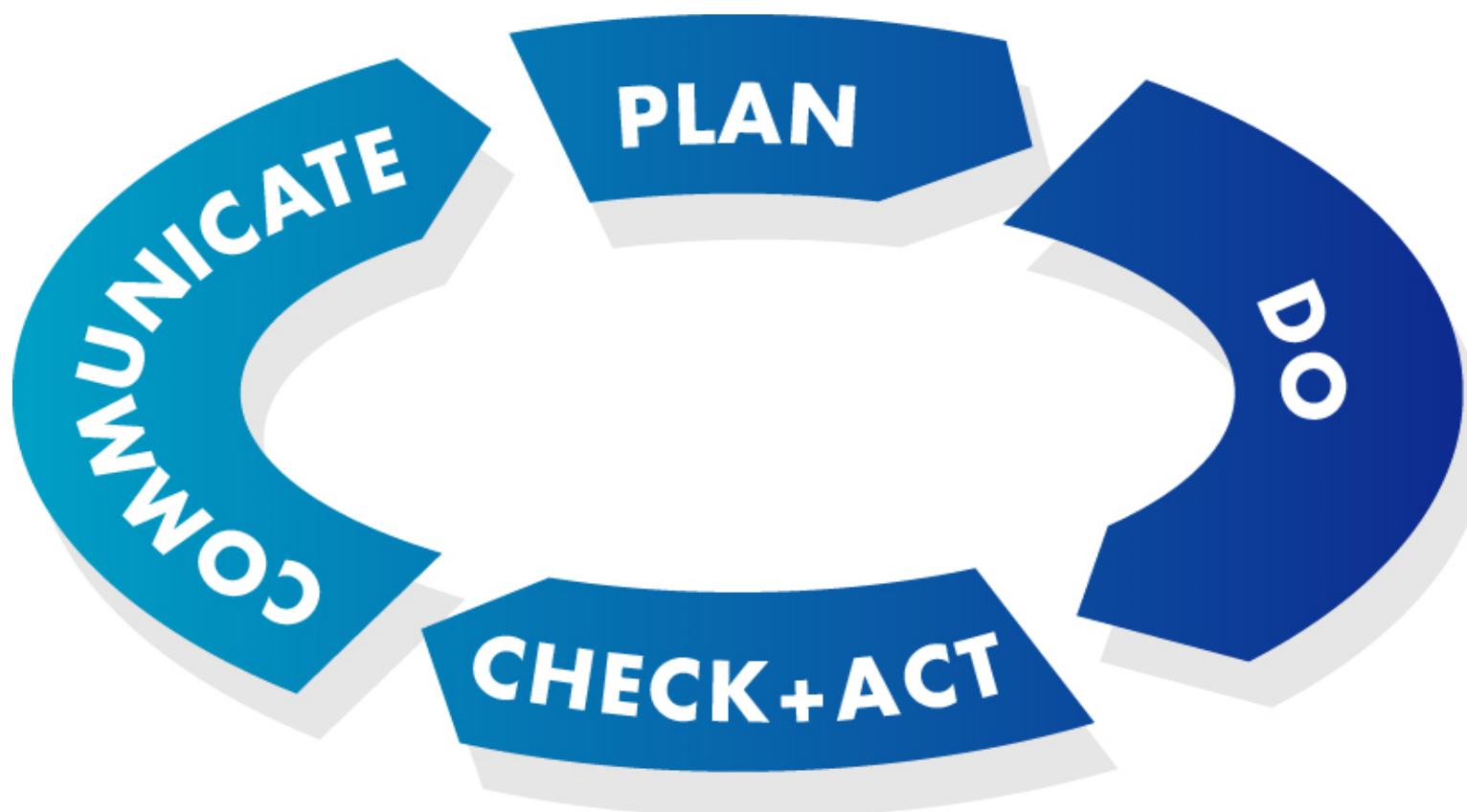
CHECK AND ACT

Quality Data Warehouse
Quality Cockpit
Standard Reports

COMMUNICATE

Newsletter
www.iMISQA.com
SpecReport
Quality Information Centre
Supplier Portal

Continu verbeteren!



iMIS Food Helpdesk de ondersteuning

- Inhoud
 - ✓ Wetgeving & gevarenstudie
 - ✓ Kwaliteitsstandaarden
 - ✓ Controlerondes
 - ✓ Etikettering & Specificaties
 - ✓ 24 uur per dag paraat voor recalls
- Software
 - ✓ Ondersteuning bij het gebruik van de software
 - ✓ Op afstand overname van de pc
 - ✓ Importeren en exporteren van data
 - ✓ Bedrijfsspecifieke rapportages
 - ✓ Handheld gebruik, scannen en labelen





Interne Audit training

- Interne Audit training
25 juni 2020
9:30-12:30

Gegeven door:

Ir. Cees van Elst, Lead auditor ISO9001, ISO22000
Remon Hameete BBA, Lead auditor FSSC22000



Programma

- Programma
- Quality Holistics
- Interne Audit
- Audit aanpak
- TEST CASE <bij training>
- Quality Holistics poster



Interne Audit Training

09:30 Start & Introductie, verwachtingen deelnemers

09:45 Waarom audits?

- NVWA
- HACCP, FSSC22000, BRC, IFS
- Klanten, Leveranciers

**09:15 Kwaliteitsmanagement introductie (procesdenken etc.) en
Basisprincipes auditen, NEN-EN-ISO-19011**
Toets kennis van huidige opzet

10:15 Pauze

10:30 Interne Audit aanpak <-> lopende Business Case

- ✓ IA- analyse
- ✓ Herschrijven van sommige NON-CONFORMITIES

12:00 Samenvatting Waarom audits>theorie>praktijk

12:30 Afsluiting



Quality Holistics: Inhoud

- Veld
- Doelstellingen
- Detailveld
- Interne Audit plaats in veld
- Continu verbeteren
- Fases van ontwikkeling

In welke veld opereren we?



Doelstellingen voor Food Management:

- Brand protection
 - ✓ Legal compliance (license to operate)
 - ✓ Quality standard compliance (license to sell)
 - ✓ Peace of mind (license to chill)
- Quality
 - ✓ Real-time Food Quality Assurance
 - ✓ Building Food Quality history
 - ✓ Improving in-house Food Quality capabilities
- Efficiency
 - ✓ Opportunities for integral cost-saving
 - ✓ Flexibility: Organised for Food Quality dynamics
- Effectiveness
 - ✓ Real-time management of
 - Specifications
 - Quality activity
 - Traceability
 - Assessment

Quality Standards



Certification Management



BRC Standaardeisen

1. HACCP systeem
2. Kwaliteitssysteem
3. Normen voor de fabrieksomgeving
4. Productbeheersing
5. Procesbeheersing
6. Personeel

IFS Standaardeisen

1. Kwaliteitssysteem
- 1.2 HACCP systeem
2. Management verantwoordelijkheid
3. Resource Management
4. Productbeheersing
5. Metingen, analyses, verbeteringen



Customers & Consumers



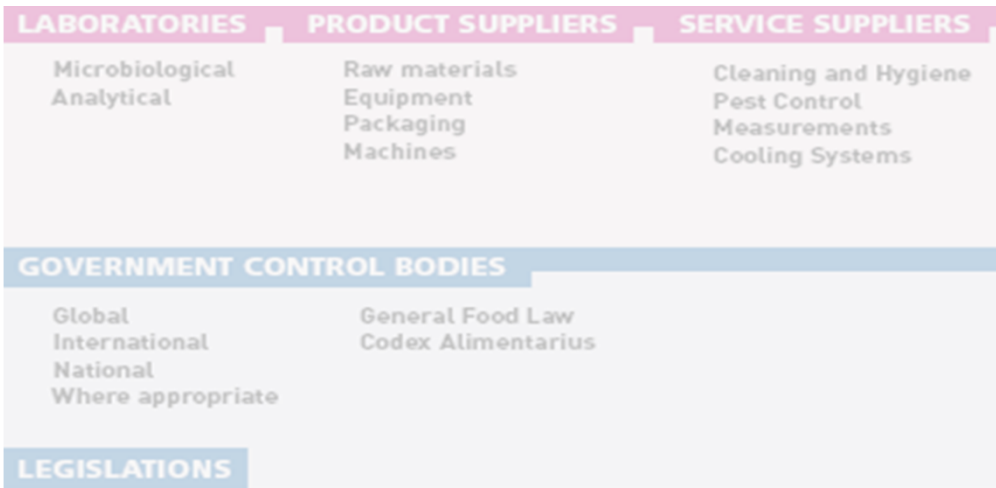
Demand Relationship Management (DRM)



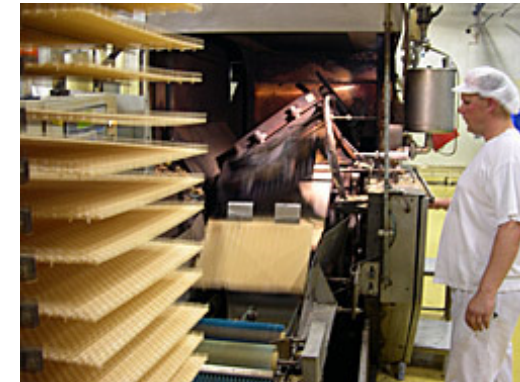
Food and Drink Management



FOOD & DRINK MANAGEMENT



Business Performance Management (BPM)



Suppliers



Supply Relationship Management (SRM)



QUALITY STANDARDS

EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS
---	---	------------------------------

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATIONAL BODIES

CUSTOMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

CONSUMERS

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

Microbiological
Analytical

PRODUCT SUPPLIERS

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

SERVICE SUPPLIERS

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS



meten



registreren



valideren



testen



procesregistratie



gasverpakken



permeabiliteit



oppervlaktetechniek



en meer...



Government & Legislation



Legislation Management



QUALITY STANDARDS		
EFQM ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATIONAL BODIES
CUSTOMERS		CONSUMERS
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs	
FOOD AND DRINK FACTORY		
FOOD & DRINK MANAGEMENT		
LABORATORIES	PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems
GOVERNMENT CONTROL BODIES		
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius	
LEGISLATIONS		



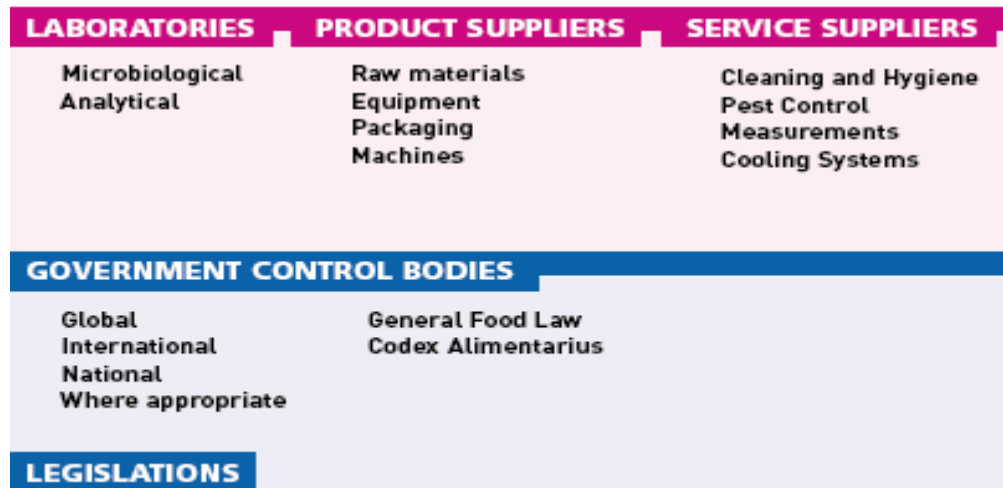
4 aspecten komen bij alle groepen terug:



1. Specificaties
2. Traceerbaarheid
3. Kwaliteitsactiviteiten
4. Assessment



FOOD & DRINK MANAGEMENT





Specifications

Quality Activity
Monitoring

Traceability

Assessment

QUALITY STANDARDS

EFQM	SQF	HACCP
INK	Eurepgap	BRC
ISO9001:2000	GMP Animal Feed	IFS
ISO17025	AIB	EFSIS

ACCREDITATIONAL BODIES

CERTIFICATION BODIES

CUSTOMERS

CONSUMERS

Retail Organisations
Food Service
Wholesalers and Trade
Food Manufacturers
Out of Home Outlets
Hospitals

Habits, Attitudes
Preferences
Allergens
Quality Needs
Information Needs

FOOD AND DRINK FACTORY

FOOD & DRINK MANAGEMENT

LABORATORIES

Microbiological
Analytical

PRODUCT SUPPLIERS

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

SERVICE SUPPLIERS

Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

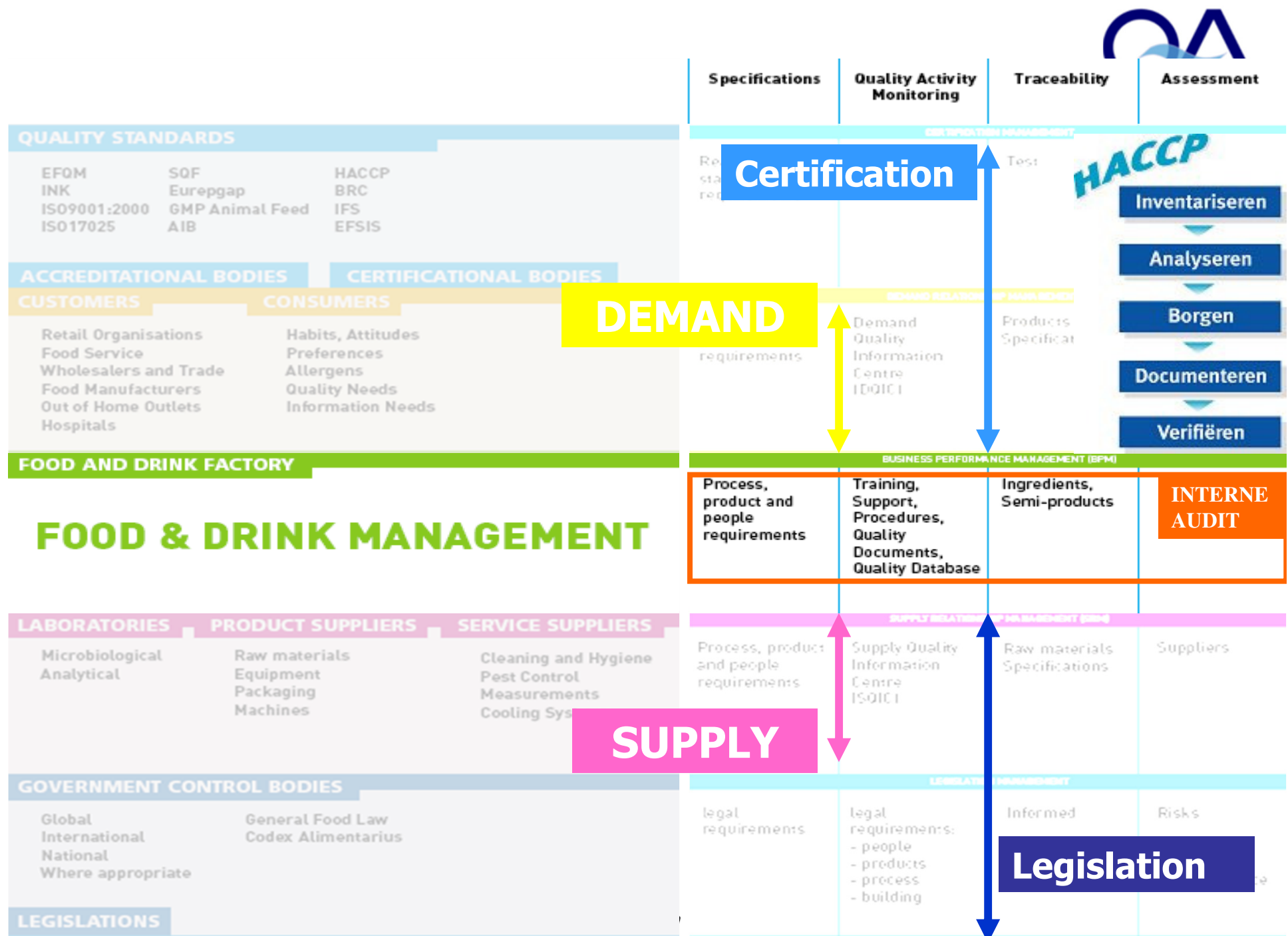
LEGISLATIONS

INTERNE
AUDIT

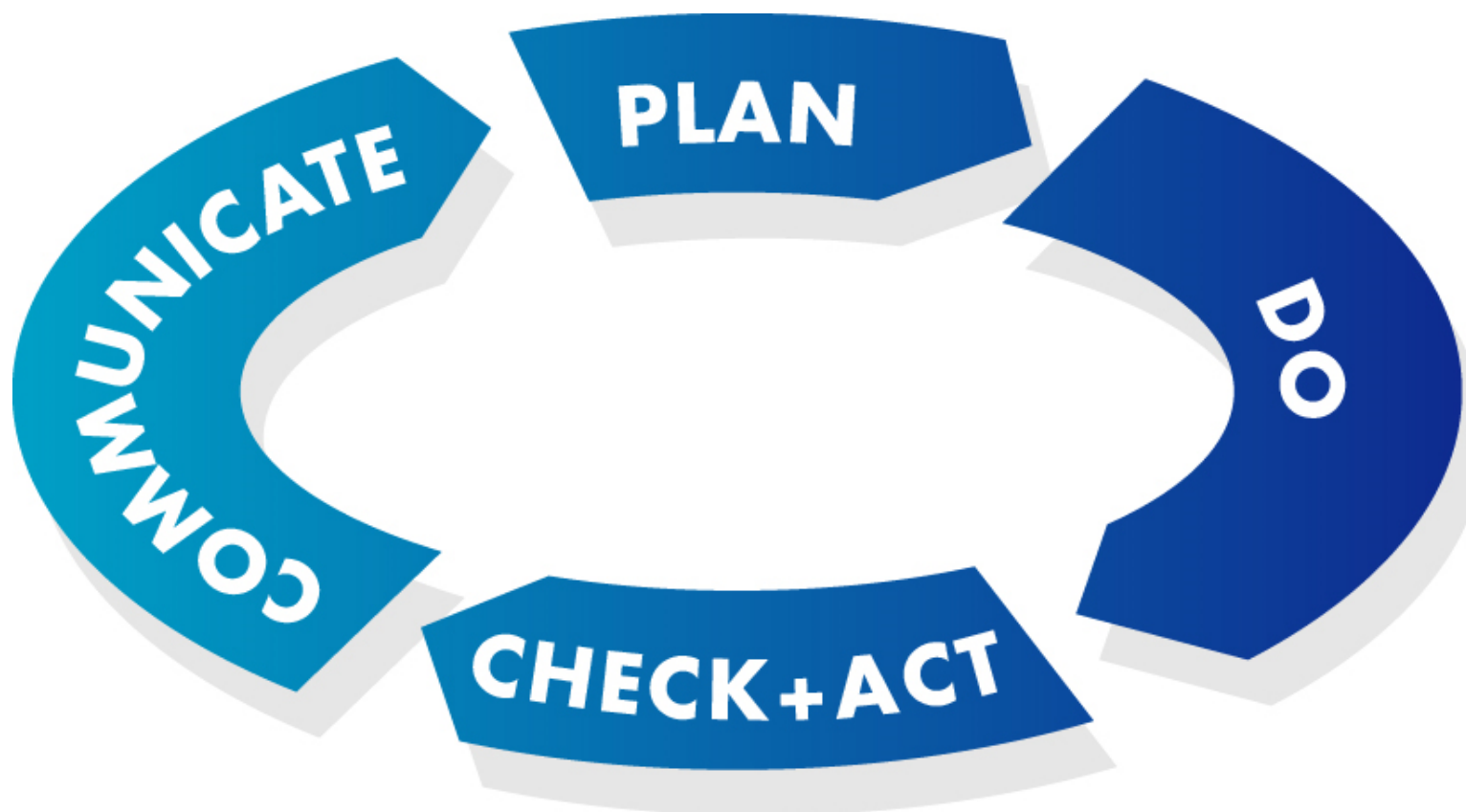




QUALITY STANDARDS			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	Real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATION BODIES	CERTIFICATION MANAGEMENT			
CUSTOMERS	CONSUMERS		Product, process requirements	Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications	Customer Satisfaction Consumer Needs
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (DRM)			
FOOD AND DRINK FACTORY			Process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	INTERNE AUDIT
			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
LABORATORIES	PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS	Process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
GOVERNMENT CONTROL BODIES			legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice
LEGISLATIONS			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius					



Continu verbeteren!



Fases van connectiviteit



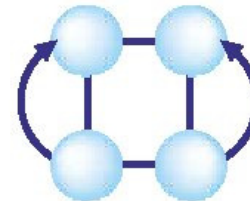
Activiteit



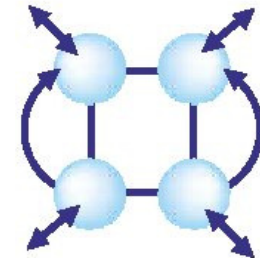
Proces



Systeem



Keten



Holistisch

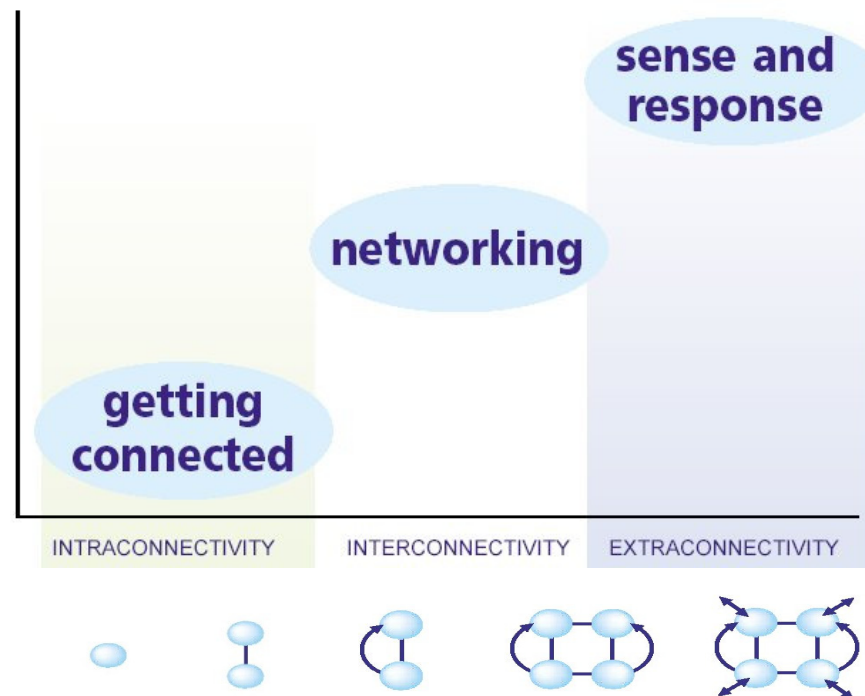
Ad hoc of totaal geïntegreerd?

Weten dat er gaat iets gebeuren.

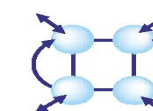
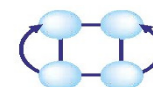
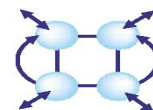
Weten waarom iets gebeurt.

Weten dat iets gebeurt.

Weten dat er iets is gebeurd.



Fases van connectiviteit



INTERNE
AUDIT





Inhoud

- Inleiding
- Normen en Definities
- Auditors en geauditeerden
- Audituitvoering
- Rapportering en opvolging

Waarom een interne audit?

- Deel van het meetsysteem
- Nagaan of het bedrijf “doet wat het zegt”
- Verificatie van
 - Prestatie-indicatoren
 - Aantoonbare bewijzen
- Input voor analyse
 - Rapportering aan management
 - Verbeteracties
- Ondersteuning continu verbeterproces
- Verplichting vanuit QA standaarden

Interne Audit

■ Wel

- ✓ Meetinstrument
- ✓ Georganiseerd en systematisch
- ✓ Momentopname
- ✓ Open samenwerking

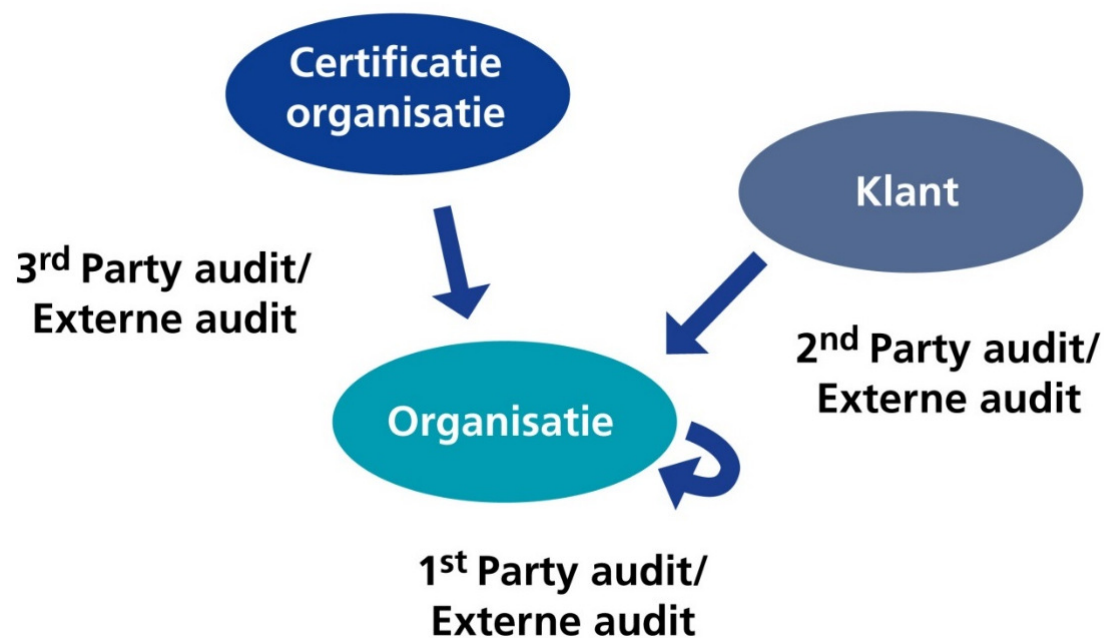
■ Niet

- ✓ Schuldigen zoeken, fouten opsporen
- ✓ Keuring
- ✓ Stressoefening

Normen en Definities

- Audit
 - ✓ Systematisch, onafhankelijk en gedocumenteerd proces voor het verkrijgen van auditbewijs en het objectief beoordelen daarvan om vast te stellen in welke mate aan overeengekomen auditcriteria is voldaan
- Auditbewijs
 - ✓ Registraties, beweringen op basis van feiten of andere informatie welke relevant zijn voor de auditcriteria en verifieerbaar
- Auditcriteria
 - ✓ Geheel van beleidslijnen, procedures of eisen gebruikt als een referentie

Audit types





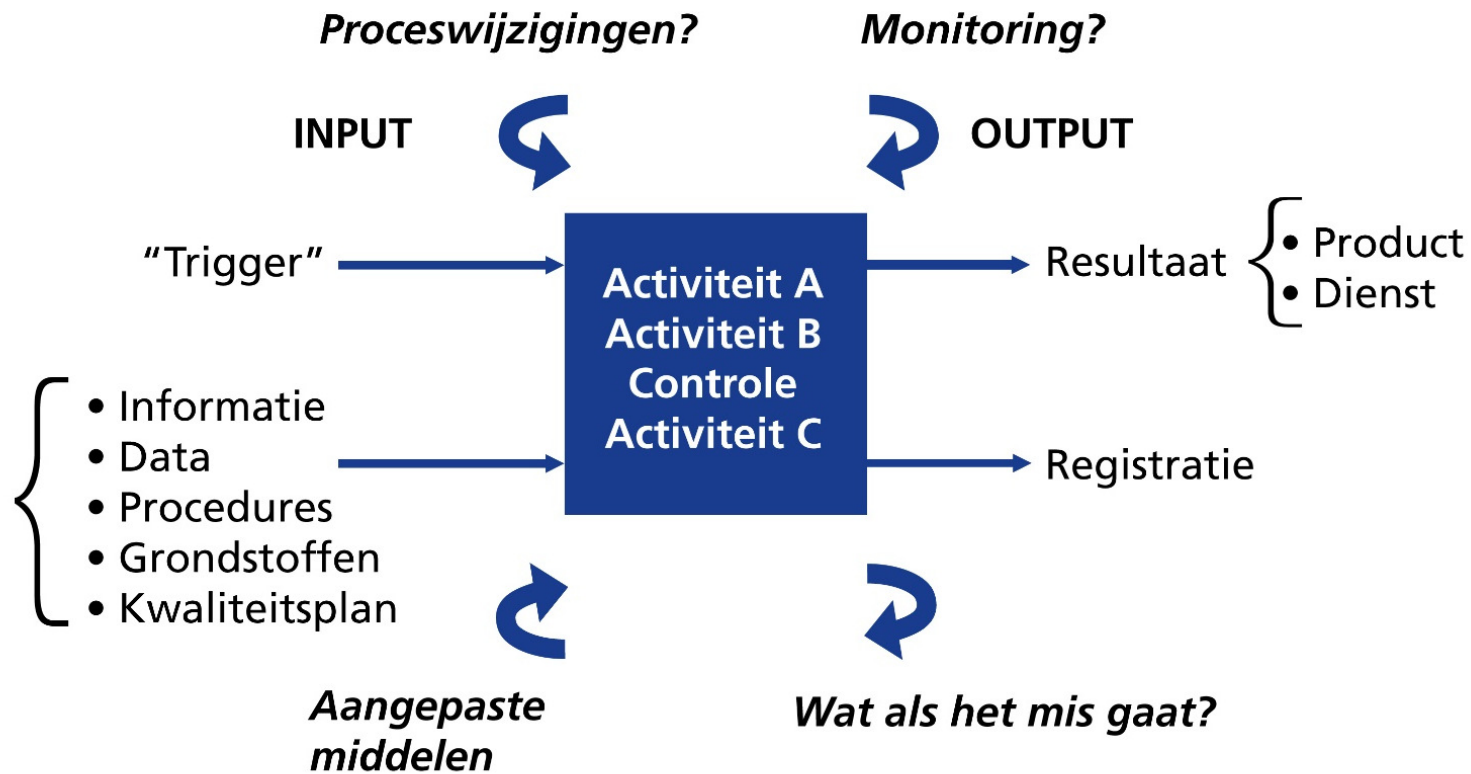
Audit methodieken

- Procedure gericht
- Proces gericht
- Product- of dienst gericht
- Afdelingsgericht
- Inspectierondes
- Document evaluatie

Evaluatie van het proces

- Vier basisvragen:
 - ✓ Zijn de processen geïdentificeerd en gedefinieerd op een relevante manier?
 - ✓ Zijn de verantwoordelijkheden toegekend?
 - ✓ Zijn de procedures in werking gesteld en actueel gehouden?
 - ✓ Zijn de procedures doeltreffend om de gestelde resultaten te bereiken?

Auditeren van processen





Auditors en geauditeerden

Auditoren

- **Rol van de auditor**
 - ✓ Verkrijgen en verwerken van informatie
 - ✓ Ondersteunen bij verbeteren van de organisatie
 - ✓ Verantwoordelijk voor correcte uitvoering audit
- **Selectie en kwalificatie**
 - ✓ In de functie van het auditprogramma
- **Kwalificatievereisten (bij voorkeur)**
 - ✓ Goede basisopleiding en aantal jaren werkervaring
 - ✓ Kennis van het bedrijf
 - ✓ Kennis van de auditcriteria
 - HACCP, BRC, IFS, FSSC22000, NVWA
 - ✓ Kennis auditmethodiek

Persoonlijke eigenschappen auditoren

- Goede luisteraar
- Realistisch
- Onderzoekend
- Vasthoudend
- Gezonde oordeelsvorming
- Analytisch vaardig
- Communicatief sterk
- Goed 'georganiseerd'
- Diplomatiek
- Ruimdenkend

- Zucht tot argumenteren
- Bevooroordeeld
- Direct mening klaar
- Gemakkelijk beïnvloedbaar
- Trekt te snel conclusies
- Gelooft alles wat hij hoort
- Communicatief zwak
- Slechte organisator
- Veel te vriendelijk

■

Geauditeerden

■ Types

- ✓ De stille
- ✓ De prater
- ✓ De management-geauditeerde
- ✓ De man op de werkvloer
- ✓ De nerveuze
- ✓ De showman
- ✓ De verwijzer
- ✓ De sloddervos
- ✓ De bladeraar
- ✓ De provocateur

■ Tactieken

- ✓ Onderbrekingen
- ✓ De opgeruimde kamer
- ✓ De uitgebreide lunch
- ✓ Te laat komen
- ✓ De kant-en-klaar maaltijd
- ✓ Het uittesten van de kennis van de auditor
- ✓ Het achterhouden van informatie

Oorzaken van slecht luisteren

- Te weinig tijd om te luisteren
- Gebrek aan concentratie
- Aandacht veinzen
- Het onderwerp niet interessant vinden
- Emotioneel betrokken raken
- Reageren op beladen woorden
- Beoordelen van de spreker in plaats van wat hij zegt
- Het maken van veel aantekeningen
- De aandacht laten afleiden



Zowel valkuil voor auditor als auditee!

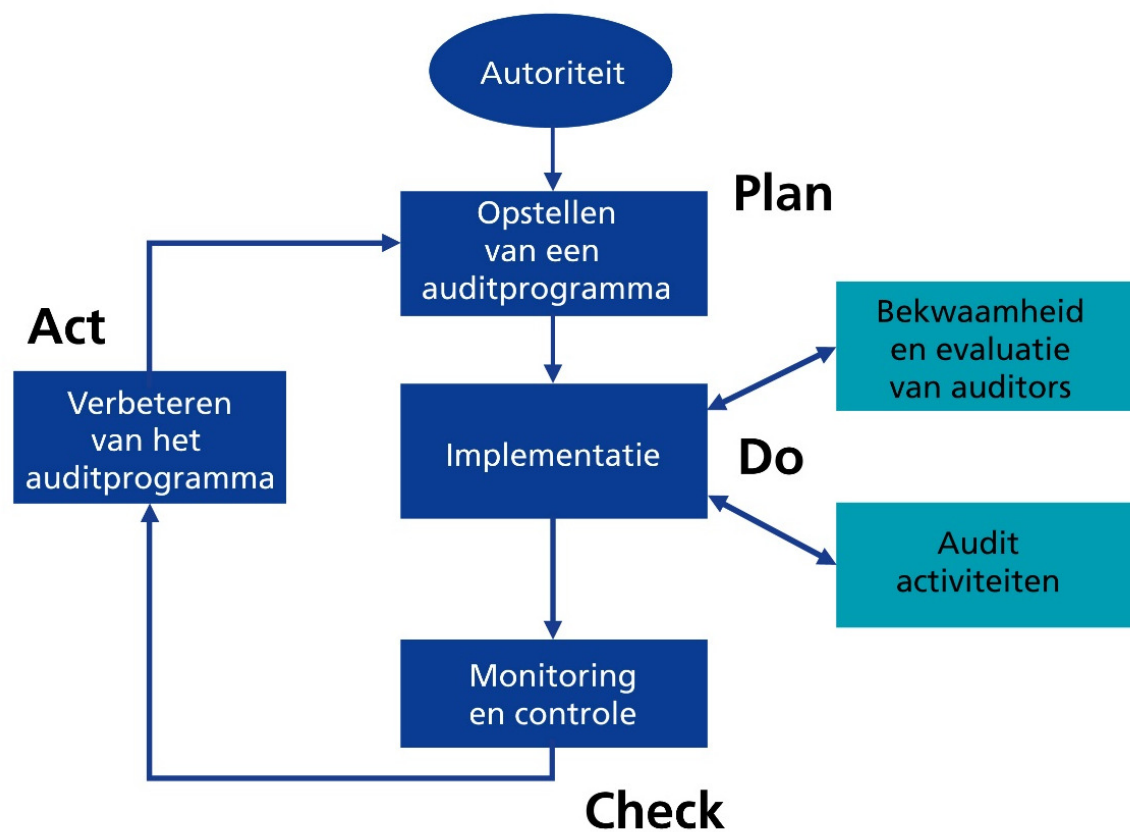
Tactiek van de auditor

- Vermijd mogelijke hindernissen
- Overtuig de deelnemers van het nut van de audit
- Zorg ervoor dat het doel van de audit wordt bereikt



Audituitvoering

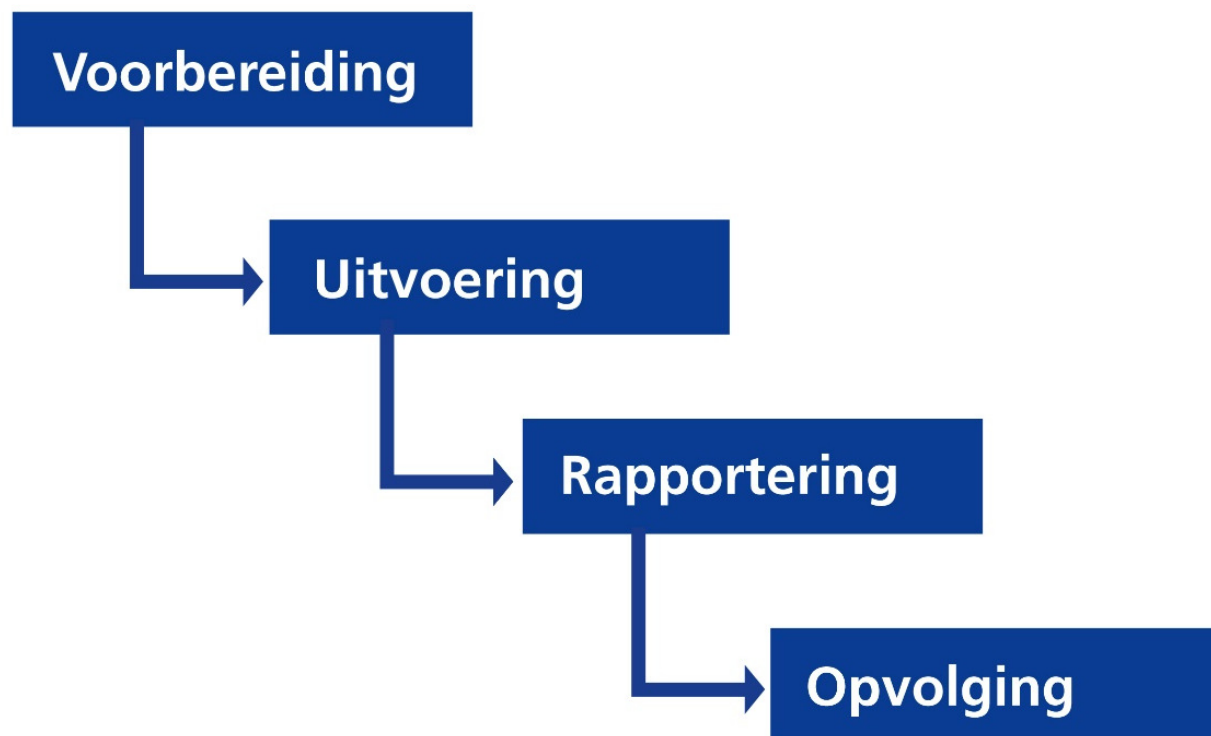
Beheer van een auditprogramma



Auditprogramma



Audituitvoering



Auditvoorbereiding

- Documentatie
 - ✓ Beleid
 - ✓ Doelstellingen
 - ✓ Organisatie
 - ✓ Welke procedures/werkinstructies/registraties?
 - ✓ Resultaten vorige audits?
 - ✓ Wijze van rapportage
- Auditplan
 - ✓ Agenda
 - ✓ Wie (auditor-auditee, datum/tijd, locatie?)
- Vragenlijst
 - ✓ Nuttig of niet?

Non-verbale communicatie

- Gebaren
- Intonatie
- Lichaamshouding
- Aanvullende ondersteuning verbale communicatie
 - ✓ Wat we zeggen: 7%
 - ✓ Hoe we het zeggen: 38%
 - ✓ Lichaamstaal: 55%

Auditinterview

■ Do

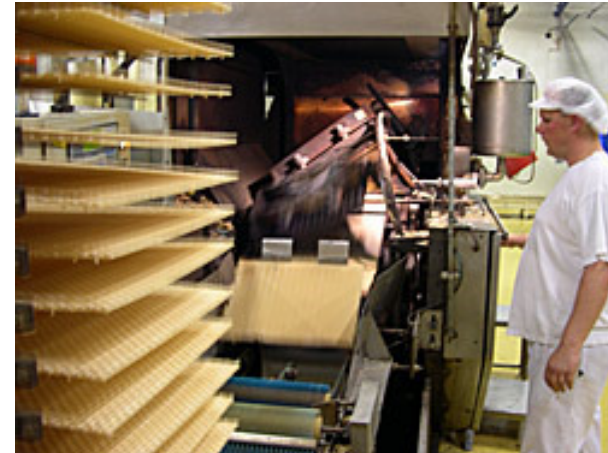
- ✓ Leg bedoeling en nut uit
- ✓ Stel geauditeerde op zijn gemak
- ✓ Toon respect
- ✓ Hou de leiding van het interview
- ✓ Luister goed
- ✓ Verzamel bewijsmateriaal
- ✓ Geef feedback aan het einde
 - Samenvatting van bevindingen

■ Don't

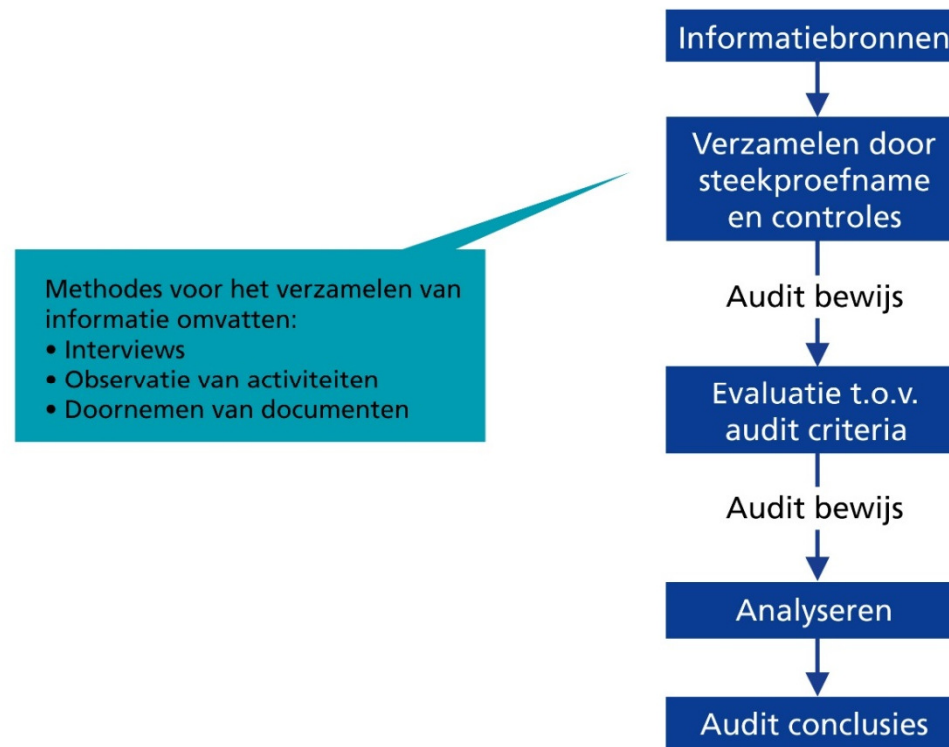
- ✓ Val niet met de deur in huis
- ✓ Laat je niet op een zijspoor brengen
- ✓ Geef geen onzekere indruk
- ✓ Benadruk niet enkel de negatieve punten
- ✓ Geef nooit persoonlijke opmerkingen over interne zaken

Audituitvoering

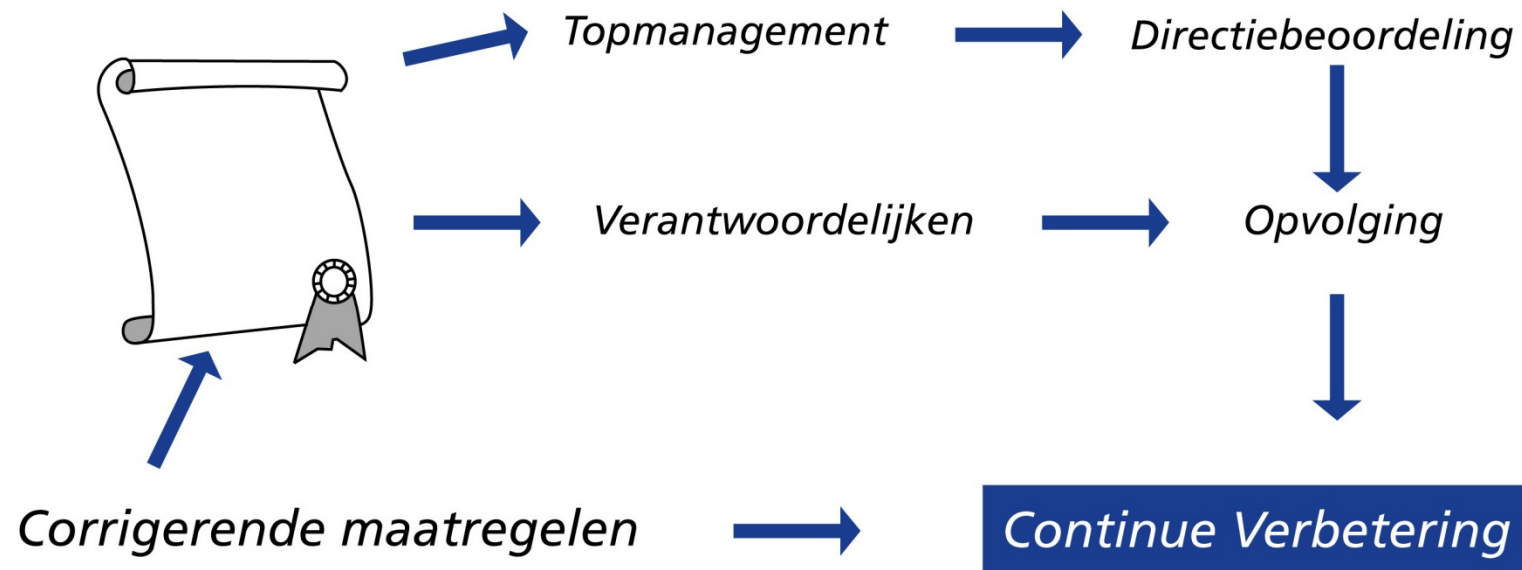
- Inleiding niet vergeten
- Verzamelen en analyseren van informatie
- Omzetten van informatie naar bevindingen
- Communicatie gedurende de audit
- Afsluiten en feedback
 - ✓ Goed begrepen?



Audituitvoering, verzamelen en analyseren van informatie



Auditrapport en opvolging





Het schrijven van een afwijking

- Objectieve beschrijving
- Verwijzen naar norm, document, gesprek
- Beschrijf eis en afwijking

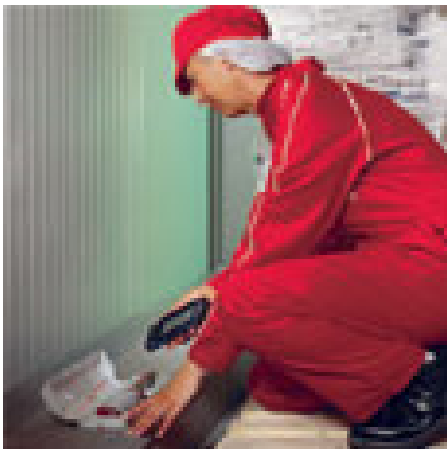
Voorbeeld 1

■ **Verificatie [HACCP 5.11]**

- ✓ De beoordeling van de analyseresultaten en de eventueel daarmee van toepassing zijnde corrigerende maatregelen worden niet bijgehouden.

Analyseresultaten van de ongediertebestrijding staan niet vermeld in het verificatieverslag
(gezien: verificatieverslag 16-06-06)

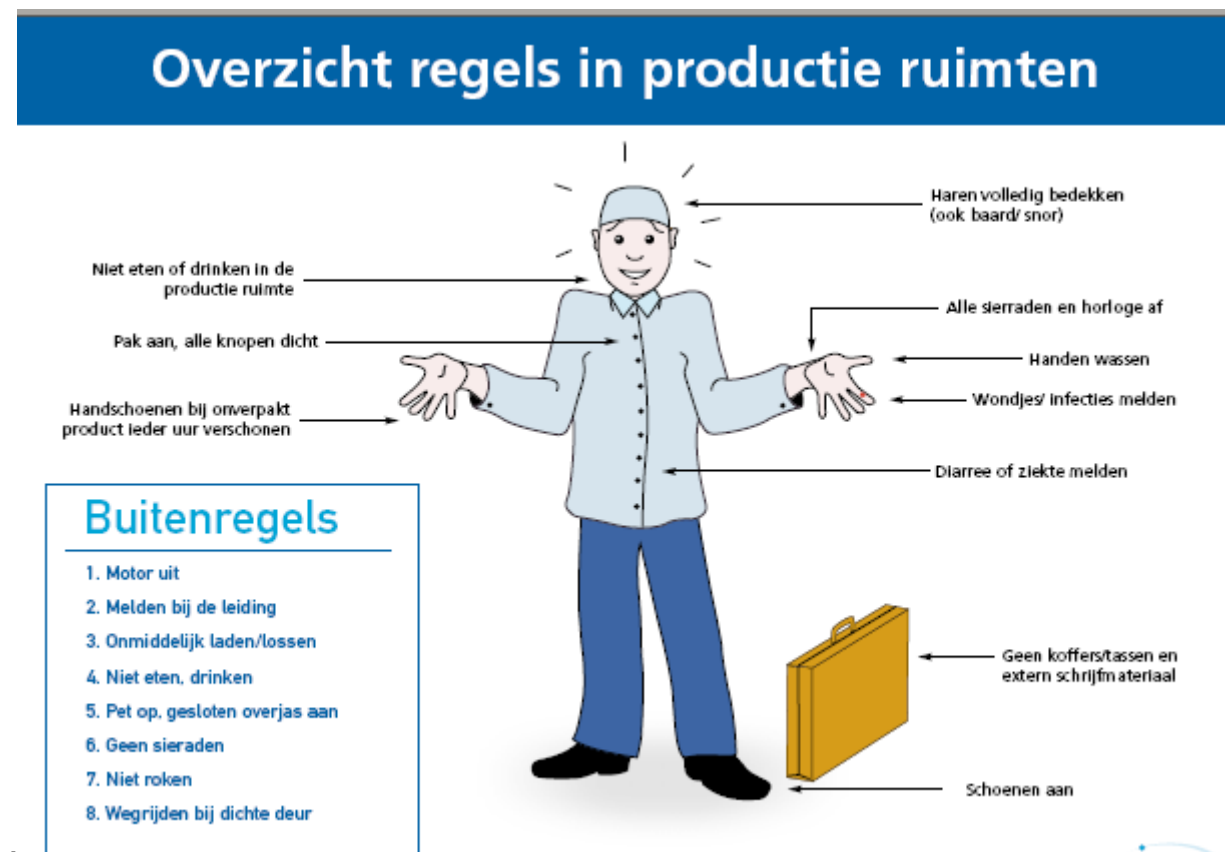
Er zijn enkele muizen gevangen. Adviezen van de ongediertebestrijder zijn niet aantoonbaar opgevolgd.



Voorbeeld 2

■ Basisvoorwaarden

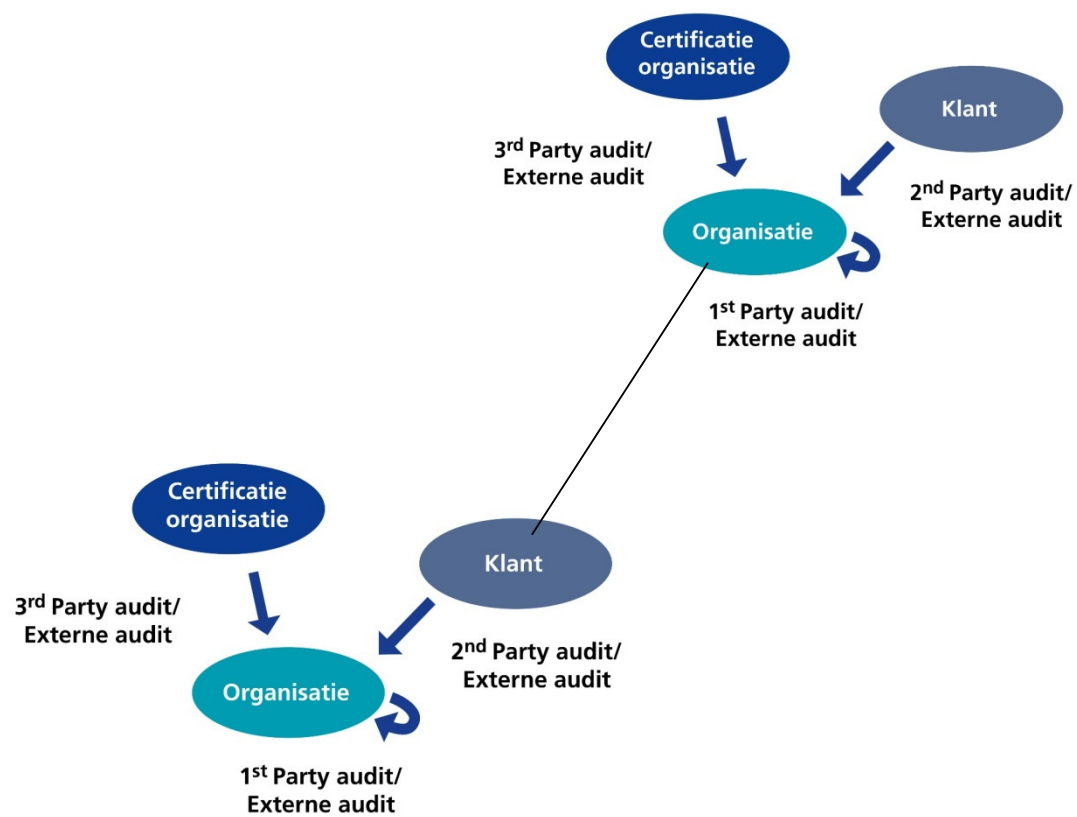
Naleving van geldende hygiëneregels





Audit aanpak

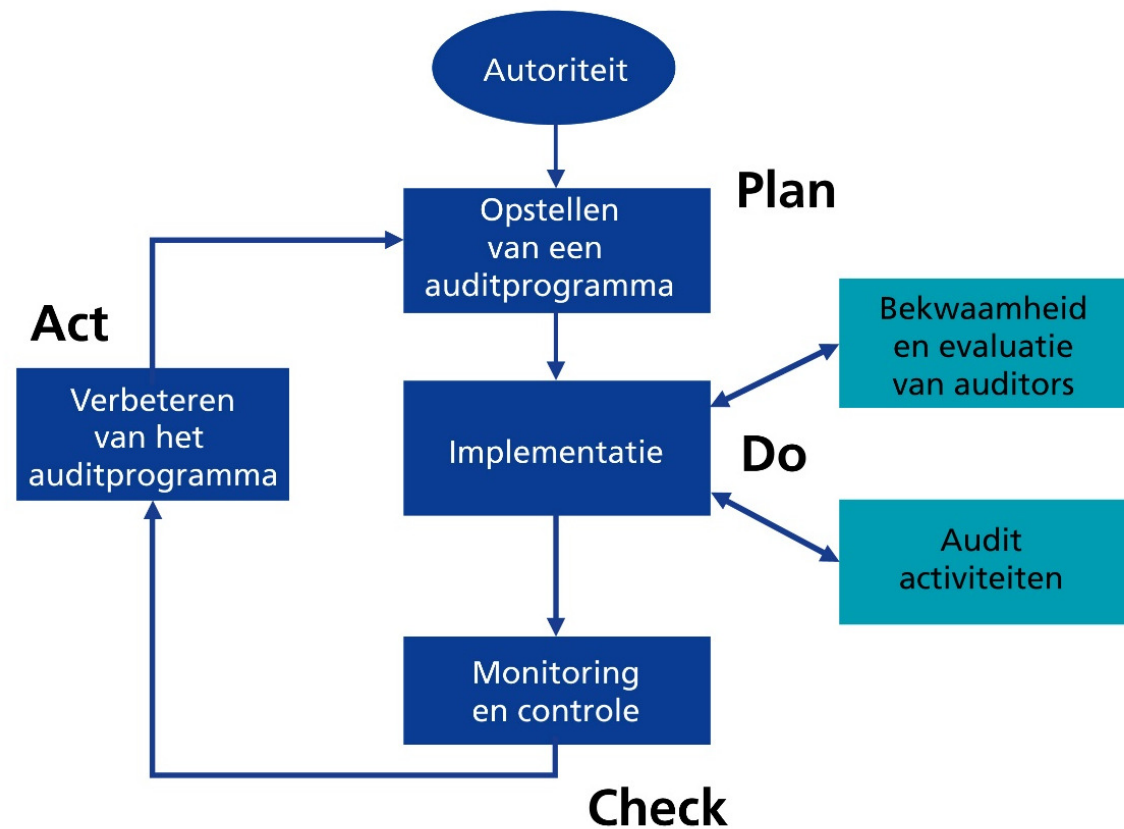
Audit types



Met welke audits hebben we te maken?



Beheer van een auditprogramma





Voorbeeld auditprogramma

Nr.	Afdeling	Onderwerpen	CCP/ ABM	Auditor	Plandatum	Uitvoering d.d.	Besproken. d.d.
06-M-01	Mengerij	Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, behandeling afwijkende producten,	CCP-1, CCP-2, ABM 2, ABM 3, ABM 4, ABM 6, ABM 8, ABM 9, ABM 10	MN – PR	Week 10	06-03-06	24-03-06
06-M-02				DS – EB	Week 20	16-05-06	0-06-06
06-M-03				FL – HH	Week 38	27-09-06	01-11-06
06-M-04				MN – WD	Week 48		
06-I-01	Inpak	Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, Behandeling afwijkende producten, E-wegingen, Ongediertebestrijding	CCP-2, ABM 2, ABM 5, ABM 6, ABM 8 FL PR	EB – WD	Week 10	07-03-06	16-03-06
06-I-02				FL – MN	Week 20	17-05-06	23-05-06
06-I-03				PR – WD	Week 38	26-09-06	01-10-06
06-I-04				PR – EB	Week 48		
06-K-01	Kwaliteits- dienst	HACCP, Klachtenafhandeling, Beheer van kwaliteitshandboek, Kwaliteitscontrole, Interne audits		YT – HH	Week 10	23-03-06	30-03-06
06-K-02				PR – EB	Week 20	16-05-06	22-05-06
06-K-03				FL – YT	Week 38		
06-K-04				HH – PR	Week 48		
06-E-01	Expeditie	Ingangscontrole, Traceability, Procesbeheersing, Behandeling afwijkende producten	ABM 1, ABM 8	DS – MN	Week 10	10-03-06	20-03-06
06-E-02				EB – YT	Week 38	21-09-06	09-11-06
06-T-01	Technische dienst	Kalibratie, preventief onderhoud, smeermiddelen	ABM 7, ABM 8	FL – HH	Week 10	17-03-06	24-03-06
06-T-02				YT – WD	Week 48		
06-B-01	Bedrijfsleiding	Opleidingsplan, Hygiëne, Inkoop		WD – YT	Week 20	22-05-06	02-06-06
06-V-01	Verkoop	Klachtenafhandeling, Offertes, Ontwikkeling nieuwe producten, Orderdoorloop, klanttevredenheid		YT – DS	Week 10	06-03-06	16-03-06
06-D-01	Directie	Recall test, TBV's, Beleid en doelstellingen, Verificatie, Inkoop, Leveranciersbeoordeling		HH – WD	Week 20	02-06-06	02-06-06
06-A-01	Administratie	Beheer p-bladen en specs		MN – DS	Week 38	17-10-06	24-10-06
06-P-01	Product ontwikkeling	Verslaglegging proeven en projecten, werken volgens P.O. procedure (invullen forms).		DS – PR	Week 20	17-05-06	23-05-06
				FL – HH	Week 48		
06-F-01	Bedrijfsbureau	Etikettering, Voorraad beheer		MN – PR	Week 48		

Auditprogramma

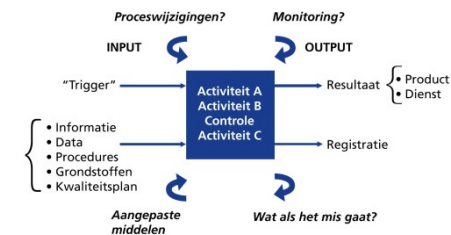


Nr.	Afdeling	Auditee	Onderwerpen	CCP/ ABM	Auditor	Plandatum	Uitvoering d.d.	Besproken. d.d.
06-M-01	Mengerij		Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, behandeling afwijkende producten,	CCP-1, CCP-2, ABM 2, ABM 3, ABM 4, ABM 6, ABM 8, ABM 9, ABM 10	MN – PR	Week 10	06-03-06	24-03-06
06-M-02					DS – EB	Week 20	16-05-06	02-06-06
06-M-03					FL – HH	Week 38	27-09-06	01-11-06
06-M-04					MN – WD	Week 48		
06-I-01	Inpak		Persoonlijke hygiëne, Procesbeheersing, Traceability, Behandeling afwijkende producten, E- wegingen, Ongediertebestrijding	CCP-2, ABM 2, ABM 5, ABM 6, ABM 8 FL PR	EB – WD	Week 10	07-03-06	16-03-06
06-I-02					FL – MN	Week 20	17-05-06	23-05-06
06-I-03					PR – WD	Week 38	26-09-06	31-10-06
06-I-04					PR – EB	Week 48		
06-K-01	Kwaliteits- dienst		HACCP, Klachtenafhandeling, Beheer van kwaliteitshandboek, Kwaliteitscontrole, Interne audit		YT – HH	Week 10	23-03-06	30-03-06
06-K-02					PR – EB	Week 20	16-05-06	22-05-06
06-K-03					FL – YT	Week 38		
06-K-04					HH – PR	Week 48		
06-E-01	Expeditie		Ingangscontrole, Traceability, Procesbeheersing, Behandeling afwijkende producten	ABM 1, ABM 8	DS – MN	Week 10	10-03-06	20-03-06
06-E-02					EB – YT	Week 38	21-09-06	09-11-06
06-T-01	Technische dienst		Kalibratie, preventief onderhoud, smeermiddelen	ABM 7, ABM 8	FL – HH	Week 10	17-03-06	21-03-06
06-T-02								
06-B-01	Bedrijfsleiding		Opleidingsplan, Hygiëne, Inkoop					
06-V-01	Verkoop		Klachtenafhandeling, Offertes, Ontwikkeling nieuwe producten, Orderdoorloop, klanttevredenheid					
06-D-01	Directie		Recall test, TBV's, Beleid en doelstellingen, Verificatie, Inkoop, Leveranciersbeoordeling					
06-A-01	Administratie		Beheer p-bladen en specs					
06-P-01	Product ontwikkeling		Verslaglegging proeven en projecten, werken volgens P.O. procedure (invullen forms).					
06-F-01	Bedrijfsbureau		Etikettering, Voorraad beheer					

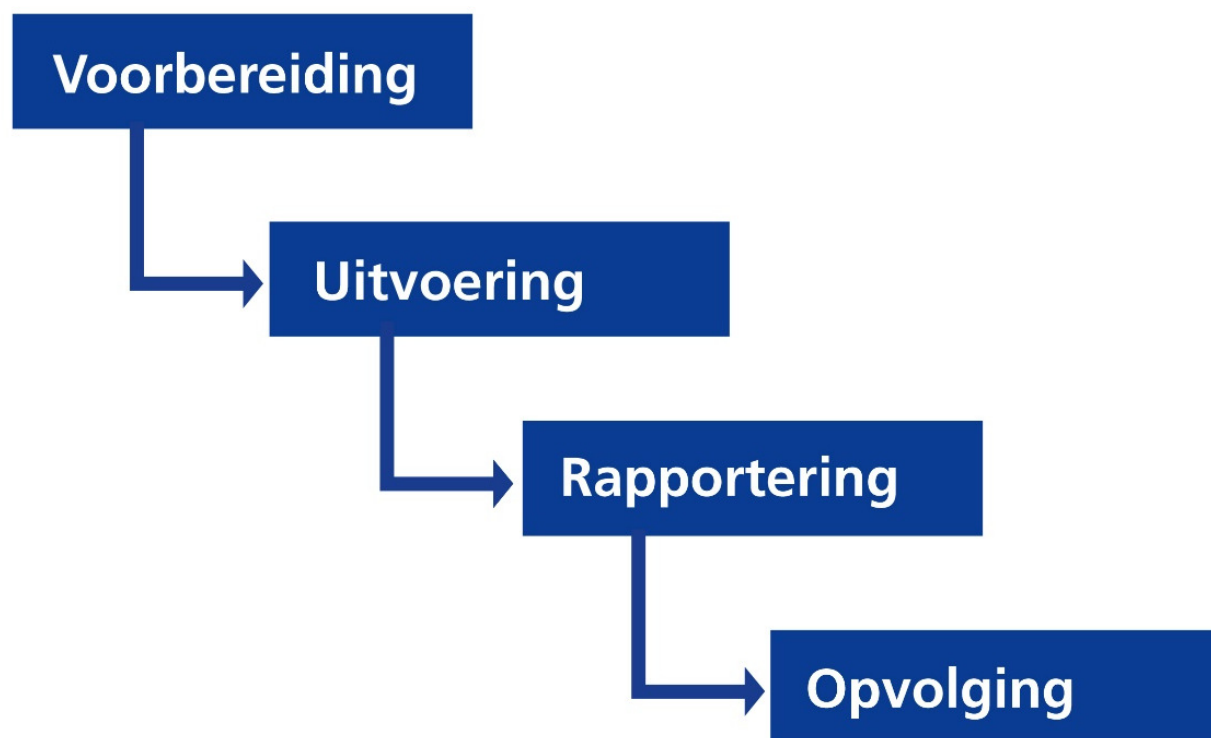


Wordt in ons programma geprioriseerd?

- CCP's en OPRP's
- Kritische processen en controles en corrigerende maatregelen/preventief
- Hygiene
- Openstaande punten, de opvolging



Audituitvoering



Hoe luidt onze interne auditprocedure?

- Kwalificatievereisten (bij voorkeur)
 - ✓ Goede basisopleiding en aantal jaren werkervaring
 - ✓ Kennis van het bedrijf
 - ✓ Kennis van de auditcriteria
 - HACCP, BRC, IFS, FSSC22000 en NVWA
 - ✓ Kennis auditmethodiek

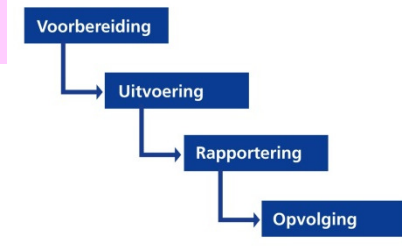
- **Kennis auditmethodiek!**

Voorbereiding

3.3 Voorbereiding

De voorbereiding van een audit is de taak van het auditteam. De voorbereiding houdt in:

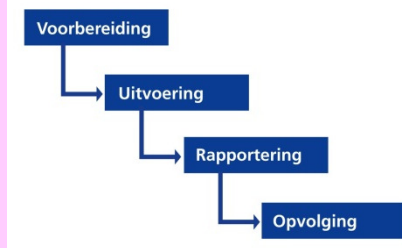
- a. vaststellen van de doelstelling van de betreffende audit.
- b. vaststellen van de bij de audit betrokken personen.
- c. de te stellen vragen per onderwerp of activiteit.
- d. wie tijdens de audit vragen stelt en wie notities maakt (rolverdeling: auditor en co-auditor).



Uitvoering

3.4 Uitvoering

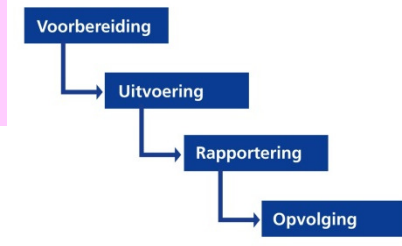
- De voorbereiding (zie 3.3) dient als leidraad voor het gesprek van de auditor.
- Opmerkingen en/of tekortkomingen worden onmiddellijk door de co-auditor genotuleerd.- Aan het einde van het gesprek geeft het auditteam een samenvatting van de genotuleerde bevindingen en maakt een afspraak voor een bespreking van de resultaten waarbij het hoofd van de afdeling of diens vertegenwoordiger aanwezig is.
- Het auditteam mag aanbevelingen doen.



Rapportering

3.5.1 Auditverslag

- Door het auditteam wordt binnen tien werkbare dagen (=dagen, die voor het werk ter beschikking staan) een auditverslag uitgebracht. Dit verslag wordt besproken met het hoofd van de geauditeerde afdeling of diens vervanger, de kwaliteitsfunctionaris en de bedrijfsleider binnen 1 maand na het uitvoeren van de audit.
- Dit verslag bevat naast de algemene gegevens (naam afdeling, geauditeerde personen, auditors, datum, auditnummer, voor een voorbeeld zie bijlage):
- Omschrijving van de onderzochte onderwerpen/procedures
- Tekortkomingen en opmerkingen
- Algemene conclusies en aanbevelingen voor verbetering, indien wenselijk



Opvolging

3.5.2 Maatregelen ter verbetering

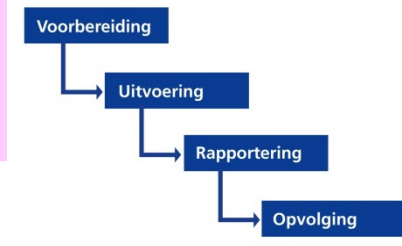
N.a.v. het bespreken van het auditverslag worden maatregelen ter verbetering, vande geconstateerde tekortkomingen of aanbevelingen, vastgesteld. Per maatregel wordt afgesproken wie actie onderneemt en binnen welk termijn dit moet worden uitgevoerd.

3.5.3 Controle op resultaat verbetering

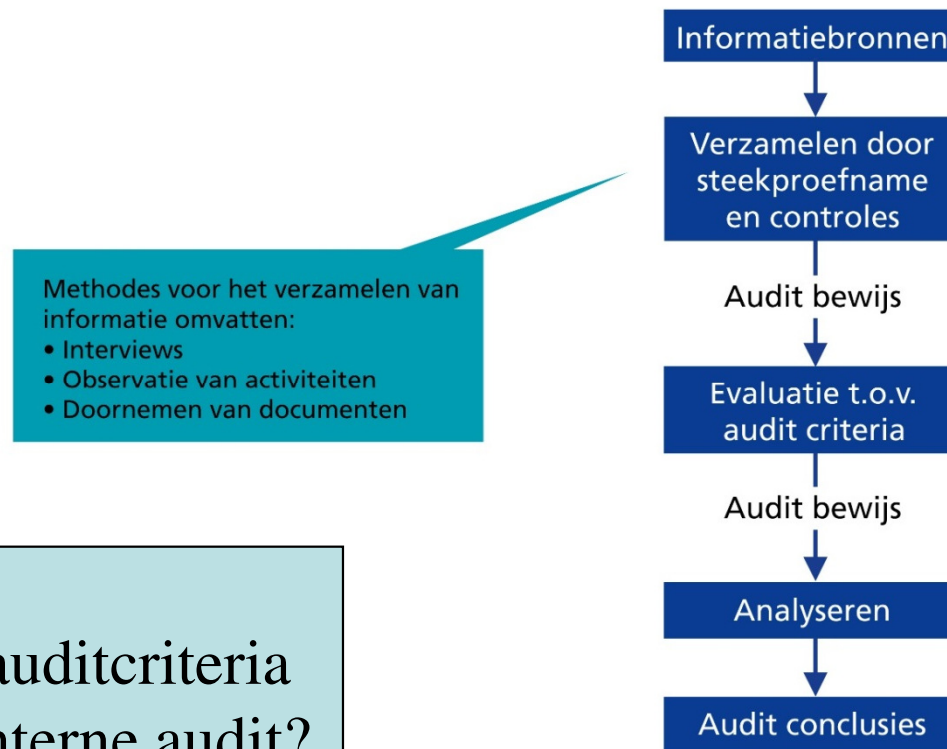
De auditleider is verantwoordelijk voor de controle op het resultaat van de genomen maatregelen. Dit kan gebeuren tijdens een werkoverleg of indien noodzakelijk d.m.v. een opvolgingsbezoek, afhankelijk van de ernst van de opmerkingen en de termijnen van invoering van de maatregelen.

3.5.4 Herhalingsaudit

Indien de geconstateerde tekortkomingen ernstig van aard of hoeveelheid zijn kan de auditleider besluiten om een herhalingsaudit uit te voeren. De termijn mag niet later zijn dan drie maanden, gerekend vanaf de oorspronkelijke audit. De afhandeling van een herhalingsaudit is identiek aan de afhandeling van een normale interne audit (dus: planning, voorbereiding, uitvoering, rapportage, verwerking van de resultaten).

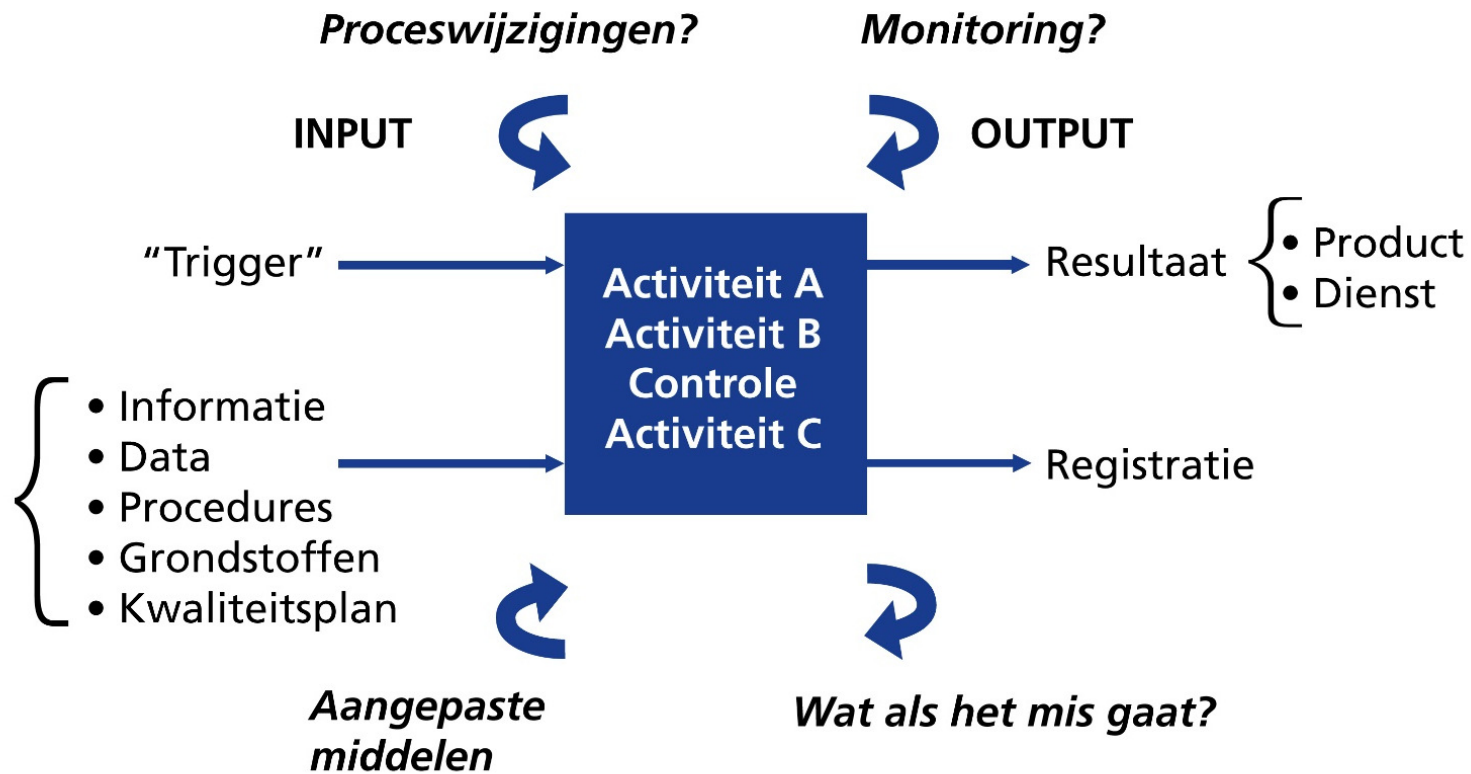


Audituitvoering, verzamelen en analyseren van informatie



Wat zijn de auditcriteria tijdens een interne audit?

Auditeren van processen





Voorbeeld Case

- Wordt er verwezen naar de norm?
- Wordt er rekening gehouden met input-output?



Auditverslag 06-K-02

- **Onderwerp Kwaliteitscontrole**
- **Kwaliteitsproblemen mbt sealdichtheid**
rapportage audit:
 - ✓ **Controle volgens bijlage 11 bij I-01 en wordt om de 2 uur gedaan.**

Auditverslag 06-K-02

- **Onderwerp Kwaliteitscontrole**
- **Kwaliteitsproblemen mbt sealdichtheid**
rapportage audit:
 - ✓ **Controle volgens bijlage 11 bij I-01 en wordt om de 2 uur gedaan.**

- *Juiste formulering, verwijzing naar de norm*
- *Waar is naar gekeken op de plek zelf om dit te constateren (zelf gezien of op basis van interview?)*
- *Is het formulier volledig ingevuld? Hoe groot is de steekproef?*

Auditverslag 06-K-02

- Onderwerp Kwaliteitscontrole
- **rapportage audit:**
- *Er is geen blokkadeformulier gemaakt en staat niet genoteerd als geblokkeerd middels "Blokkadeformulier"*

–Heeft er een blokkade plaatsgevonden?
–Zo ja: Er is niet gehandeld conform Blokkade procedure + nummer. “het probleem is groter dan geen formulier!”
–Misschien wel 2 dagen kans geweest op uitlevering, is dit ook onderzocht?

Cornelis Bartlema

FOOD GROUP



Pure and honest

Business Case

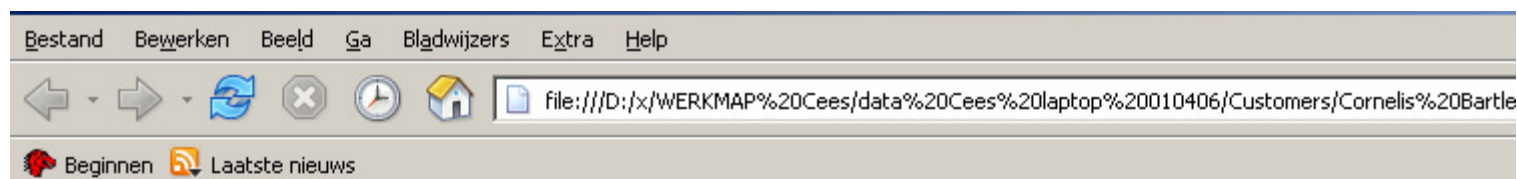


Test Case, met vb processen

- Het is 3 December 2018, interne audit met interviews.
- 3 groepjes van 3
- Audit interview quotes van 3 mensen/constateringen
- Stap 1: Wat is er aan de hand?
- Stap 2: Wat wil je nog meer weten van de andere 2 groepen?

Het schrijven van een afwijking

- Objectieve beschrijving
- Verwijzen naar norm, document, gesprek
- Beschrijf eis en afwijking



KWALITEITSSYSTEEM

-  [Agenda](#)
-  [algemeen](#)
-  [instructies](#)
-  [procedures](#)
-  [stroomschema's](#)
-  [specificaties](#)
-  [Basisvoorwaarden](#)
-  [BRC eisen](#)
-  [VWA](#)

Welkom,

bij het kwaliteitssysteem van de Cornelis Bartlema Food Group. Het kwaliteitssysteem is gebaseerd op een combinatie van HACCP en ISO, waarbij ook wordt voldaan aan de eisen van het British Retail Consortium (BRC) en de International Food Standard (IFS).

reiniging en hygiëne

Reiniging en Hygiëne

[lees verder >](#)

luchtcirculatie

Luchtcirculatie

[lees verder >](#)

hygiëneverordeningen voor 2006

Hygiëne-eisen die verplicht zijn voor

BRC Standaardeisen

1. HACCP systeem
2. Kwaliteitssysteem
3. Normen voor de fabrieksomgeving
4. Productbeheersing
5. Procesbeheersing
6. Personeel

validatie 2006

Grondstof en proces studie. Conclusie: Huidige aanpak ok, alleen "aanpasbaar maken" voor verandering.

[lees verder >](#)

british retail consortium

Het British Retail Consortium heeft deze Technische Standaard ontwikkeld voor die bedrijven die huismerken leveren. De

Groep1: Ontvangst

Ontvangst, 5 oktober 2018



“De Shell leverde in de bekende blauwe jerrycans een ander soort smeermiddel af. Maar ook iets met Food, dus da’zal wel goed zijn. Gelukkig kon ik het product wel inklaren in het Traceersysteem, anders weet je niet welke middelen je in huis hebt. Toch zal het fijn zijn als de administratie me volgende keer eerder laat weten dat we nieuwe producten hebben. Het stond niet goed in het systeem.

[illegible]

RM Nummer**RM00812****Leverancier****Shell
Equipment Oils****Grondstof****Shell Food Grade smeer
6 bussen per doos****Batch Leverancier****NonFood-1232-0611****THT*****(ingeklaard op 5 oktober 2018)*****Aantal Colli /
Hoeveelheid****1 doos****Invoeren en Printen**

Groep 2: TD

TD, 14-11-2018



Vorige week kwam Jannus klussen aan de inpaklijn. Hij wordt extern ingehuurd en 'k was ziek. Gelukkig komt hij hier vaker, en heeft zich netje ingeschreven op de bezoekerslijst. Ook heeft ie niet lopen boren enzo, da mag niet als er wordt geproduceerd. Ook heeft ie netjes de gebruikte smeermiddelen in het systeem "ingeklaard" als zijnde in gebruik. Ja Jannus is me d'r 1. Zonder begeleiding helemaal op z'n plek. Ik hoorde van Helga dat ie een mooi nieuw horloge heeft.

TECHNISCHE DIENST

Instruction 1: Order card

11. Tijdens een onderzoek bliken het bedrijf vijf verschillende producten te maken, metingen te nemen van zijn machines, alle producten in de kleine groepen van drie te maken en vijf afgeleide te maken van deze producten.
12. Indien het onderzoek enige tijd in beslag neemt, moeten alle producten in de betreffende kleine groepen (metingen) worden gemaakt.
13. Indien het bedrijf op voor het nemen van machines al alleen doorheen (metingen) moet worden gemaakt.
14. Op alle plaatsen waar machines verschillende worden gebruikt, en waar de kleine groepen die door de machines worden gemaakt, op de laatste drie afgeleiden zijn, kunnen worden gemaakt.
15. Het onderzoek conform de instructies van de organisatie plaats, de kleine groep.
16. De kleine groepen worden in worden gemaakt, met de kleine groepen afgeleiden.
17. Van de kleine groepen worden de resultaten in worden opgesteld, met de kleine groepen afgeleiden.
18. De kleine groepen worden in worden gemaakt, met de kleine groepen afgeleiden.

Instruction 2: Programmed machine

- 2.1 De programmering wordt mede aan een heel belangrijk aspect in de werking van de discussie. Deze speciale afwijking op de bijdragen en kan ook worden gebruikt om de discussie te generaliseren worden.
- 2.2 Apparatuur wordt aanvaard als een heel belangrijk aspect van de productiviteit van het land, het land en de apparatuur wordt aangelegd met de zin van de afwijking van de productie van de landbouw sector.
- 2.3 Zonder recht de apparatuur van de landbouw worden aan de landbouw van de landbouw van de landbouw. De opbouw van de apparatuur wordt aanvaard, het landbouw van de landbouw van de landbouw.
- 2.4 Als het eenmaal een staat van de landbouw wordt, worden de producten van de landbouw worden aanvaard op de landbouw van de landbouw van de landbouw.
- 2.5 Als de landbouw wordt een heel belangrijk aspect van de landbouw van de landbouw van de landbouw.
- 2.6 Het landbouw van de landbouw is een heel belangrijk aspect van de landbouw van de landbouw van de landbouw.

PROCESBEHEERSING BESLISSINGSTABEL

CONTROLE	NOVEN STANDAARD	AFWIJKING	ACTIE
Controletoepassing	Klassiek arbeidsprocesdocument	Klein verspreiden van de correcte door werknemers	Deuren sluiten wijzen op correcte, andere sluiten deuren
Reparaties	Gaten reparaties die door de klant worden waargenomen	Gedetailleerd kleine reparaties, die niet worden waargenomen	Wat de klant kan zien, presentatie van de klant
Meetmethode metrische	Geometrische metrische	Geen punt vergoeding van specificaties	Interne programmering, die voorbeeldprogramma's geven voor meetmethode
Opname	Geen fout	Fout	Geen fout
Grindtest	Gedetailleerd testen	Klein testen	Geen fout

[illegible]

Verzoeken kunnen bij de consument opvallen indien men een product consumeert met een glashef. Om bedrijf onderscheidt dit fysiek gewaar van de andere fysieke gewaar door het ontwerp van de verpakking, de manier behoud van een glashef.

Glas dat in het product terecht komt, kan afkomstig zijn van verschillende bronnen:

- Glas dat in het product
- Filterglas
- Tl-buizen
- Glas en verzakkingen

Preventive maatregelen

- de gewenste ruimscaal is te glasbreuk te voorkomen zijn
- Het afschermen van de buizen door middel van het plaatsen van een kunststof kap om de buizen heen of het omkleden van de afbuizen met een kunststof huls.
- Er is een algemeen verbod op het dragen van sieraden en horloges in de productieruimte.
- Glas wordt niet toegestaan.

Waarom is het belangrijk dat de afvalstoffen goed worden afgevoerd?

Zodra je glasbreuk opbreukt moet je zo snel mogelijk het gebreken glas worden opgevoerd. Bij het opbreken mogen geen restanten glas achterblijven. Tijdens het opbreken van de glasschermen, mag er binnen nabijde afstand (ander orenen te horen) en de directe en bedrieffelicheit geen productie plaatsvinden, tenzij niet het product dat binnen deze afstand aanwezig is worden gebloeid, aangezien er kans is op fysieke bevestiging van glas. Objecten, die dicht aanwezig staan bij de glasscherm, die binnen tijdens het opbreken van het glas te worden schade.

23 glasbreuk wordt het glasbreukcoëfficiënt ingevoerd

VERANTWOORDELIJKHEDEN

LEITWORT	Technische Qualität
BEZUGSWORT	Individuelle Qualität

Cornelis Bartlema
FOOD GROUP

pure and honest

Hygiëneregels voor bezoekers en (externe) monteurs

Voordat men de productie ruimte betreedt dient men op de hoogte te zijn van de geldende hygiëne regels.

1. De productie ruimte mag alleen betreden worden na toestemming van de directie en ondertoezicht van een toegewezen medewerker.
 2. Draag geen sieraden (horloges, kettingen, ringen, oorbellen)
 3. Kleding moet tot onder de knie bedekt zijn.
 4. Haren moeten volledig bedekt zijn.
 5. Schoeisel moet schoon zijn. (U ontvangt een overjas, haarmetje en eventueel een paar overschoenen.)
 6. Gebruik geen zware make-up of parfums.
 7. Handen desinfecteren voor betreding van de productie ruimte.
 8. Het is niet toegestaan te eten, drinken of roken.
 9. Vermijd contact met etenswaren.
 10. Verboden medicijnen in te nemen in de productieruimte
- Extra regels voor monteurs:**
11. Pleeg geen onderhoud of reparaties in de directe omgeving van etenswaren. Als reparatie nodig is, waarschuw dan eerst de productieleider zodat alle etenswaren voldoende beveiligd kunnen worden tegen product contaminatie

Inklaren van het
smeermiddel op 7 nov, was op

1.3.1 Get the scanner

1.3.2 Scan the barcode when the batch is used for the first time.



1.3.3 Write the scan date and signature next to the barcode, stripe the code.



1.3.4 Place the scan back



Bezoekersregistratie

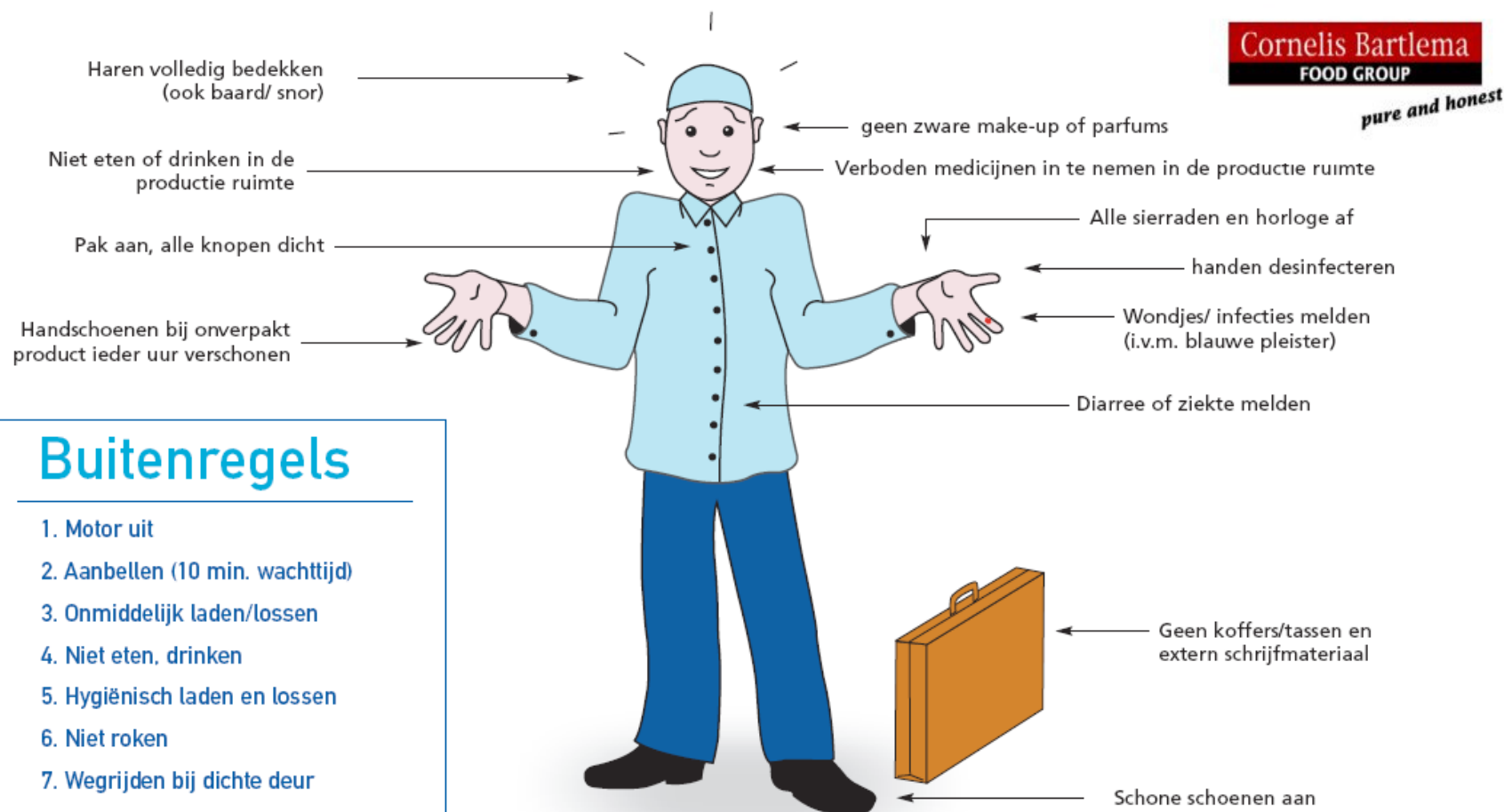


Code	RF026
Aangaande	Bezoekers/Monteurs registratie

Hierbij tekent U zich te houden aan de geldende hygiëneregels binnen ons bedrijf. Ook tekent U ervoor dat U in lijn met de Europese wetgeving medisch o.k. bent om onze productiefaciliteiten te betreden. Bij vragen, raadpleeg onze bedrijfsleider of uw begeleider.

datum	naam	bedrijf	tijd in	tijd uit	paraaf
7-11-2018	Piet Rabbit	Demolition Tech	07:55	10:05	PR

Overzicht regels in productie ruimten voor medewerkers



Groep 3: Inpak

Inpakcontrole, 8-11-2018

Tja, vorige week op 8-11-2018 hadden we een raar probleem. De band had wat zwarte strepen met smeer. 'k Hwb Jannus de dag daarvoor nog in de productie gezien, om 8.25, dat weet ik, want hij liet me zijn nieuwe horloge zien. Jannus is zo handig! Zonder begeleiding functioneert ie perfect. Ja, die smeer, Jacob heeft tijdens de hygieneronde dit ook geconstateerd en gemeld. Er is goed schoongemaakt en iedere dag werd het minder, nu hebben we er geen last meer van en tja, de chocola is ook zwartbruin, haha.



Food Safety Compliance opleiding 2020, module 4
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Inpakcontrolelijst

Cornelis Bartlema			 <i>pure and honest</i>						
CONTROLEFORMULIER <u>Lijn1</u>									
Controle ged. verpakking + printe datum <u>Lijn1</u>			Metaaldetectiecontrole <u>Lijn1</u>						Week
Verpakking goed gesloten + printe datum			2mm RVS304	1,8mm Fe	2,0mm 101-Fe				
Ma	J	N	J	N	J	N	J	N	Paraaf
1	<i>Ja</i>		7.30	<i>Ja</i>		<i>Ja</i>		<i>Ja</i>	<i>Helga Hellewa</i>
2	<i>Ja</i>		9.00	<i>Ja</i>		<i>Ja</i>		<i>Ja</i>	<i>Helga Hellewa</i>
3			12.00						
4			14.30						
5			16.30						
6									
7									
8									

Opmerking en Correctieveld:

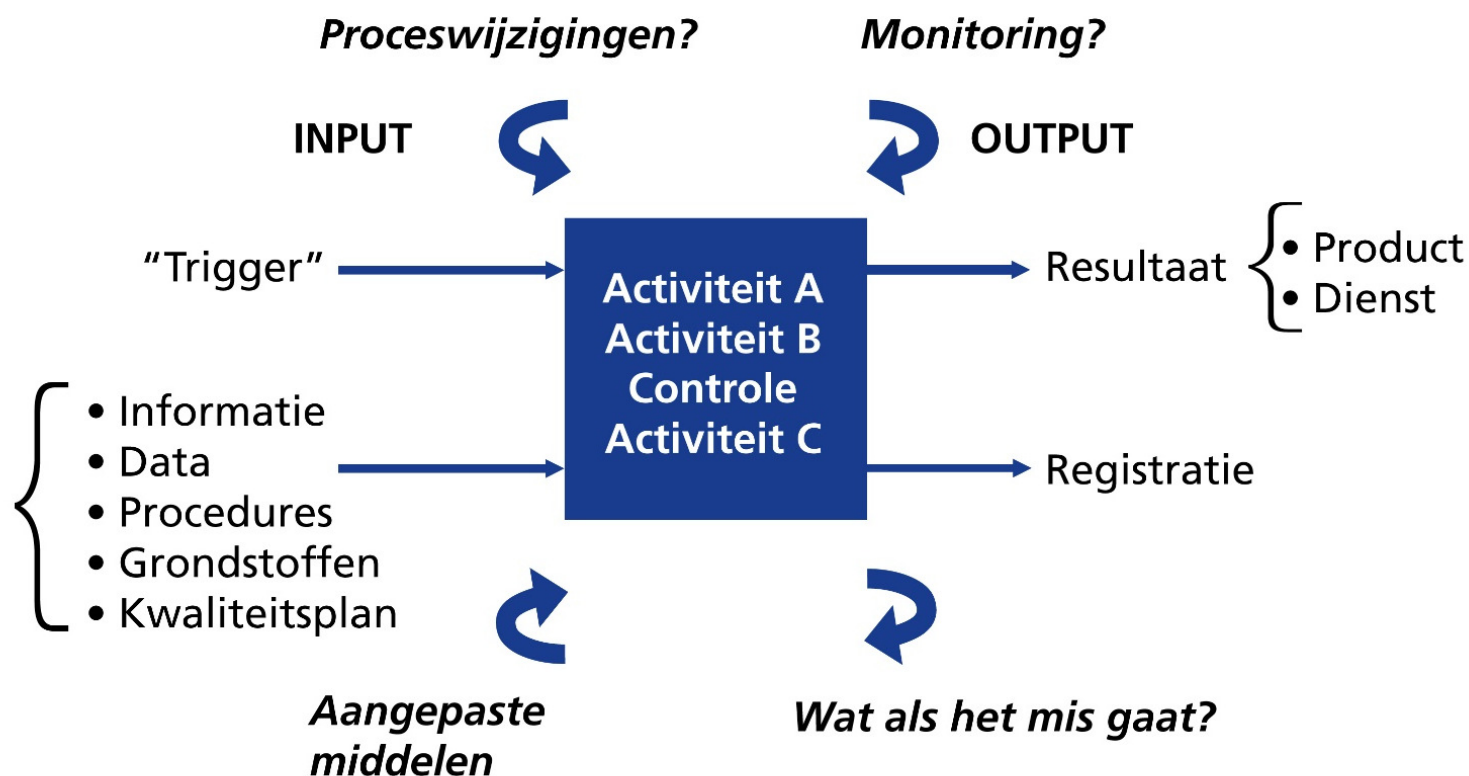
Rond de middag kwamen op de transportband "op bepaalde plekken lichte donkere lijnen, ook in schoonmaaklogboek laten noteren.

Hygiene ronde

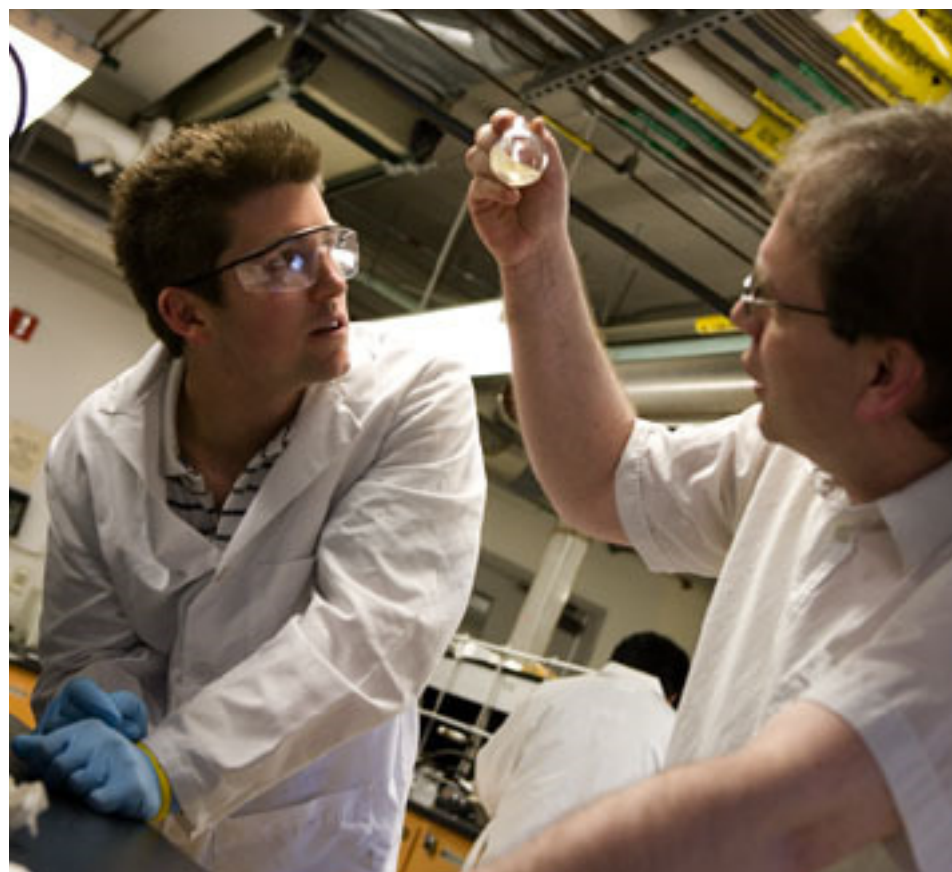


Microsoft Excel - Hygienisch_werken VB.xls			
File Edit View Insert Format Tools Data Window Help			
B28 =			
A	B	C	D
S Audit Hygienisch werken datum: 8 november 2005			
Hygienisch werken	85%		
Or	8/11/2005		
ger	C. Bartlema		
pany	Cornelis Bartlema Food		
ion	den haag		
tion	Hygienisch werken		
	v.200		
g			
e werkdag schone bedrijfskleding en haaretjes	OK		Niet OK, ...
kleding in de daarvoor bestemde ruimte gedeponeerd	OK		Niet OK, ...
ermende handschoenen indien noodzaak	OK		Niet OK, ...
kleding en handschoenen onbeschadigd	OK		Niet OK, ...
schoeisel na iedere werkdag gereinigd	OK		Niet OK, ...
en sloven na iedere werkdag gereinigd	OK		Niet OK, ...
onlijke hygiene			
enwasprocedure	OK		Niet OK, ...
men kortgeknipte schone ongelakte nagels	OK		Niet OK, ...
men tijdig besmettelijke ziekten	OK		Niet OK, ...
en eventuele verwondingen goed afgedekt	OK		Niet OK, ...
eten en drinken in kantine	OK		Niet OK, ...
iedereen zonder sieraden horloges ringen	OK		Niet OK, ...
ijn			
ortbad	OK		Niet OK, zwarte smeer op transportband

Proces geheel genomen, of alleen de constatering ter plekke?



Maand later...





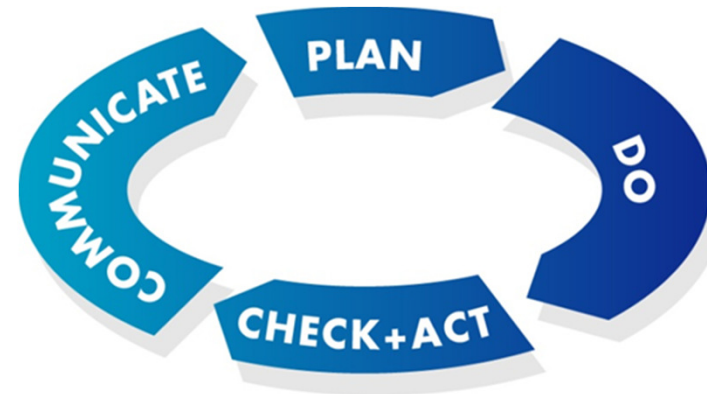
Cornelis Bartlema Food Group



Pure and honest

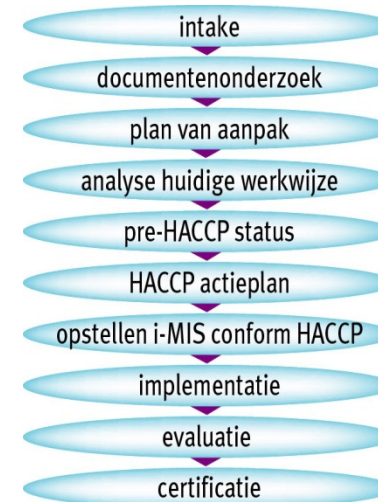
iMIS Food inhoud & software

- iMIS: integraal Management & Informatie Systeem
- Food: voor het real-time managen van de voedselveiligheid
- Inhoud
 - ✓ Operationeel raamwerk voor voedselveiligheid
 - ✓ Food Safety normen: HACCP, FSSC22000, BRC, IFS
 - ✓ Extra voor QESH: ISO9001, 14001, 26000
- Software
 - ✓ Gebruikersvriendelijk



iMIS Food begeleiding door QAssurance

- Implementatie
 - ✓ Het opstarten van iMIS Food
 - ✓ Korte tijdsduur
- Ondersteuning
 - ✓ Dagelijks gebruik
 - ✓ iMIS Food Helpdesk
- Training
 - ✓ iMIS Food software
 - ✓ HACCP en wetgeving
 - ✓ Etikettering



iMIS Food de onderdelen

iMIS Food Handbook

iMIS Food bevat een managementsysteem voor het kwaliteitshandboek dat kan worden afgestemd op reeds aanwezige systemen.

[Lees meer](#)

iMIS Food Portal

Met iMIS Food Portal zijn alle iMIS Food systemen centraal toegankelijk in de keten. Met iMIS Food Portal zijn voor iedereen in...

[Lees meer](#)

iMIS Food Intranet

Met iMIS Food intranet wordt het gehele bedrijf betrokken bij het kwaliteitssysteem. Alle informatie over kwaliteit en voedselveiligheid is te vinden op...

[Lees meer](#)

iMIS Food Tracking

In het productieproces houdt iMIS Tracking bij welke grondstoffen, hulpstoffen en verpakkingen bij welk eindproduct terechtkomen. iMIS Tracking houdt van ieder eindproduct...

[Lees meer](#)

iMIS Food SpecCheck

Met het specificatie managementsysteem heeft een bedrijf alle specificaties van het eindproduct onder controle. Het systeem biedt een compleet managementsysteem van grondstof...

[Lees meer](#)

iMIS Food Updates

QAssurance verzorgt zowel de softwarematige als inhoudelijke vernieuwingen van iMIS Food. Deze vernieuwingen worden als iMIS Food Updates doorgevoerd.

[Lees meer](#)

iMIS Food Helpdesk

De iMIS Food Helpdesk is gespecialiseerd in voedselveiligheid. Met het iMIS Food systeem heeft de directie real-time inzicht in de Food Safety...

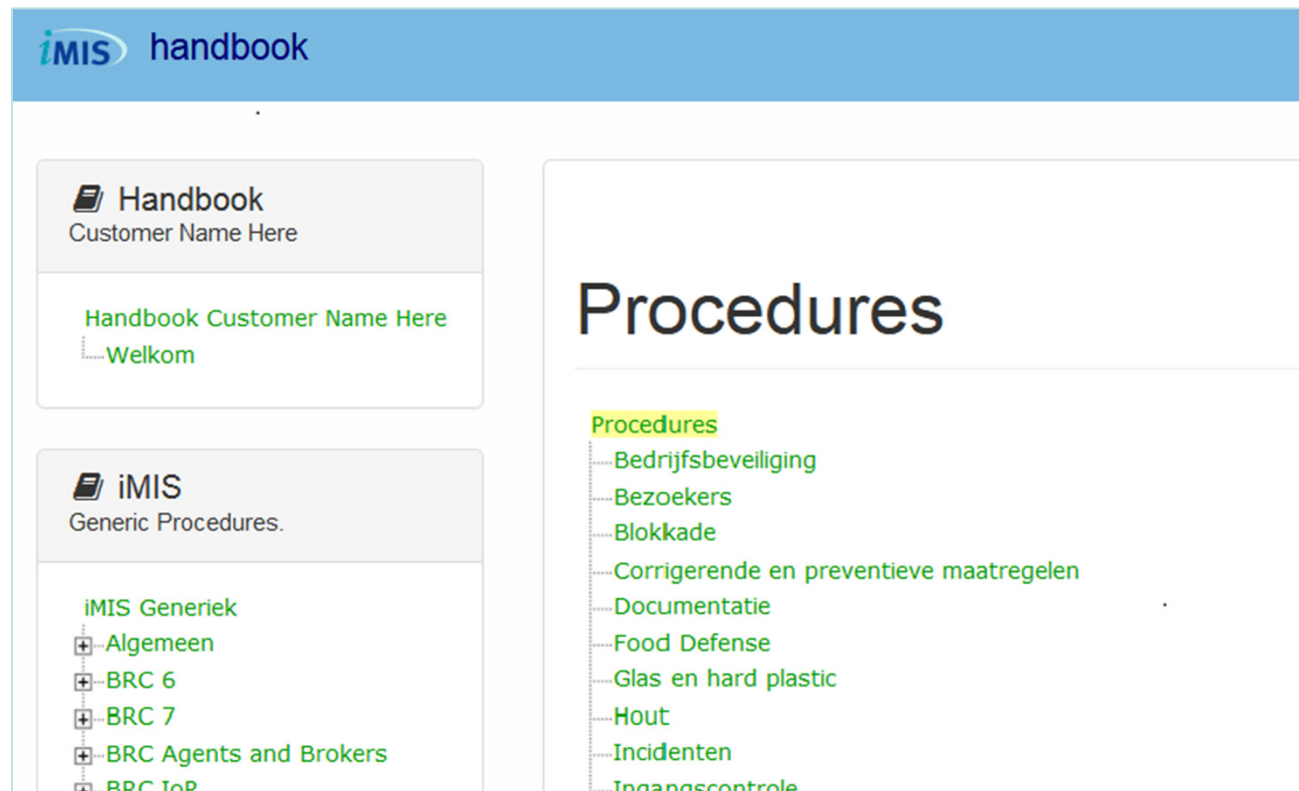
[Lees meer](#)

iMIS Food Audit

Werken met het iMIS Food Audit levert de volgende voordelen op: Zekerheid Uitvoering van de juiste controles op het juiste moment Continu...

[Lees meer](#)

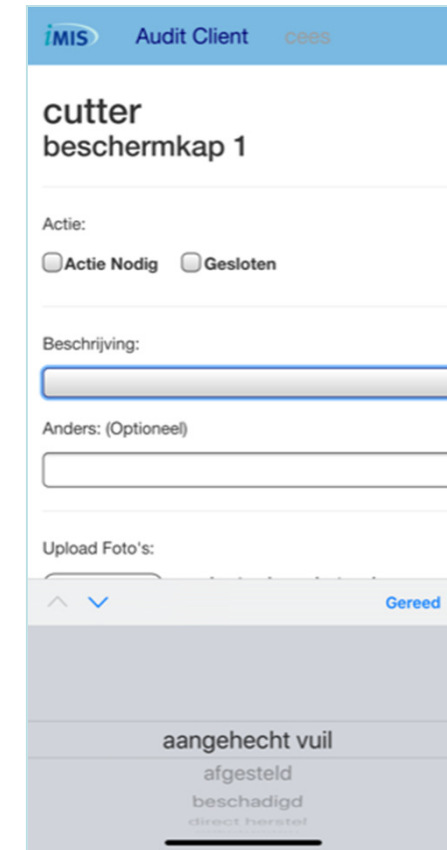
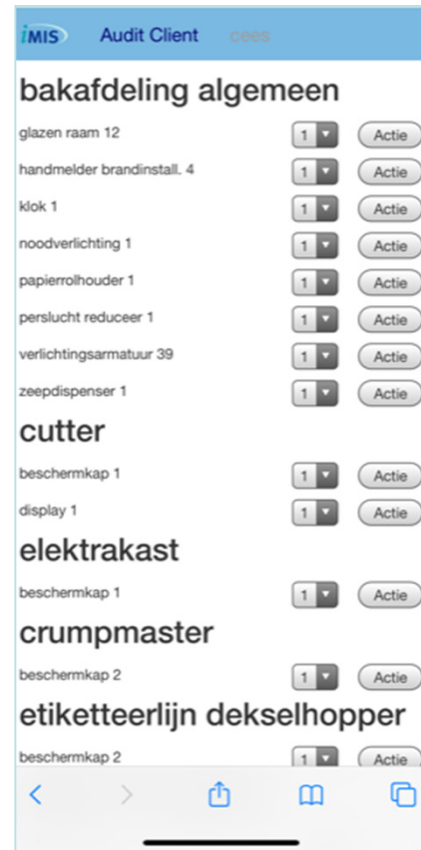
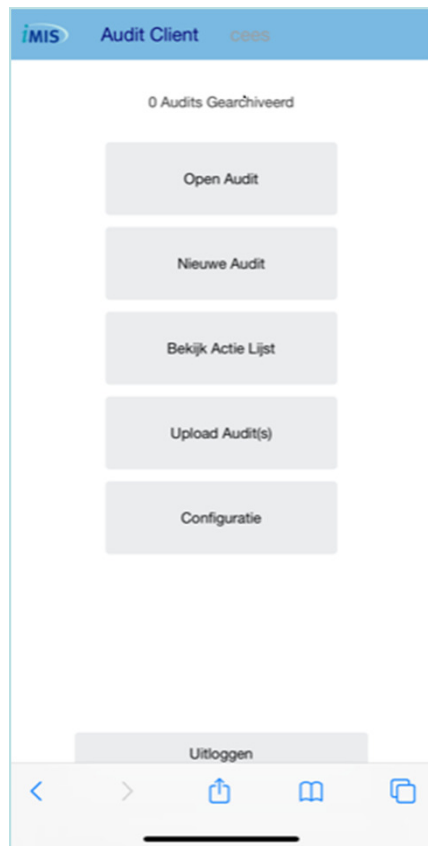
iMIS Food Handbook website



The screenshot shows the iMIS handbook website interface. At the top is a blue header with the iMIS logo and the word 'handbook'. Below the header, the page is divided into two main sections. On the left, there are two grey boxes. The top box is labeled 'Handbook' and contains the text 'Customer Name Here'. Below it, there is a green link 'Handbook Customer Name Here' and a green link 'Welkom'. The bottom box is labeled 'iMIS' and contains the text 'Generic Procedures.'. Below it, there is a green link 'iMIS Generiek' and a list of links: 'Algemeen', 'BRC 6', 'BRC 7', 'BRC Agents and Brokers', and 'BRC IoP'. On the right, there is a large white box with the title 'Procedures' in large black font. Below the title, there is a yellow box labeled 'Procedures' and a list of links: 'Bedrijfsbeveiliging', 'Bezoekers', 'Blokkade', 'Corrigerende en preventieve maatregelen', 'Documentatie', 'Food Defense', 'Glas en hard plastic', 'Hout', 'Incidenten', and 'Ingangscntrole'.

iMIS Food Audit

Windows en IOS, Android via webinterface



iMIS Food SpecCheck managementsysteem

Ingrediëntenspecificatie



spraribs mix
onbekend

5304
Wijzigingen: 10

Dutch; Flemish [dut]
Taal Kiezen

nummer	status	aangemaakt	geldig van	geldig tot	door
5304	dut	Nieuw	15-7-2014		

Aangemaakt door: cees
Datum: 15-7-2014
Status: Nieuw
Geldig van:
Geldig tot:
Goedgekeurd door:
Datum goedkeuring:

Productvarianten:

Gegevens

Specificatie	standaard specificatie
Productnaam	spraribs mix
Artikelnummer	onbekend
productvorm*	onbekend
productkleur*	onbekend
productgewicht*	onbekend
beoogdgebruik*	onbekend
productverpakking*	onbekend
productafmeting*	onbekend
AnalytPercEiwit	0
AnalytPercVet	0
AnalytPercVocht	0
AnalytPercZout	0

Ingrediënten: Groepen:

<volkoren tarwemeel>, <tarwebloem>, water, havervlokken, gist, <weipoeder>, dextrose, <tarwe gluten>, zout, suiker, <sojabloem>, gerstemoutmeel, wei-eiwit, plantaardige olie (palm), bonenmeel, emulgatoren(e471, e481, e472e, e482), plantaardige olie (gehard), enzymen, lupinemeel, plantaardige olie (palm [gehard]), plantaardige olie (raapzaad), ascorbinezuur(e300), l-cysteine E920(e920), <melkeiwit>, roggemoutmeel, tarwemoutmeel, plantaardig eiwit, aroma, maltodextrine

ALBA lijst:
Koemelkeiwit, Lactose, Kippenei, Soja-eiwit, Gluten, Tarwe, Rogge, Sesam

☐ Exporteren toegestaan

Uitplitsen/Verbergen Grondstof: +

Opmerkingen

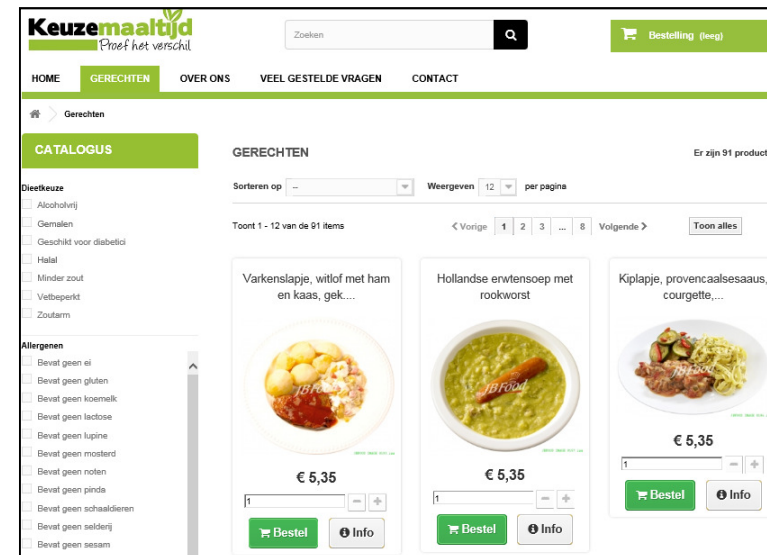
Nieuw
Goedkeuren
Exporteren
Afdrukken
Sluiten

Wijzigingen
Vervallen
sodexo.dot

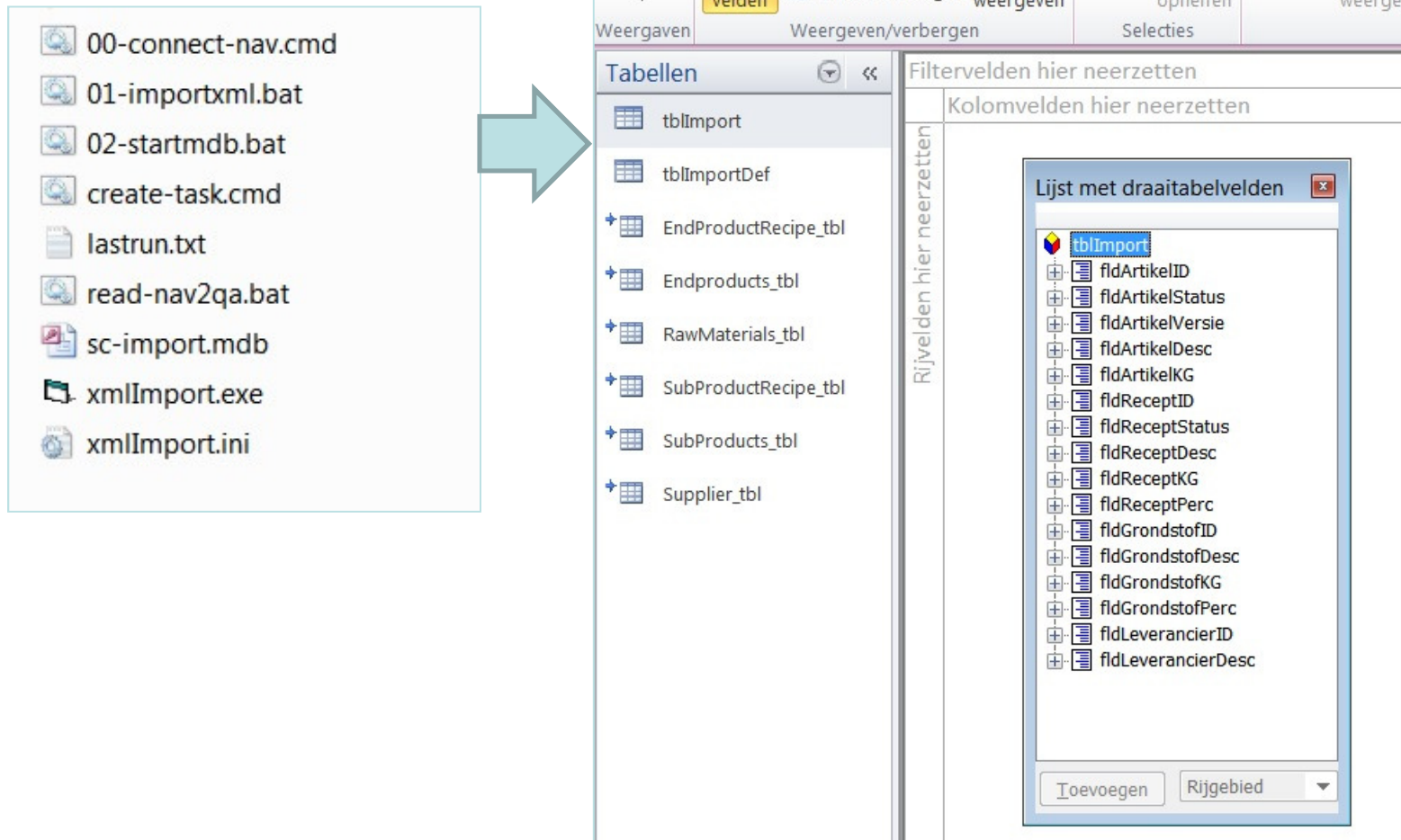
iMIS Food SpecCheck etiket informatie en exportdatabase

fdAcceptation	fdAllowExport	fdrefEndprodu	fdVOEDLabel	fdINGRngredi	fdALBAalbalis	fdPRODProdu	fdPROC
15-1-2014	0	2		Omschrijving bij Koemelkeiwit, L	Starbucks Croq	1210200	
15-1-2014	0	19		tarwebloem, wa Koemelkeiwit, L	Starbucks Baql	1220690	
15-1-2014	-1	5		tarwebloem, ge Koemelkeiwit, L	Starbucks Brow	1210601	
15-1-2014	0	11		tarwebloem, wa Kippenei, Soja-	Starbucks Lunc	1210360	
25-2-2014	0	103		tonijn, tarweblok Koemelkeiwit, K	Sandwich tonijn	1010100	
23-4-2014	0	167	<html><body><21,3% kip* (kip Koemelkeiwit, L	Starbucks Sala	9217740		
28-4-2014	0	57	<html><body><60,3% panini (* Koemelkeiwit, L	Panini caprese	2510610		
28-4-2014	0	58	<html><body><61,5% panini (* Koemelkeiwit, L	Panini kip India	2510610		
2-4-2014	0	171	<html><body><100% fruitsalad	Starbucks Sala	9217682		
23-4-2014	0	120153	<html><body><roomkaas, raap Koemelkeiwit, L	Roomkaasmost	9999997		
23-4-2014	0	120152	<html><body><gerst, <roggebl Gluten, Tarwe, l	Muesli per 10 k	9999997		
23-4-2014	0	120151	<html><body><zongedroogde t Mosterd	Fresh tomato re	9999998		
23-4-2014	0	120150	<html><body><frambozen, rodi	Raspberry coulli	9999998		
23-4-2014	0	120149	<html><body><erwten, roomka Koemelkeiwit, L	Erwten spread	9999998		
23-4-2014	0	120148	<html><body><raapolie, water, Kippenei, Moste	Sambal spread	9999998		
23-4-2014	0	120147	<html><body><raapolie, water, Koemelkeiwit, L	Ceasar spread	9999998		
23-4-2014	0	120146	<html><body><raapolie, zonne Koemelkeiwit, L	Pesto spread	9999998		
23-4-2014	0	120145	<html><body><raapolie, water, Kippenei, Moste	Curry spread	9999998		
23-4-2014	0	120143	<html><body><zoete aardappe Selderij	Zoete aardappe	9999998		
23-4-2014	0	120141	<html><body><tarwebloem>, Kippenei, Soja-	Croutons wit	9999998		
23-4-2014	0	120140	<html><body><harde tarwe, ko Gluten, Tarwe	Tarty salade	9999999		
23-4-2014	0	120139	<html><body><kiwi, ananas, aj	Bruinoise gesne	9999999		
23-4-2014	0	120138	<html><body><peren, appel, ri	Appel & peren	9999999		
23-4-2014	0	120137	<html><body><gepasteuriseerc Koemelkeiwit, L	Ricotta	9999999		
23-4-2014	0	120136	<html><body><raapolie, water, Kippenei, Moste	Mosterd spread	9999999		
23-4-2014	0	120135	<html><body><lollo bianco, fris	Siamix	9999999		
23-4-2014	0	120134	<html><body><groene paprika	Paprika mix	9999999		
23-4-2014	0	120133	<html><body><tarwemeel>, k Gluten, Tarwe	Bulgur salad	9999999		

Export naar o.a.
ERP systeem &
webshop



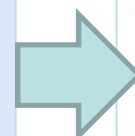
iMIS Food SpecCheck import



The screenshot illustrates the iMIS Food SpecCheck import process. On the left, a list of files is shown, including 00-connect-nav.cmd, 01-importxml.bat, 02-startmdb.bat, create-task.cmd, lastrun.txt, read-nav2qa.bat, sc-import.mdb, xmlImport.exe, and xmlImport.ini. A large blue arrow points from this list to the right, where a screenshot of the iMIS application interface is displayed. The interface shows a 'Tabellen' (Tables) list on the left, with 'tblImport' selected. The main area displays a 'Lijst met draaitabelvelden' (List of pivot table fields) for 'tblImport', including fields like fldArtikelID, fldArtikelStatus, fldArtikelVersie, fldArtikelDesc, fldArtikelKG, fldReceptID, fldReceptStatus, fldReceptDesc, fldReceptKG, fldReceptPerc, fldGrondstofID, fldGrondstofDesc, fldGrondstofKG, fldGrondstofPerc, fldLeverancierID, and fldLeverancierDesc. The interface also includes buttons for 'Toevoegen' (Add) and 'Rijgebied' (Row range).

iMIS Food SpecCheck export te configureren

Eindproduct Attributen						
ID	Naam	Export Veld	Beschrijving	Datatype	Volgorde	In Gebruik
1	beoogdgebruik	beoogdgebruik	Gebruik	tekst	1	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: fIdGebruik				
2	productvorm	productvorm	Vorm	tekst	40	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: Vorm				
3	productkleur	productkleur	Kleur	tekst	30	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: Kleur				
4	productverpakking	productverpakking	Verpakking	tekst	4	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: fIdVerpakking				
5	productafmeting	productafmeting	Afmeting	tekst	5	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: fIdAfmeting				
6	THT	THT	THT	datum	6	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: THTdatum				
7	TGT	TGT	TGT	datum	7	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: TGTdatum				
8	Tmax	Tmax	Tmax	getal	8	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: BewaarTemperatuur				
12	productgewicht	productgewicht	Gewicht	getal	9	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld: Gewicht				
92	etiket1	CUSTetiket1	etiket1	tekst	10	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld:				
93	etiket2	CUSTetiket2	etiket2	tekst	11	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld:				
94	etiket3	CUSTetiket3	etiket3	tekst	12	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld:				
95	Etiketnaam	CUSTEtiketnaam	Etiketnaam	tekst	13	✓
	☐ Import	Gekoppeld Veld:				



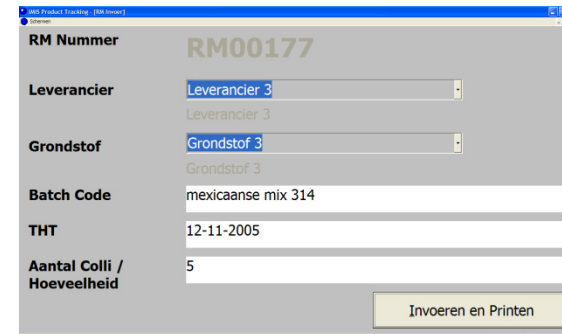
```

<![CDATA[michiel]]>
</ACCEPTEDBY>
- <ACCEPTATIONDATE>
  <![CDATA[10-6-2014]]>
</ACCEPTATIONDATE>
- <ALLOWEXPORT>
  <![CDATA[False]]>
</ALLOWEXPORT>
- <REFENDPRODUCT>
  <![CDATA[291]]>
</REFENDPRODUCT>
- <INGREDIENTLIST>
  <![CDATA[wat, aardappelen(37%), bloemkool(19%), rundvlees(7,9%),
  >, SOJA-eiwit, aroma natuurlijk (bevat selderij), maisolie, vleesextract, ge
</INGREDIENTLIST>
- <ALBALIST>
  <![CDATA[Koemelkeiwit, Lactose, Kippenei, Soja-eiwit, Gluten, Tarwe, Sel
</ALBALIST>
- <PRODUCTNAAM>
  <![CDATA[Gemengd gehakt,bloemkool,aardappelpuree(gemalen)]]>
</PRODUCTNAAM>
- <Voedingswaarden>
  <![CDATA[<html><body><table border=0 cellpadding=0 cellspacing=0 a
  align=right>2006,93 </td><td align=right>24%</td></tr><tr><td align
  align=left>verzadigde vetzuren</td><td align=right>1,99g</td><td align
  </td><td align=right>9%</td></tr><tr><td align=left>eiwitten </td><
</Voedingswaarden>
- <CALCKCAL>
  <![CDATA[106,17]]>
</CALCKCAL>
</CALCKCAL>

```

iMIS Food Tracking het traceersysteem

- Traceren
 - ✓ Grondstoffen & hulpstoffen
 - ✓ Halffabricaten & eindproducten
 - ✓ Onderhoud & Monsternamen
- Controleren
 - ✓ Ingangscontrole
 - ✓ Beheer van THT datums
 - ✓ Overzichten:
 - Grondstoffen in gebruik
 - Gerealiseerde productie
 - Uitgeleverde producten en aan wie
- Import/Exportfunctie voor data



The screenshot shows a web application window titled "iMIS Product Tracking - (RM Invoer)". It contains a form with the following fields: "RM Nummer" (RM00177), "Leverancier" (Leverancier 3), "Grondstof" (Grondstof 3), "Batch Code" (mexicaanse mix 314), "THT" (12-11-2005), and "Aantal Colli / Hoeveelheid" (5). A button labeled "Invoeren en Printen" is at the bottom right.



iMIS Food Intranet het intranetsysteem

- iMIS Food Intranet
 - ✓ Handboek
 - ✓ Wetgeving
 - ✓ Kalender
 - Planning QA activiteiten
 - Uitgevoerde controlerondes
- Overzichten
 - ✓ Planning
 - ✓ Uitgevoerde controlerondes
- Documentatiesysteem
- Eindproductspecificaties
- Ticketsysteem

Handboek

Documenten

Wetgeving

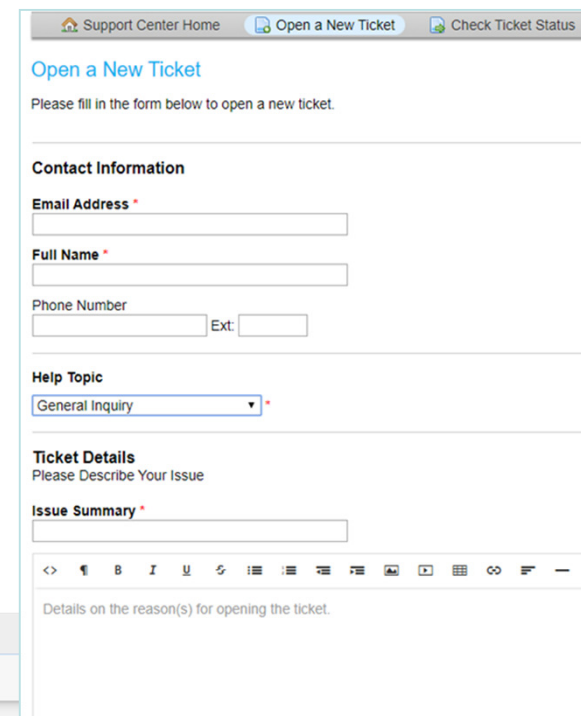
Controlerondes

Instructie

Actielijst

iMIS Food Intranet: Actielijst

- Ticketsysteem voor
 - ✓ Acties uit controlerondes
 - ✓ Acties uit audits
 - ✓ Acties uit overleg
 - ✓ Klachten



Support Center Home Open a New Ticket Check Ticket Status

Open a New Ticket

Please fill in the form below to open a new ticket.

Contact Information

Email Address *

Full Name *

Phone Number Ext:

Help Topic

General Inquiry *

Ticket Details

Please Describe Your Issue

Issue Summary *

< > B I U S L R H A V T

Details on the reason(s) for opening the ticket.

Dashboard

Users

Tasks

Tickets

Knowledgebase

Open

My Tickets

Closed

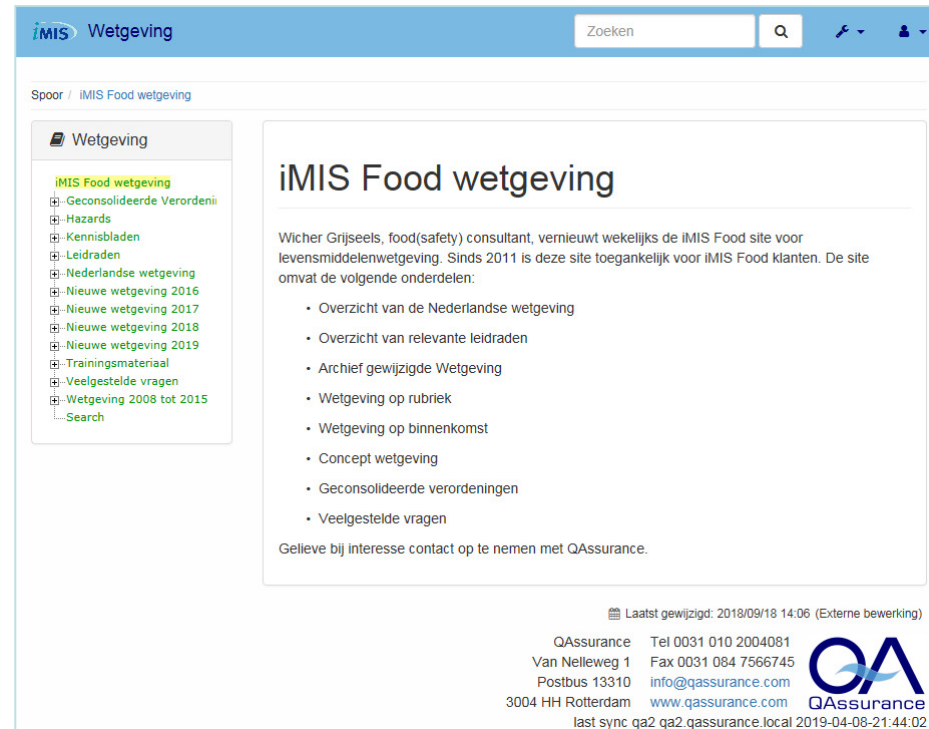
Search

New Ticket

</

iMIS Food Updates de vernieuwingen

- Inhoud
 - ✓ Wetgeving
 - ✓ Standaarden
 - ✓ Gevaren en risico's
- Software
 - ✓ Inhoud
 - ✓ Gebruik



The screenshot shows the iMIS Food wetgeving website. The header includes the iMIS logo, the title 'Wetgeving', a search bar with the text 'Zoeken', and navigation icons. Below the header, a breadcrumb trail reads 'Spoor / iMIS Food wetgeving'. A left sidebar titled 'Wetgeving' contains a tree structure of links: 'iMIS Food wetgeving', 'Geconsolideerde Verordening', 'Hazards', 'Kennisbladen', 'Leidraden', 'Nederlandse wetgeving', 'Nieuwe wetgeving 2016', 'Nieuwe wetgeving 2017', 'Nieuwe wetgeving 2018', 'Nieuwe wetgeving 2019', 'Trainingsmateriaal', 'Veelgestelde vragen', 'Wetgeving 2008 tot 2015', and 'Search'. The main content area is titled 'iMIS Food wetgeving' and contains a paragraph about Wicher Grijseels, a food(safety) consultant, who updates the site weekly. It lists the following sections: 'Overzicht van de Nederlandse wetgeving', 'Overzicht van relevante leidraden', 'Archief gewijzigde Wetgeving', 'Wetgeving op rubriek', 'Wetgeving op binnenkomst', 'Concept wetgeving', 'Geconsolideerde verordeningen', and 'Veelgestelde vragen'. A footer note says 'Gelieve bij interesse contact op te nemen met QAssurance.' At the bottom right, there is contact information for QAssurance, including a phone number (0031 010 2004081), fax number (0031 084 7566745), email (info@qassurance.com), website (www.qassurance.com), and address (3004 HH Rotterdam). The QA logo is also present. A timestamp at the bottom right indicates the last sync: 'last sync qa2 qa2.qassurance.local 2019-04-08-21:44:02'.

QA rapportages

- Interne audit
- Food defense rapportages, o.a. TACCP
- Food fraude rapportages, o.a. VACCP
- Verificatierapport
- Directiebeoordeling
- Recalltest
- Traceertest (of testen, bij claims)
- Calamiteitenplan test
- Incidentenrapportages naar certificerende instelling
- Kruistabel naar de norm
- Voorbereiding QA auditmap
- Audit: logboek
- Corrigerende maatregelen afhandeling