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.

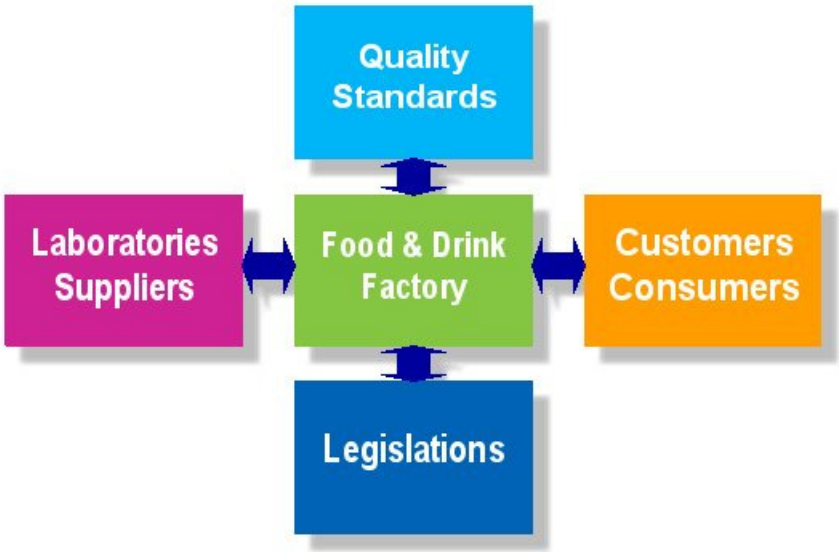
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Introductie

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Management:



Dynamisch speelveld

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Wetgeving: HACCP

- Gevarenanalyse
- Overzicht pathogenen, chemische gevaren
  - ✓ Pathogene bacteriën
  - ✓ Mycotoxines
  - ✓ Overige biotoxines
  - ✓ Virussen, ricket en prionen
  - ✓ Parasieten & Ongedierte
  - ✓ Chemisch & Fysisch
  - ✓ Zoonosen & Uitgebreid toxines
  - ✓ Bederfverwekkers

- Gevarenanalyse
  - ✓ Beheersing grondstof gevaren
  - ✓ Beheersing procesgevaren
  - ✓ HACCP-team
  - ✓ Beslisboom
  - ✓ Beheersmaatregelen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Wetgeving: EU verordeningen

- 1990-496 Voedingswaardeinformatie
- 2002-178 Algemene levensmiddelenwetgeving
- 2005-2073 Microbiologische criteria
- 2005-396 Residuen van bestrijdingsmidden
- 2006-1881 Verontreiniging van levensmiddelen
- 2006-1924 Voedings- en gezondheidclaims
- 2008-1333 Additieven
- 2008-1334 Aroma's
- 2011-1169 Voedselinformatie

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Wetgeving: Info-bladen & Kennisbladen

- Info-bladen: hoe om te gaan met bemonsteringen
  - ✓ Info-blad 64
  - ✓ Info-blad 65
  - ✓ Info-blad 85

- Kennisbladen
  - ✓ Voedselallergie en voedselintolerantie
  - ✓ Bioterrorisme, Biologische agentia met richtlijn
  - ✓ Contaminanten uit PVC verpakkingen
  - ✓ Contaminanten uit verpakkingen door doorstı
  - ✓ Paralytic shellfish poisoning (PSP)
  - ✓ Toxoplasma gondii
  - ✓ Zoönosen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

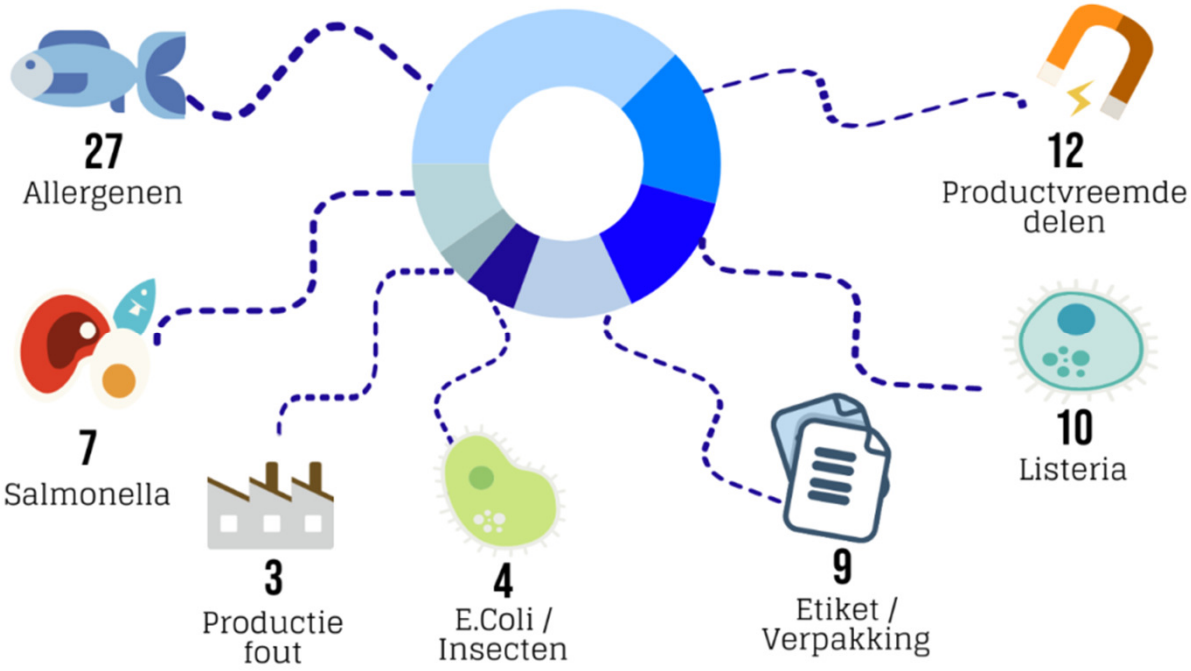
Wetgeving: Recall

- 2002-178 Algemene levensmiddelenwetgeving
- Artikel 19: Op last van bevoegde autoriteit
- Buro risicobeoordeling
- Meldwijzer
- Issuemanagement

- RASFF - Food and Feed Safety Alerts

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Wetgeving: Recall (VMT overzicht 2019)



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NVWA 2020

- 1. Traceren
  - ✓ Het goed vastleggen van de huidige wijze van traceren van zowel alle normale producten als eventuele biologische stroom
  - ✓ Eventuele ontbrekende traceeracties nader omschrijven en vastleggen in extra registraties.
  - ✓ Wijze van traceren wekelijks afsluiten: aantoonbaar kloppen
- 2. Additieven
  - ✓ Grondstoffen, Recepturen, Eindproducten up to date
  - ✓ 2 E-nummer analyse op deze productportfolio
  - ✓ E-nummer analyse up to date houden

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Additieven: Productportfolio analyse

	VLEESBEREIDING (rauw)	carry over: als NIET op naam gemaakt, algemeen te bestellen grondstoffen		VLEESPRODUCT (gaar)	
Enumber	vleesbereiding: 8.2 toegestaan	tabel 2, kleurstof: uitgesloten voor carry over principe bij bereiding	carry over ?	vlees producten 8.3.2 (warm behandeld)	carry over (hier mogen kleurstoffen wel)
160c	nee	uitgesloten voor carry over	mag niet	alleen in worst, pate en terrines	ja toegestaan
150c	nee	uitgesloten voor carry over	mag niet	alleen in worst, pate en terrines	ja toegestaan
150a	nee	uitgesloten voor carry over	mag niet	alleen in worst, pate en terrines	ja toegestaan
1422	nee	nee	ja, toegestaan	ja, want groep 1	
1414	nee	nee	ja, toegestaan	ja, want groep 1	
631	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
627	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
621	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
551	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
510	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
500	ja, bij pluimveevlees	nee	ja, toegestaan	ja, want groep 1	
466	nee	nee	ja, toegestaan	ja, want groep 1	
451	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan
450	nee	nee	ja, toegestaan	nee	ja toegestaan

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NVWA 2020

- 3. Microbiologie
  - ✓ Microbiologisch plan checken op wetgeving.
  - ✓ Microbiologisch plan 2018 controleren op naleving.
  - ✓ Microbiologisch plan 2019 goed uitvoeren.
- 4. Listeria
  - ✓ Aantoonbaar voldoen aan infoblad 85 aangaande Listeria
  - ✓ Analyse van huidig productportfolio waarbij met o.a. FSSP moet worden beargumenteerd waarom wel of niet Challenge testen zijn uitgevoerd
  - ✓ Listeria aanpak omschrijven waarmee aantoonbaar word voldaan aan de wettelijke

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NVWA 2020

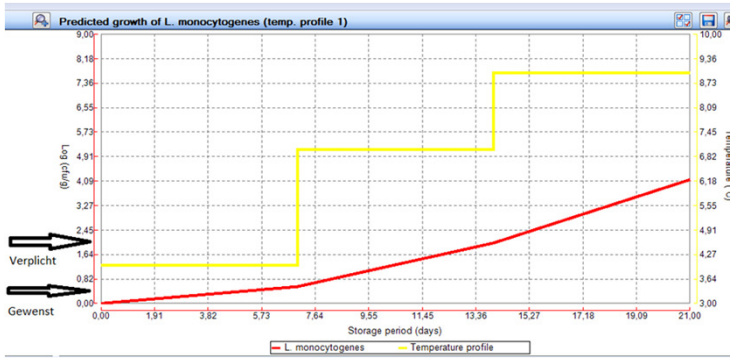
- 5. STEC
  - ✓ 5A Aan de hand van het productportfolio analyseren bij welke rauw te consumeren producten STEC een probleem kan vormen
  - ✓ 5B Conform STEC beleid NVWA deze producten borgen aangaande STEC
  - ✓ 5C Infoblad 64 van NVWA overwegen om STEC te
- 6. EDP audit
  - ✓ 6A Administraties mogen worden meegenomen zonder enige reden/verdenking.

NVWA legt half miljoen euro boete op aan bedrijf voor niet meewerken aan terugroepactie mogelijk besmet varkensvlees

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft een vleesverwerkingsbedrijf een boete opgelegd van ruim EUR 500.000. Het bedrijf heeft in 2018, ondanks aandringen van de NVWA, onvoldoende maatregelen getroffen om varkensvlees dat mogelijk besmet was met Salmonella Goldcoast uit de handel te nemen. Daarnaast heeft de vleesverwerker zijn afnemers verzocht instructies van de NVWA om producten uit de handel te halen, te negeren.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NVWA 2020:Listeria Lessen



- Verscherpt toezicht (veto)
- Positive release
- Verificatie van temperatuurprofiel
- FSSP parameters 3x bepalen
- Bereidingsadvies voldoet bij B2B
- <0,5 log valideren met challengetest
- Screenshots FSSP
- EDP audits….
- Listeria aanwezig: altijd telling
- Aroma niet voor conservering
- Zuur of conserveermiddel etikettering
- HACCP studie update: meer CCPs

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NVWA 2020:Listeria Lessen

Processtap	Gevaar	Soort gevaar	Oorzaak	Beheersmaatregel	CCP: Critical control point	Onderbouwing
Pasteuriseren (buitenkant product min. 2 minuten op 72 graden)	Nabesmetting met pathogene micro-organismen zoals Listeria	Microbiologisch	Niet hygienisch werken	Pasteurisatie stap	CCP	Bij 2 minuten 72 graden Celcius is Listeria Monocytogenes afgedood
Afwegen en toevoegen conserveermiddelen	Uitgroei van (sporenvormende) micro-organismen in eindproduct	Microbiologisch	Verkeerd afwegen of niet toevoegen van Colorozozout en/of lactaat, di-acetaat, azijnzuur etc.	Controle op Afwegen en toevoegen conserveermiddelen	CCP	De afweging van conserveermiddelen wordt geborgd in het ERP systeem. Bij teveel of te weinig toevoegen geeft het ERP systeem een melding. Dit geldt ook voor het niet toevoegen van conserveermiddelen. Ook is aan de kleur van het product te zien als er geen nitriet is toegevoegd. Zie ook rapport van TNO over nitriet.
Etiketteren	Uitgroei van Listeria Monocytogenes, aanwezig door nabesmetting	Microbiologisch	nabesmetting	Controle van nieuwe etiketten op regenereeradvies	Wettelijke eis	We leveren aan professionele eindgebruikers die regenereren. Advies: Voor gebl minuten verhitte kerntemperatuur Bereidingsadvies: Max 110 graden

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Receptuur management in SpecCheck

%Totaal Vochtverlies	20,00	%Resterend Water	5,21
%Water voor Vochtverlies	25,21	%Vochtverlies overige Ingredienten	0,00

Ingredient	Functie	E-nr	%n*	%v**	%sp***
varkensvlees(78%)			62,07	77,59	
water			25,21	6,51	
zout			3,17	3,96	
gekarameliseerde suiker			2,48	3,10	
natriumlactaat	voedingszuur	E325	1,88	2,35	
aroma natuurlijk			0,82	1,03	
trifosfaten	stabilisator	E451	0,69	0,87	
natrium(di)acetaat		E262	0,58	0,72	
gedroogde glucosestroop			0,47	0,58	
difosfaten	stabilisator	E450	0,40	0,49	
dextrose			0,36	0,45	
mononatriumglutamaat (MSG)	smaakversterk	E621	0,34	0,43	

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Specificatiemanagement conform wetgeving
- QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en eventuele informatie-bladen
- Tracering up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving, waarbij de NVWA wordt geïnformeerd volgens de meldwijzer.
- Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en informatiebladen
- Naleving van de nieuwste wetgeving en informatiebladen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Standaarden

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: algemeen

The FSSC 22000 Scheme has 3 required components

ISO 22000	• ISO 22000 a provides common framework across the entire supply chain to manage requirements, communication internally & externally, and continually improve the system
PRPs	• Sector specific Pre-Requisite Programs (ISO/TS standards/BSI PAS)
FSSC 22000 requirements	• FSSC 22000 adds specific requirements to ensure consistency, integrity, and to provide governance and management of the Scheme

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: algemeen

ISO 22000:2018 Het verschil tussen OPRP's en CCP's.	
8.5.4.2. Kritische grenswaarden en actiecriteria. Actiecriteria voor OPRP's zijn meetbaar of waarneembaar. Het voldoen aan actiecriteria draagt bij aan de waarborg dat het aanvaardbare niveau niet wordt overschreden.	**8.5.4.2. Kritische grenswaarden en actiecriteria.** Kritische grenswaarden bij CCP's zijn meetbaar. Het voldoen aan kritische grenswaarden zorgt dat het aanvaardbare niveau niet wordt overschreden
8.5.4.3. Monitoringssystemen bij OPRP's: methode en frequentie moet passen bij de kans van falen en de ernst van de gevolgen.	**8.5.4.3. Monitoringssystemen bij CCP's:** methode en frequentie is in staat elk falen tijdig te detecteren, zodat het product kan worden geblokkeerd.
8.9.2.3 Niet voldaan aan actiecriteria: a) stel de gevolgen van de afwijking vast; b) bepaal de oorzaken van de afwijking; c) identificeer producten om te behandelen volgens 8.9.4.	**8.9.2.2 Niet voldaan aan kritische grenswaarden:** identificeer de desbetreffende producten als mogelijk onveilig en behandel deze volgens 8.9.4.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: algemeen

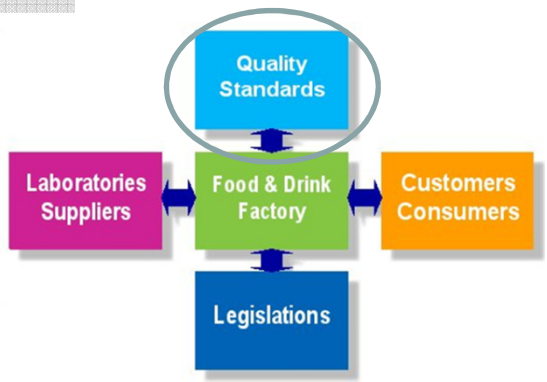
- iMIS Food: procedures voor Food Defense en Food Fraud
- TACCP en VACCP Rapportages op basis van FSSC guidelines

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: ISO22000 wijzigingen

10 clause structure - Main clauses of High Level Structure (HLS)

01	Scope
02	Normative references
03	Terms and definitions
04	Context of the organization
05	Leadership
06	Planning
07	Support
08	Operation
09	Performance evaluation
10	Improvement



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: ISO22000 wijzigingen

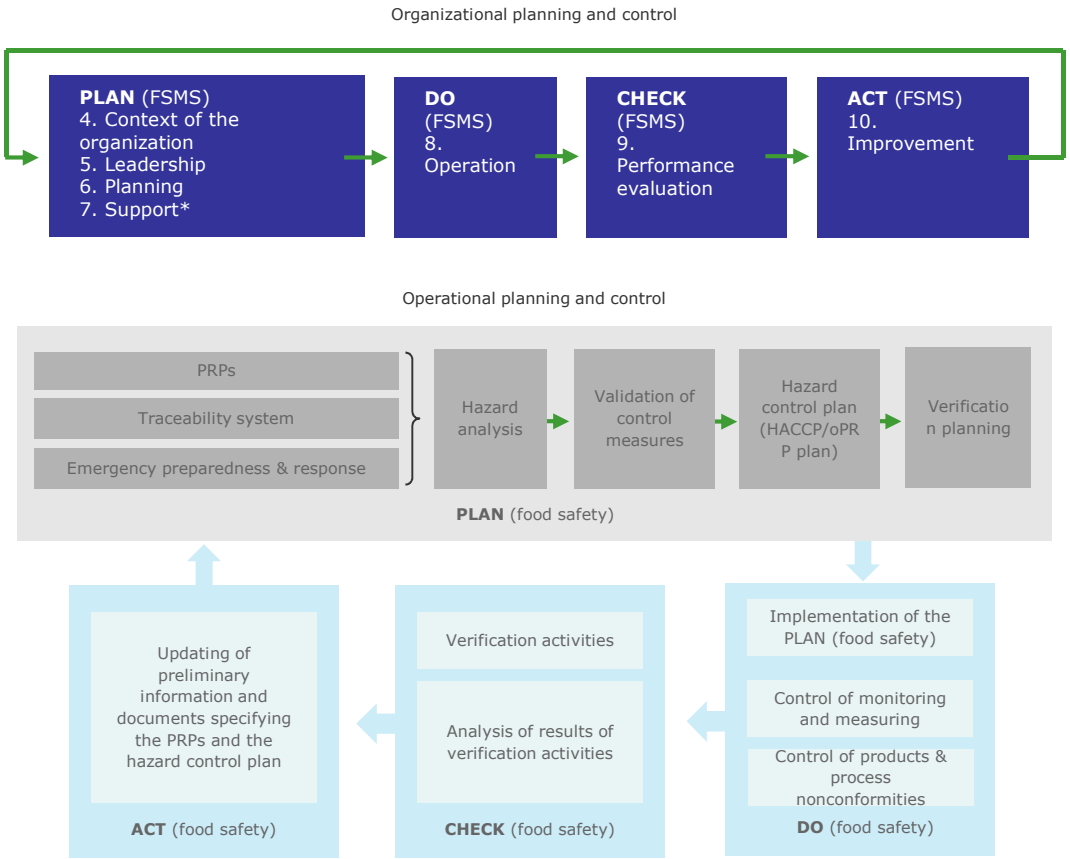
Risico op 2 niveaus

Strategisch

- Bedrijfsrisico's
- Directie is leidend

Operationeel

- HACCP
- QA is leidend



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

6.1 Acties om risico's en kansen op te pakken

Bij het **plannen** voor het voedselveiligheid managementsysteem moet de organisatie de in **4.1 genoemde onderwerpen** en de in **4.2 genoemde eisen** overwegen, en de **risico's en kansen** vaststellen die moeten worden aangepakt om:

- Te bewerkstelligen dat het voedselveiligheid managementsysteem zijn beoogde resultaat behaalt;
- Ongewenste effecten te voorkomen of te verminderen;
- Continue verbetering te bereiken.

De organisatie moet:

- Maatregelen plannen om deze risico's en kansen aan te pakken'
- Plannen op welke manier:

✓ de maatregelen in haar voedselveiligheid managementsysteemprocessen worden geïntegreerd en geïmplementeerd;

✓ de doeltreffendheid van deze maatregelen moet worden geëvalueerd.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

- **Stap 1 Bepalen stakeholder** : alle stakeholders met score 8 of hoger wordt als relevant beschouwd

	A	B	C	D	E
1	*Stakeholderanalyse*				
2	*versie 1.0*				
3	*datum:*				
4	*uitgevoerd door:*				
5	**Stakeholder / Indeling**	**Mate van invloed**	**Mate van belang**	**Score**	
6	Klanten	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
7	Consumenten	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
8	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf	Zeer Hoog	Hoog	18	
9	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Zeer Hoog	Hoog	18	
10	Samenwerkingspartners;	Hoog	Hoog	12	
11	Wetgevers en Bevoegd gezag; NVWA, Omgevingsdienst, Inspectie SZW, Autoriteit Persoonsgegevens	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
12	Certificerende instantie	Hoog	Hoog	12	
13	Poortwachter / reststromen afvoer	Matig	Matig	4	
14	Concurrentie;	Hoog	Hoog	12	
15	Brancheverenigingen; FNLI	Matig	Matig	4	

Stap 1 Bepalen Stakeholder | Stap 2 Bepalen verwachting | Keuzemogelijkheden | Risk analysis | communicatie

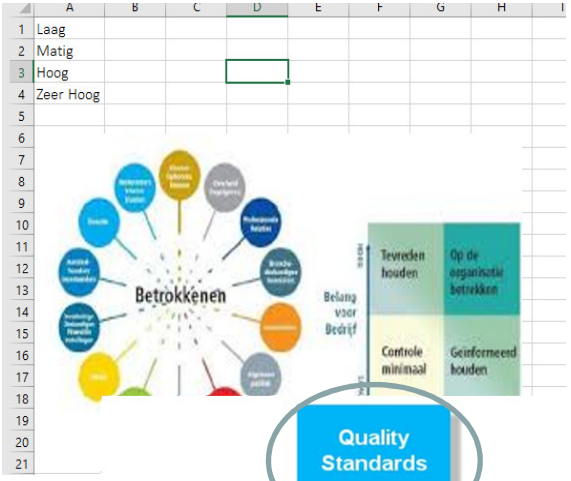
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

	A	B	C	D	E
1	*Stakeholderanalyse*				
2	*versie 1.0*				
3	*datum:*				
4	*uitgevoerd door:*				
5	**Stakeholder / Indeling**	**Mate van invloed**	**Mate van belang**	**Score**	
6	Klanten	Zeer Hoog	eer Hoog	24	
7	Consumenten		eer Hoog	24	
8	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf	Zeer Hoog	Hoog	18	
9	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Zeer Hoog	Hoog	18	
10	Samenwerkingspartners;	Hoog	Hoog	12	
11	Wetgevers en Bevoegd gezag; NVWA, Omgevingsdienst, Inspectie SZW, Autoriteit Persoonsgegevens	Zeer Hoog	Zeer Hoog	24	
12	Certificerende instantie	Hoog	Hoog	12	
13	Poortwachter / reststromen afvoer	Matig	Matig	4	
14	Concurrentie;	Hoog	Hoog	12	
15	Branchevereniging; FNLI	Matig	Matig	4	

Laag
Matig
Hoog
Zeer Hoog

Stap 1 Bepalen Stakeholder | Stap 2 Bepalen verwachting | Keuzemogelijkheden | Risk analysis | communic



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

- Stap 1 Bepalen stakeholder : alle stakeholders met score 8 of hoger wordt als relevant beschouwd
- **Stap 2 Bepalen verwachting gezien vanuit stakeholder**

	A	B	C	D
1				
2	**Relevante Stakeholders**	**Specifieke verwachtingen**	**Bijbehorende risico's**	**Benodigde actie algemeen (huidige beheersmaatregelen)**
3	Klanten	Productkwaliteit en voedselveiligheid, beschikbaarheid, prijs/marge, support/service, leverbetrouwbaarheid, certificering, productontwikkeling, merkondersteuning, imago.	Toenemende macht en eisen, prijsdruk, geen/minder afname, niet voldoen aan betalingsverplichtingen of afspraken.	Klanttevredenheidsonderzoek, jaargesprekken, klantbezoeken (retail, horecagroothandels en detaillisten, foodservice). Marktonderzoek, klachtenanalyse.
4	Consumenten	Gebruiksgemak, productkwaliteit, smaak, prijs, geen negatieve impact op gezondheid, houdbaarheid, voedselveilig.	Klachten, product voldoet niet aan de verwachtingen of er is geen behoefte aan dit product (te lage vraag).	Marktonderzoek, klachtenanalyse, social media / internet discussies.
5	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf, afvalverwerker, lab, advies.	Voldoen aan gemaakte afspraken / overeenkomsten, tijdige betaling, Continuïteit.	Bedrijf voldoet niet aan de eisen, komt afspraken niet na, voldoet niet aan wetgeving / vergunningen. Fouten kunnen leiden tot onveilige situaties. Food defence. Niet leveren of onvoldoende.	Verificatie
6	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Voldoen aan overeenkomsten / contracten, betalingen. Continuïteit.	Leveren niet volgens voorwaarden en specificaties, onvoldoende beschikbaarheid, prijs / kwaliteit niet goed. Fraude, food defense, recalls, imago, niet voldoen aan leverafspraken (leverbetrouwbaarheid), prijsfluctuaties, toenemende macht door groei.	Verificatie
7	Samenwerkingspartners;	Voldoen aan contracten, financiële verplichtingen. Continuïteit. Mutual benefits.	Zich niet houden aan gemaakte afspraken of leveringsverplichtingen. Product of dienst voldoet niet aan specificatie. Recalls, imagoschade. Fraude, food defense. Certificering kwijt.	Verificatie

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

- Stap 1 Bepalen stakeholder : alle stakeholders met score 8 of hoger wordt als relevant beschouwd
- Stap 2 Bepalen verwachting gezien vanuit stakeholder
- **Stap 3 Risk analysis: interne en externe issues**

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	**External Issues**														
2	C ultural, social, political, legal, financial, technological, economic and natural surroundings including the environment in which the organization operates														
3	Who the competitors are and any contractors, subcontractors, suppliers, partners and providers														
4	National and international law														
5	Industry drivers and trends which have influence on the organization														
6	The organization products and services and their influence on food safety														
7	Availability and variety of external providers of services/ products														
8	Changes in consumption patterns														
9	Capacity of changes regarding premises (landlord)														
10															
11															
12	**Internal Issues**														
13	Governance, organizational structure, roles and accountabilities														
14	Policies, objectives and the strategies in place to achieve them														
15	Competence of personnel														
16	Food Safety culture within the organization and the relationship with workers														
17	Process for the introduction of new products, materials, services, tools, software, premises and equipment														
18	Working conditions														
19	Resources (under-utilisation of resources)														
20	Retention of skilled employees														
21	Number and variety of clients/ customers														
22	Linkage to a certain activity, location and/or period														
23															
24															
25	SWOT														
26	PESTE														
27															

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

Sterktes

- Kennis van de markt, ervaring
- Naamsbekendheid producten
- Relaties in foodservice, horeca ondernemers
- Loyaal en (intern) opgeleid personeel
- Onderdeel van groep (kennis delen, schaalvoordelen, functies delen)
- Assortiment voorziet in behoefte van verschillende momenten en consumenten

Zwaktes

- Schaalgrootte ten opzichte van afnemers (horecagroothandels, retail)
- Producten kunnen nagemaakt worden tegen een lagere prijs
- Naamsbekendheid onder consumenten
- Naamsbekendheid onder jongeren
- Niet constante kwaliteit van grondstoffen voor etc. etc.
- Porductkwaliteit niet constant; bakprobleem etc

SWOT analyse
KLANTNAAM Trial

Kansen

- Meer bestedingsruimte voor de consument, goede financiële omstandigheden in Benelux (economische groei)
- Cultuur van borrelen of eten etc / uitgaan is gegroeid in NL
- Gezonder imago van vlees in de (sport)kantine ten opzichte van snacks en patat.
- Exportmarkten
- Voorzien in vraag naar gezonde producten of producten met gezond imago.
- Inspelen op behoeften van consumenten van allochtone afkomst (halal, ...)
- Producten geschikt voor airfryer of oven.

Bedreigingen

- Goedkopere alternatieven, me-too producten, ook onder PL
- Veel concurrentie, ook indirect van andere producten die in dezelfde behoefte voorzien (gebruiksmoment, borrelen, snacken).
- Sterke onderhandelingspositie van klanten en leveranciers.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

FSSC22000 versie 5: Contextanalyse en SWOT

	A	B	C	D	E	F
1	**Stakeholder**	**waarover communiceren**	**wanneer**	**met wie**	**hoe**	**wie**
2	Klanten	Productkwaliteit en voedselveiligheid, klachten, facturen en betalingen, prijswijzigingen, contracten en overeenkomsten, orders en leveringen, beschikbaarheid, support/service, certificering, nieuwe producten, acties en reclame	Reactie op vragen of klachten. Bij wijzigingen of nieuws.	Contactpersoon	Persoonlijk contact, mailing	Verkoop
3	Consumenten	Meldingen (recall), reactie op klachten, reclame en promoties	Reactie op vragen of klachten, bij nieuws	Persoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch, advertentie	Verkoop
4	Leveranciers van diensten; uitzendbureau, ongediertebestrijding, transport, bedrijfskleding, onderhoud, schoonmaakbedrijf, afvalverwerker, lab, advies.	Overeenkomsten en contracten, kwaliteit van de geleverde diensten	Wijzigingen, nieuwe afspraken, klachten, informatie aanvraag	Contactpersoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch	Inkoper, KB
5	Leveranciers van goederen; grondstoffen, materialen, middelen, apparatuur, gebouw en installaties	Overeenkomsten en contracten, kwaliteit van de geleverde goederen, informatiebehoefte (specificaties, analyserapporten, certificaten)	Wijzigingen, nieuwe afspraken, klachten, informatie aanvraag	Contactpersoon	Persoonlijk contact, schriftelijk (brief of mail), telefonisch	Inkoper, KB

Stap 1 Bepalen Stakeholder | Stap 2 Bepalen verwachting | Keuzemogelijkheden | Risk analysis | **communicatie**

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

MVO certificering

- 33 indicatoren
- Opbouw norm
- Fase 1 audit
- Fase 2 audit
- iMIS generiek sjablonen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

33 indicatoren

- De MVO Prestatieladder maakt het mogelijk om 33 MVO indicatoren door middel van een Managementsysteem en in samenspraak met de stakeholders, voortdurend te ontwikkelen. Daarbij kijkt een organisatie naar een balans tussen People, Planet en Profit, om hiermee duurzaam te ondernemen

- **Voorbeeld:**

	MVO-kernthema VI: Milieu, grondstoffen, energie, emissies
23. Grondstoffen	De organisatie maakt haar grondstoffenverbruik inzichtelijk en neemt maatregelen om het gebruik van grondstoffen afkomstig uit recycle processen of afval te verhogen.
24. Energie	De organisatie maakt haar energiegebruik inzichtelijk en neemt maatregelen om energieverbruik te beperken of gebruik te maken van energie afkomstig uit duurzame energiebronnen.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

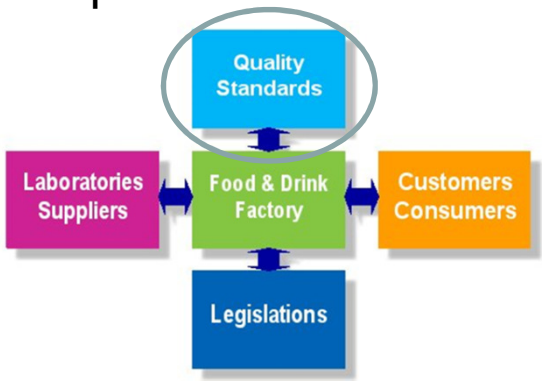
Normopbouw

- De opbouw van de norm is identiek aan de structuur van ISO 22000, 9001 en ISO 14001. Het is opgezet volgens de zogenaamde High Level Structuur, en hierdoor als Managementsysteem in te richten en te integreren met reeds bestaande Managementsystemen.
- MVO en duurzaamheid wordt door grote opdrachtgevers en de overheid gewaardeerd in aanbestedingen.
- De MVO Prestatieladder is gebaseerd op communicatie met stakeholders op basis van herkenbare MVO-indicatoren in het Managementsysteem.
- Er zijn vijf niveaus

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Fase 1 Audit

- om de documentatie te beoordelen
- de locatie en de locatiespecifieke omstandigheden te evalueren
- om te beoordelen in hoeverre de organisatie voldoet aan de eisen van de norm en de eisen van de norm begrijpt, in het bijzonder ten aanzien van de werking van het managementsysteem
- de scope van het managementsysteem, de processen en locaties en relevante statutaire en wettelijke aspecten
- om te zien welke middelen er zijn
- om een goed begrip te krijgen



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Fase 2 Audit

- informatie en bewijs met betrekking tot conformiteit voor alle eisen van de norm
- prestatiebeoordeling, meting, rapportage en beoordelingen die gedaan zijn om vast te stellen in hoeverre doelen en doelstellingen bereikt zijn
- het managementsysteem van de organisatie en de manier waarop de organisatie voldoet aan wettelijke eisen
- de beheersing van de processen van de organisatie
- interne audits en management review (directiebeoordeling)
- betrokkenheid van de directie
- Organisatie in praktijk: PDCA

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Specificatiemanagement conform de GFSI eisen en eventuele keurmerken
- QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
- Tracering up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
- Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
- Naleving van de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates

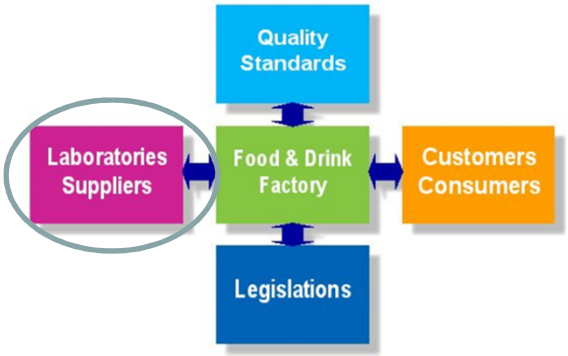
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Leveranciers

- Inkoopvoorwaarden
- Leveranciersaudit & beoordeling
- Analysecertificaten
- Procesmonsters bij ontvangst

- Primaire keten: borging van
  - ✓ AGF: o.a. MRL's en pathogenen
  - ✓ Vlees: o.a. Dierziekten (oie-database) en pathogenen

- Productie: borging van
  - ✓ Food Production
  - ✓ Food Defense
  - ✓ Food Fraud (APPELZUUR IPV MELKZUUR…)



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Leveranciers: consolidatie bij services

Markt	Bedrijf	overgenomen
Reinigingsproducten	Ecolab	CIDLINES
Ongedierte	Rentokil	SGS Sanitec
Advies/Onderzoek	Merieux	KTBA
	Normec	Labs, BK, N&S, KA
ERP systemen	Frans IT bedrijf	Schouw Informatisering
Koelhuizen	Amerikaans VC	Diverse koelhuizen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
- Het managen van de grondstof en diensten specificaties. Houd rekening met versiebeheer en afspraken t.a.v. eenzijdige vernieuwing door de leverancier
- Vastleggen van de benodigde kennis en kunde die voor food safety nodig is
- Bespreken van product gerelateerde issues

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Bespreken van diensten issues. Ook bij de service supplier moet duidelijk zijn aan wie welke informatie mag worden gegeven.
- Weten welke leverancier welk product of dienst heeft geleverd.
- Weten welke product of diensten specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

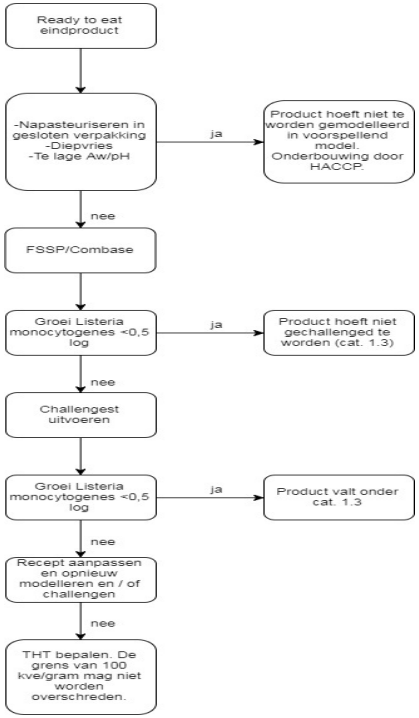
Food Factory

- Food Production parameters
  - ✓ Product: productborging & ontwikkeling
  - ✓ Proces : Reiniging en Desinfectie
  - ✓ Persoon: screening op ziektes en hygiënisch werken
  - ✓ Productieruimte
- Food Defense
- Food Fraud
- Evidence Based practice:
  Bewijs: alles gedaan voor Food Safety
- Zorg ervoor dat alle data in het bedrijf is opgeslagen! Codeer microbiologie zodat je niet het slachtoffer wordt van externe fouten.
- Plant Based koelvers // ready to heat

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Factory

- Zorg ervoor dat iedereen de locatie weet van:
  - ✓ HACCP studie
  - ✓ Management rapportages
  - ✓ Listeria en additieven overzicht
- Train relevante collega's in
  - ✓ Het managementsysteem
  - ✓ HACCP
  - ✓ Interne auditeren
  - ✓ Locatie informatiebronnen
  - ✓ Traceerbaarheid
  - ✓ ERP systeem en Backups
- Gebruik een apart systeem voor consumenten & keteninformatie



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Factory

- Product en Data! Leg alles ook zelf vast wat je in klantenportals invult/aan klanten beloofd..
- Voorbeeld: PS in Foodservice, makelaar in productinformatie, waar de Food Factory voor betaalt, omgekeerde wereld!
- Van Product naar Productinformatie naar Transparantie en Consumer Intimacy.
- Producent kan als merkhouder beste band opbouwen met consument
- Hierdoor gaat de consument om de producent vragen ☺

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- HACCP gevalideerde processen, routing goed beschreven
- Opstellen van de juiste sjablonen en o.a. microbiologiache parameters die worden afgegeven
- Vastleggen van de benodigde kennis en kunde die voor food safety nodig is
- Er voorzorgen dat het hele bedrijf qua food safety (HACCP), fraude, defense, allergenen etc.. weet wat er moet gebeuren
- Daar waar nodig met food safety kennis een bijdrage leveren aan de lijnorganisatie
- Up to date handboek faciliteren dat moet worden worden nageleefd

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

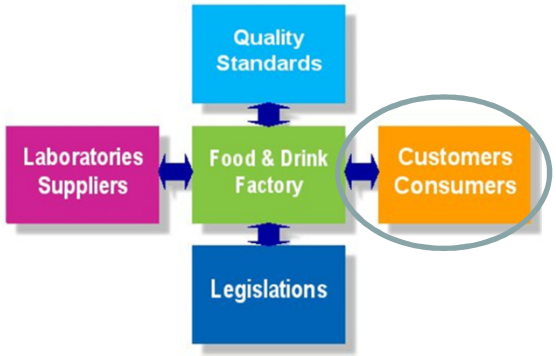
- Up to date documentatie in huis faciliteren waarmee aantoonbaar aan de eisen wordt voldaan, zoals kalibratiecertificaten, eigen registraties, specficaties
- Status van de QA PDCA cirkel, opvolging van openstaande acties
- Weten welke grondstoffen worden gebruikt en of de recepturen up to date zijn
- Weten welke productstatus in iedere afdeling aanwezig is, ook qua allergenenprofiel (eis van BRC)
- Controleren of het gehele bedrijf werkt volgens het opgestelde QA systeem. (Handboek, en ook alles vindbaar is gedocumenteerd).

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Klant & Consument

- Product Integrity
- Ingrediënten declaratie
- Voedingswaarden
- Oorsprong
- Claims
- Allergenen
- Waar geproduceerd, welke controles?
  - ✓ Food Production
  - ✓ Food Defense
  - ✓ Food Fraud

- 2020: Herkomtstverordening
- 2021: Nutriscore

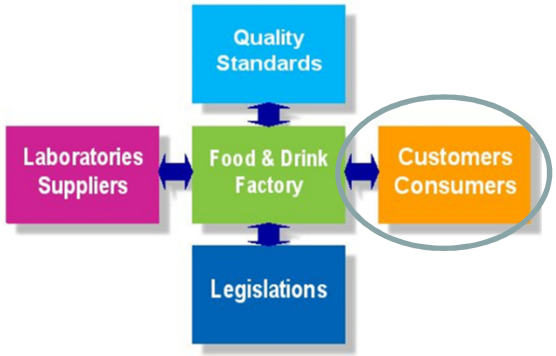


Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Herkomstverordening: Toepassing artikel 26.3

- Pictogrammen die verwijzen naar een land (vlag, nationaal symbool, kleuren, landschap)
- “Geproduceerd in”
- “Gemaakt in”
- “Product uit”

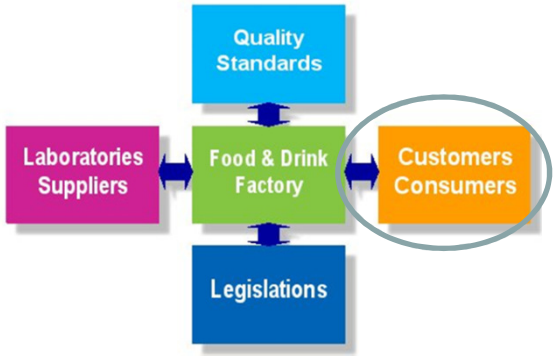
- Moet bij Tomatenpuree, waarbij op het blikje staat geproduceerd in Italië, de oorsprong van de tomaten worden vermeld?



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Herkomstverordening:
Geen toepassing artikel 26.3

- Gebruikelijke benaming Bijv. Engelse thee
- Beschermde geografische oorsprong (BOB/BGA/GTS)
- Naam/adres van het bedrijf
- “Geproduceerd door”
- “Verpakt in”, “verpakt door”



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Herkomstverordening: handhaving?

- NVWA: geen prioriteit
- Retailers zullen wel hun best willen doen met de huismerken..
- Media is er wel op gericht

Tomatenpuree is pijnlijk goedkoop

Pureeblikjes Gepureerde tomaat voor 18 cent? Het kan. Maar de herkomst van het spul is vaak niet te achterhalen. En er zijn veel aanwijzingen dat de arbeidsomstandigheden bij de productie slecht zijn.

Hoe het zo goedkoop kan? Op bijna elk blikje staat iets vermeld als 'geproduceerd in Italië'. Maar wie het spoor verder volgt, komt op een heel andere plek: Xinjiang, in het westen van China. De regio waar de Oeigoerse minderheid woont.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

NUTRI-SCORE

IN NEDERLAND

JAN 2020

FRANS VAN DER SMAN
+31 629 17 27 32

NUTRITION SCORING SOLUTIONS
WEB NUTRISCORING.EU
EMAIL INFO@NUTRISCORING.EU

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Tot nu toe

Maatregelen in het Nationaal Preventieakkoord

Door roken, overgewicht en problematisch alcoholgebruik aan te pakken kan de gezondheid van heel veel Nederlanders verbeteren. Daarom heeft de Rijksoverheid een Nationaal Preventieakkoord gesloten. Daarin staan afspraken tussen meer dan 70 verschillende organisaties in Nederland.

1 afspraak: de Rijksoverheid wil een nieuw voedselkeuzelogo invoeren. Zodat mensen zelf nog beter voor gezonde voeding kunnen kiezen.

Rijksoverheid

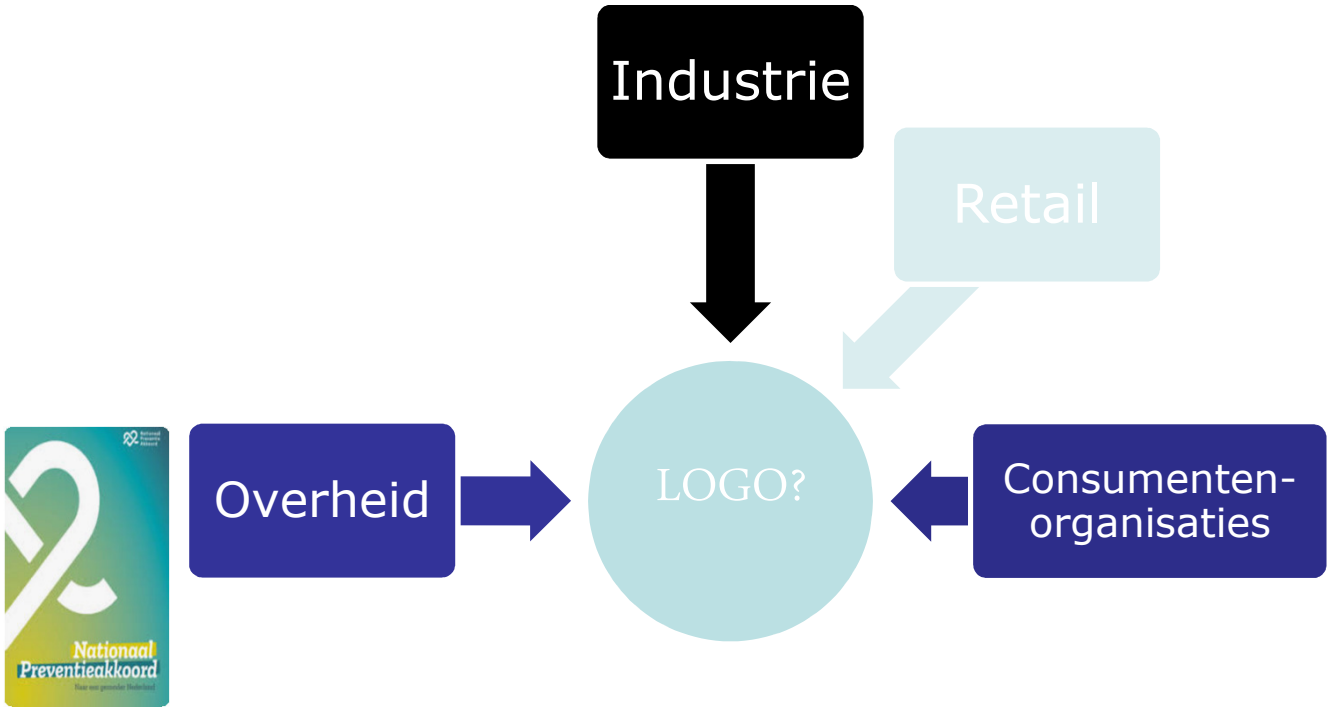
Naar een gezonder Nederland?

Nationaal Preventieakkoord

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com
stichting ontwerp Paul Blokhuis

Tot nu toe

Het krachtenveld is zowel divers als complex



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Tot nu toe

In de media is de discussie vooral gestuurd door een aantal grotere spelers, deze spreken zich uit vóór Nutri-Score

CBL

Supermarkten kiezen voor voedselstoplicht Nutriscore

Albert Heijn

Zaandam, 28 mei 2019

Albert Heijn pleit voor landelijke invoering Nutri-score

consumentenbond

foodwatch

E-mailactie Lobbyvrij logo

HAK

HAK GAAT ALS EERSTE IN NEDERLAND NUTRI-SCORE INVOEREN

Groentefabrikant vindt urgentie te hoog en wacht niet op besluit overheid

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@

Tot nu toe

<u>Er zijn echter een groot aantal problemen:</u>

- Patat met een A score
- Suiker vrije Energy drinks met een B
- Appelmoes met suiker met een A
- Veel pizza's met B scores
- Volkoren producten zelfde score als niet volkoren
- Olijfolie met een D score
- Ontbijtgranen voor kinderen met een A, zoals gepotfe rijst met suiker
- Melkdranken met veel suiker krijgen een B sco

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

En nu verder

Nutri-Score wordt na aanpassing het voedselkeuzelogo voor Nederland

Ondanks dat Nutri-Score niet aansluit bij de NL Schijf van Vijf, is in Nov 2019 besloten om Nutri-Score te gaan voeren.

Komende periode?

- Er worden acties in gang gezet die als doel hebben om de mismatch tussen Nutri-Score en Schijf van Vijf op te lossen.
- In overleg met andere EU landen waar het logo al uitgerold is.
- De aanpassing aan het algoritme zal geen volledig nieuw rekenmodel opleveren.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
- Het managen van de afgifte van productspecificaties. Houd rekening met versiebeheer en de relatie van grondstoffen-recepten-en voorgedrukte etiketten.
- Beantwoorden van klantgerelateerde vragen
- Bentwoorden van consument gerelateerde vragen

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Weten welke klant welk product heeft ontvangen en wat het beoogd gebruik is (bij B2B)
- Weten welke specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.
- Klachtenafhandeling en klant tevredenheid management
- Pro-actief meegaan met de informatiewensen van de consument en actief input leveren aan daaraan gerelateerde productontwikkeling

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
- Het managen van de grondstof en diensten specificaties. Houd rekening met versiebeheer en afspraken t.a.v. eenzijdige vernieuwing door de leverancier
- Vastleggen van de benodigde kennis en kunde die voor food safety nodig is
- Bespreken van product gerelateerde issues

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Bespreken van diensten issues. Ook bij de servicesupplier moet duidelijk zijn aan wie welke informatie mag worden gegeven.
- Weten welke leverancier welk product of dienst heeft geleverd.
- Weten welke product of diensten specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.

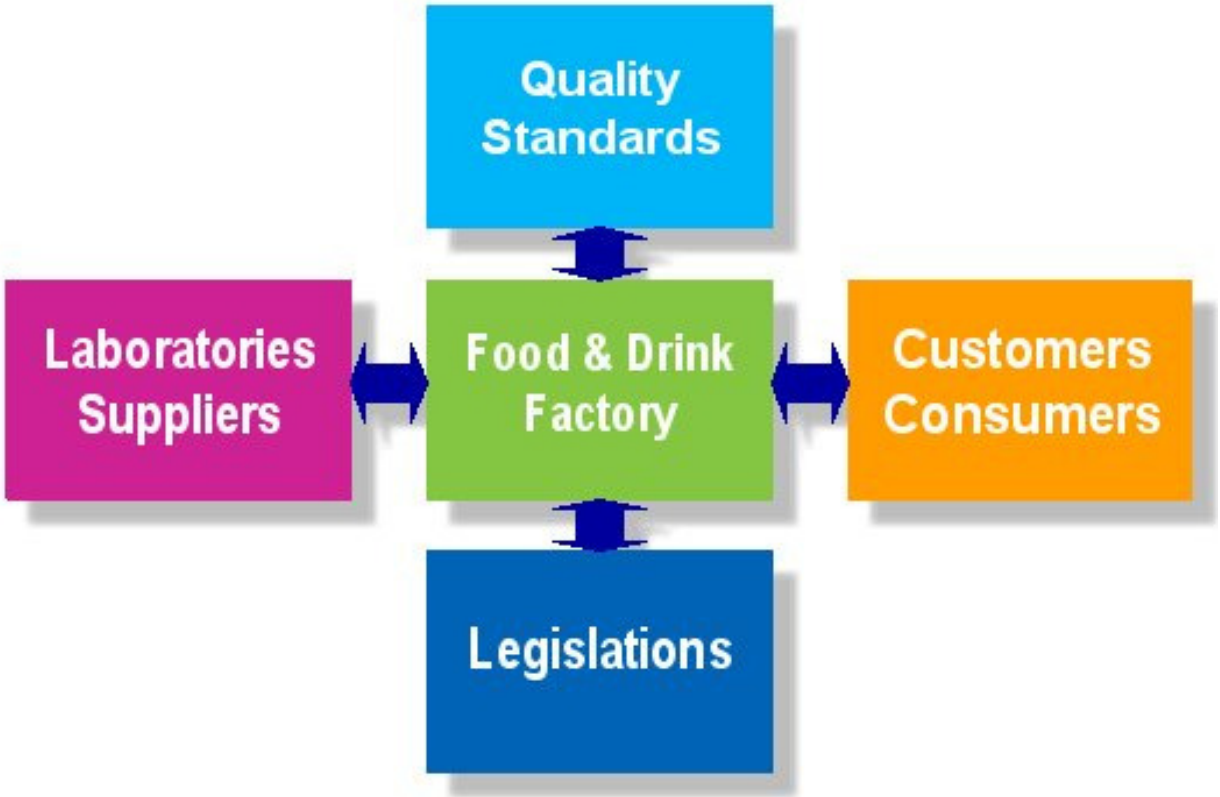
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Introductie

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

In welke veld opereren we?



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

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

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Quality Standards

QUALITY STANDARDS

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

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

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

Demand Relationship Management (DRM)

QUALITY STANDARDS

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

Food and Drink Management

QUALITY STANDARDS

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

Business Performance Management (BPM)

QUALITY STANDARDS

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

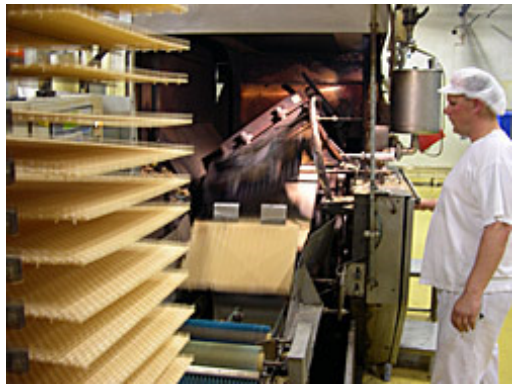
Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems

GOVERNMENT CONTROL BODIES

Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius

LEGISLATIONS



Suppliers

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

Supply Relationship Management (SRM)

QUALITY STANDARDS

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

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

Legislation Management

EUR-Lex

FDA

iMIS

4 aspecten komen bij alle groepen terug:

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

QUALITY HOLISTICS

iMIS

	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 **ACCREDITATIONAL BODIES** **CERTIFICATIONAL BODIES**	real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
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 **LEGISLATIONS**	legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice

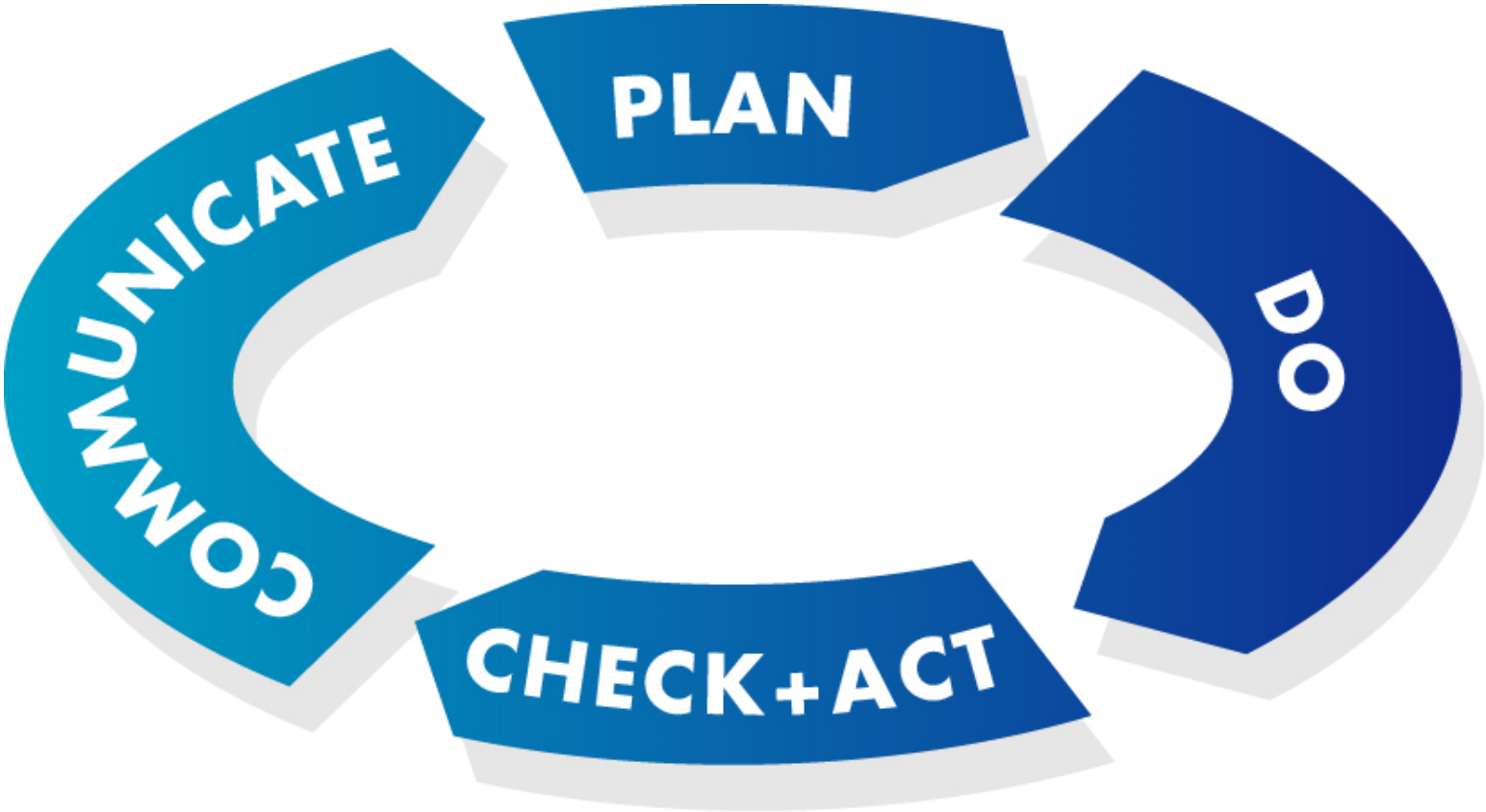
PLAN
Risk Assessment
Legal Compliance
Blue Print
Operational Framework
Yearly Plan

DO
Document Generator
Audit-systeem
SpecCheck
Training
Supportive Material
Track and Trace

CHECK AND ACT
Quality Data Warehouse
Quality Cockpit
Standard Reports

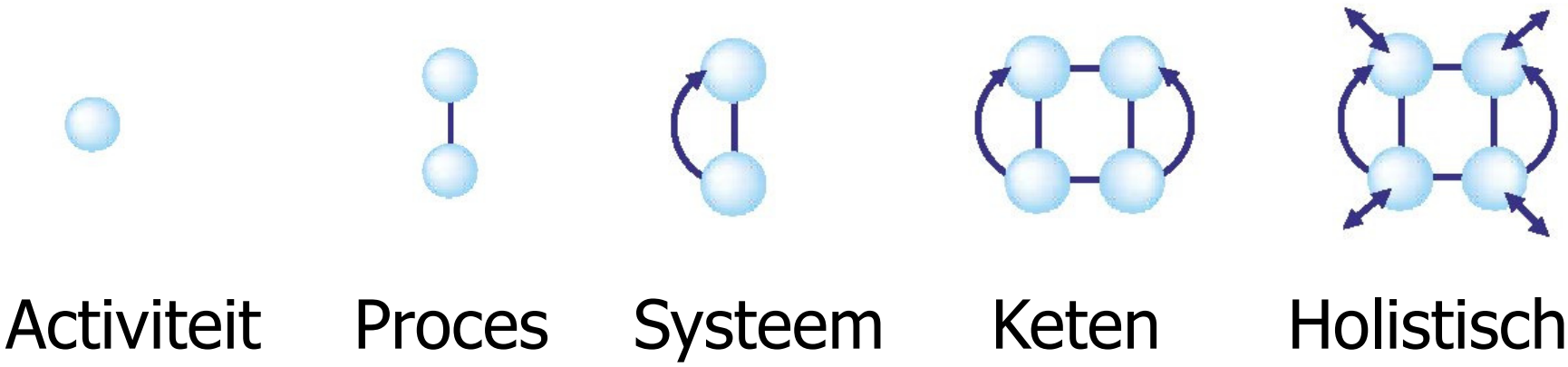
COMMUNICATE
Newsletter
www.iMISQA.com
SpecReport
Quality Information Centre
Supplier Portal

Continu verbeteren!



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Fases van connectiviteit



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

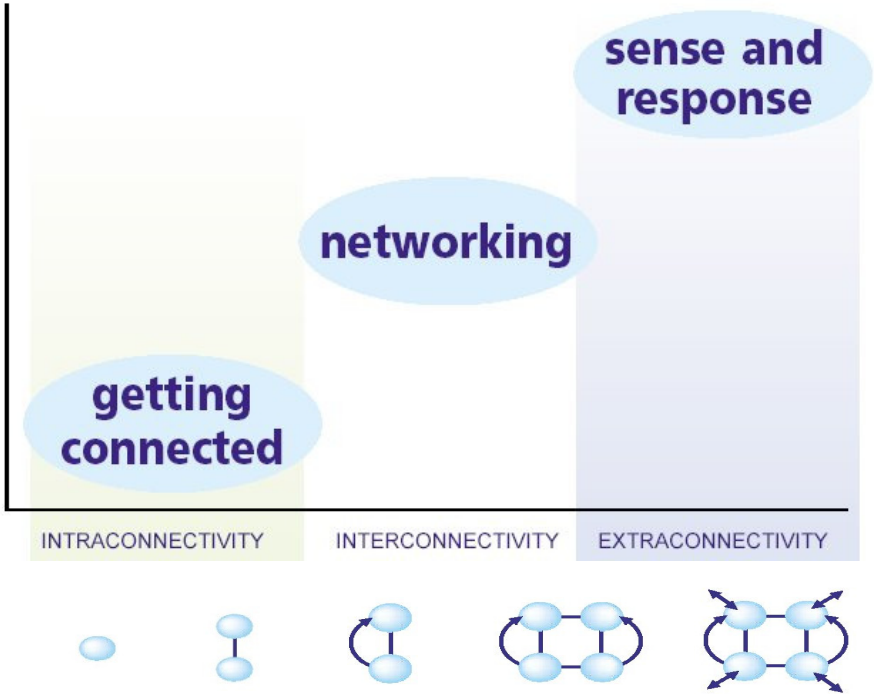
Ad hoc of totaal geintegreerd?

Weten dat er gaat iets gebeuren.

Weten waarom iets gebeurt.

Weten dat iets gebeurt.

Weten dat er iets is gebeurd.

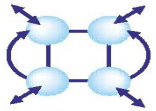


Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Fases van connectiviteit

QUALITY STANDARDS

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



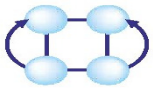
ACCREDITATIONAL BODIES | **CERTIFICATIONAL BODIES**

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

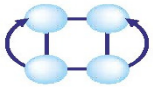
Microbiological
Analytical

PRODUCT SUPPLIERS

Raw materials
Equipment
Packaging
Machines

SERVICE SUPPLIERS

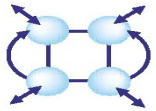
Cleaning and Hygiene
Pest Control
Measurements
Cooling Systems



GOVERNMENT CONTROL BODIES

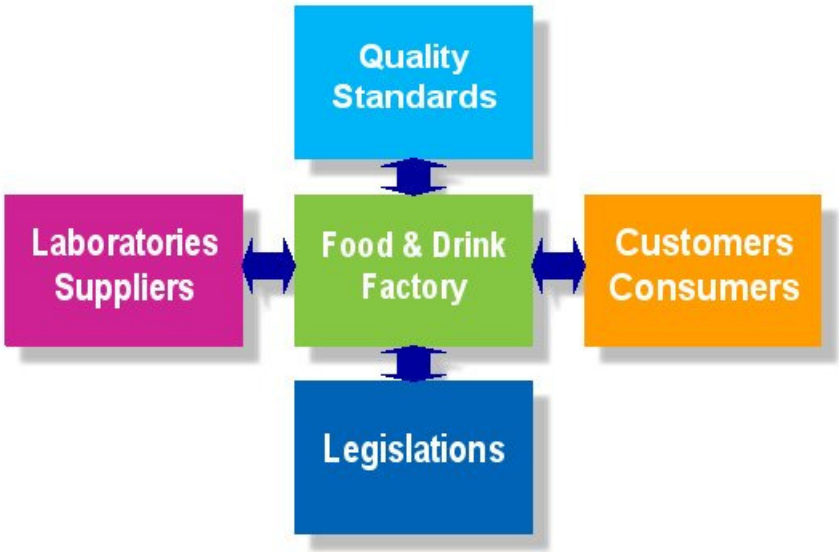
Global
International
National
Where appropriate

General Food Law
Codex Alimentarius



LEGISLATIONS

Real-time Food Safety Compliance:



Dynamisch speelveld

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

- ✓ Real-time management of
  - Specifications
  - Quality activity
  - Traceability
  - Assessment

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

QUALITY HOLISTICS

iMIS

	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 **ACCREDITATIONAL BODIES** **CERTIFICATIONAL BODIES**	real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
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 **LEGISLATIONS**	legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice

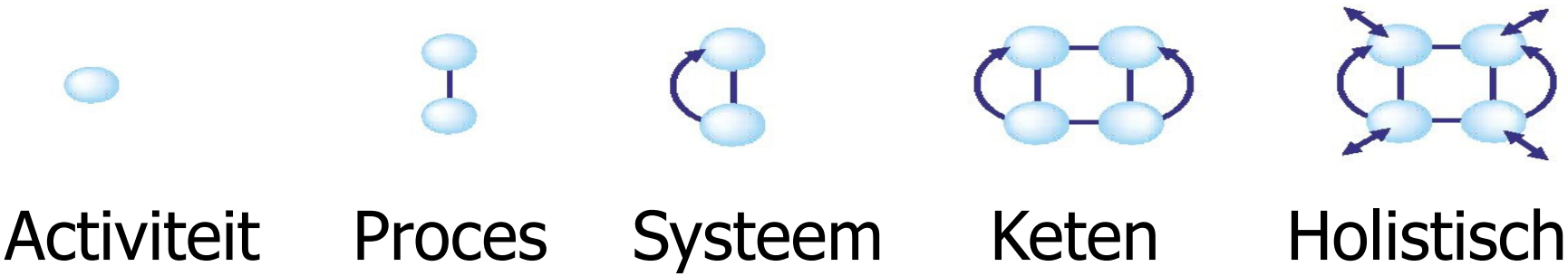
PLAN
Risk Assessment
Legal Compliance
Blue Print
Operational Framework
Yearly Plan

DO
Document Generator
Audit-systeem
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

Real-time Food Safety Compliance: Connectiviteit nodig!



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

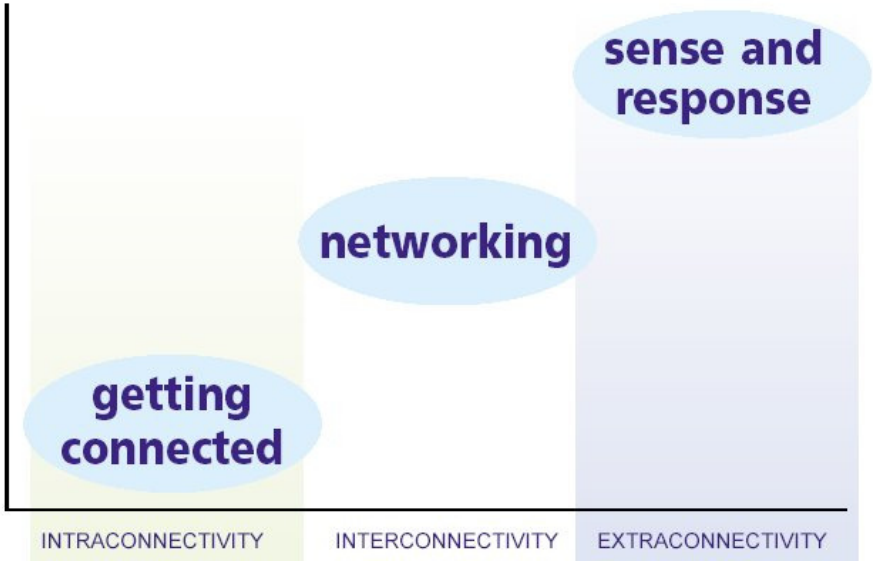
Real-time Food Safety Compliance: Hoe wil je zijn georganiseerd?

Weten dat er gaat iets gebeuren.

Weten waarom iets gebeurt.

Weten dat iets gebeurt.

Weten dat er iets is gebeurd.



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Food Safety Compliance actieplan

- Directie overleg aangaande QA
- HACCP team overleg
- overige interne afstemming
- Overleg met leveranciers
- Overleg met klanten
- Overleg met branche organisaties
- Overleg met derden, congressen etc.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Introductie

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

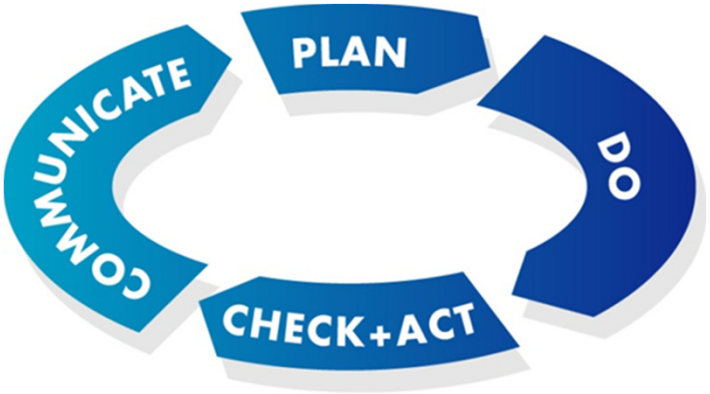
Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

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



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

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

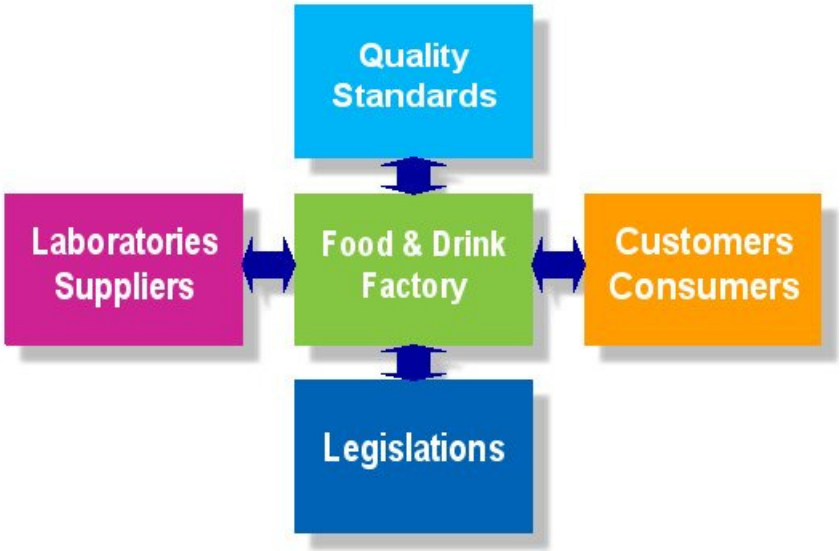
Werken met het iMIS Food Audit levert de volgende voordelen op: Zekerheid Uitvoering van de juiste controles op het juiste moment Continu...

Lees meer

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Vooruitblik 2020
iMIS Food Dashboard

- Managementsystemen
  - ✓ iMIS Food Handbook
  - ✓ iMIS Food Audit
  - ✓ iMIS Food SpecCheck
  - ✓ iMIS Food Tracking
  - ✓ iMIS Food Intranet
- iMIS Food Updates
- iMIS Food Helpdesk



Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Real-time Food Safety Compliance Scorecard aan te vullen met SWOT voor actieplan

Onderdeel	Thema	Taak	Toelichting
Food & Drink Factory	Specifications	process requirements	HACCP gevalideerde processen, routing goed beschreven
		product requirements	Opstellen van de juiste sjablonen en o.a.
		people requirements	Vastleggen van de benodigde kennis en kunde
	Quality activity monitoring	Training	Er voorzorgen dat het hele bedrijf qua food safety (HACCP), fraude, defense, allergenen etc. weet wat er moet gebeuren
		QA support	Daar waar nodig met food safety kennis een
		Procedures	Up to date handboek faciliteren dat moet worden worden nageleefd
		Quality Documents	Up to date documentatie in huis faciliteren waarmee aantoonbaar aan de eisen wordt voldaan, zoals kalibratiecertificaten, eigen
		Quality Database	Status van de QA PDCA cirkel, opvolging van openstaande acties
	Traceability	ingredients	Weten welke grondstoffen worden gebruikt en of de recepturen up to date zijn
		Semi-products	Weten welke productstatus in iedere afdeling aanwezig is, ook qua allergenenprofiel (eis van BRC)
	Assessment	Business system	Controleren of het gehele bedrijf werkt volgens het opgestelde QA systeem. (Handboek, en ook alles vindbaar is gedocumenteerd).
Customer and Consumers	Specifications	process requirements	Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
		product requirements	Het managen van de afgifte van productspecificaties. Houd rekening met versiebeheer en de relatie van grondstoffen-recepten-en voorgedrukte etiketten.
	Quality activity monitoring	Information Centre Customers	Beantwoorden van klantgerelateerde vragen
		Information Center Consumers	Beantwoorden van consument gerelateerde vragen
	Traceability	Products	Weten welke klant welk product heeft ontvangen en wat het beoogd gebruik is (bij B2B)
		Specifications	Weten welke specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.
	Assessment	Customer Satisfaction	Klachtenafhandeling en klant tevredenheid management
		Consumer Needs	Pro-actief meegaan met de informatiewensen van de consument en actief input leveren aan daaraan gerelateerde produktontwikkeling
Suppliers (Products & Services)	Specifications	process requirements	Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
		product requirements	Het managen van de grondstof en diensten specificaties. Houd rekening met versiebeheer en afspraken t.a.v. eenzijdige vernieuwing door de leverancier
		people requirements	Vastleggen van de benodigde kennis en kunde die voor food safety nodig is
	Quality activity monitoring	information Centre Product suppliers	Bespreken van product gerelateerde issues
		information Center Service suppliers	Bespreken van diensten issues. Ook bij de servicesupplier moet duidelijk zijn aan wie welke informatie mag worden gegeven.
	Traceability	Products	Weten welke leverancier welk product of dienst heeft geleverd.
		Specifications	Weten welke product of diensten specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.
	Assessment	Suppliers	Leveranciersbeoordeling,status van certificering of accreditatie, HACCP studie
Quality Standards	Specifications	real-time standard requirements	Specificatiemanagement conform de GFSI eisen en eventuele keurmerken
	Quality activity monitoring	operational framework	QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
	Traceability	test	Traceering up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
	Assessment	risk	Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
		quality standard evidence based practice	Naleving van de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
Legislation	Specifications	real-time legal requirements	Specificatiemanagement conform wetgeving
	Quality activity monitoring	legal requirements: people, process, produ	QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en eventuele informatie-bladen
	Traceability	informed	Traceering up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving, waarbij de NVWA wordt geïnformeerd volgens de meldwijzer.
	Assessment	risk	Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en informatiebladen
		legal: evidence based practice	Naleving van de nieuwste wetgeving en informatie-bladen
Organisatie	Getting Connected	bevorderen van de intraconnectiviteit	Directie overleg aangaande QA
			HACCP team overleg
			overige interne afstemming
	Networking	bevorderen van de interconnectiviteit	Overleg met leveranciers
			Overleg met klanten
	Sense & Response	bevorderen van de extraconnectiviteit	Overleg met branche organisaties
			Overleg met derden, congressen etc.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Scorecard 1/2

Onderdeel	Thema	Taak	Toelichting
Food & Drink Factory	Specifications	process requirements	HACCP gevalideerde processen, routing goed beschreven
		product requirements	Opstellen van de juiste sjablonen en o.a.
		people requirements	Vastleggen van de benodigde kennis en kunde
	Quality activity monitoring	Training	Er voorzorgen dat het hele bedrijf qua food safety (HACCP), fraude, defense, allergenen etc.. weet wat er moet gebeuren
		QA support	Daar waar nodig met food safety kennis een
		Procedures	Up to date handboek faciliteren dat moet worden worden nageleefd
		Quality Documents	Up to date documentatie in huis faciliteren waarmee aantoonbaar aan de eisen wordt voldaan, zoals kalibratiecertificaten, eigen
		Quality Database	Status van de QA PDCA cirkel, opvolging van openstaande acties
	Traceability	Ingredients	Weten welke grondstoffen worden gebruikt en of de recepturen up to date zijn
		Semi-products	Weten welke productstatus in iedere afdeling aanwezig is, ook qua allergenenprofiel (eis van BRC)
	Assessment	Business system	Controleren of het gehele bedrijf werkt volgens het opgestelde QA systeem. (Handboek, en ook alles vindbaar is gedocumenteerd).
Customer and Consumers	Specifications	process requirements	Contract beoordeling aangaande eventuele QA gerelateerde processen.
		product requirements	Het managen van de afgifte van productspecificaties. Houd rekening met versiebeheer en de relatie van grondstoffen-recepten-en voorgedrukte etiketten.
	Quality activity monitoring	Information Centre Customers	Beantwoorden van klantgerelateerde vragen
		Information Center Consumers	Bentwoorden van consument gerelateerde vragen
	Traceability	Products	Weten welke klant welk product heeft ontvangen en wat het beoogd gebruik is (bij B2B)
		Specifications	Weten welke specificatie wanneer aan wie is afgegeven en wat contractueel is afgesproken bij eventuele wijzigingen.
	Assessment	Customer Satisfaction	Klachtenafhandeling en klant tevredenheid management
		Consumer Needs	Pro-actief meegaan met de informatiewensen van de consument en actief input leveren aan daaraan gerelateerde produtontwikkeling

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Scorecard 2/2

Quality Standards	Specifications	real-time standard requirements	Specificatiemanagement conform de GFSI eisen en eventuele keurmerken
	Quality activity monitoring	operational framework	QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
	Traceability	test	Tracering up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
	Assessment	risk	Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
		quality standard evidence based practice	Naleving van de nieuwste normen en eventueel uitgebrachte doctrines en updates
Legislation	Specifications	real-time legal requirements	Specificatiemanagement conform wetgeving
	Quality activity monitoring	legal requirements: people, process, produ	QA systeem up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en enentuele informatie-bladen
	Traceability	informed	Tracering up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving, waarbij de NVWA wordt geinformeerd volgens de meldwijzer.
	Assessment	risk	Risk assessment up to date ingericht conform de nieuwste wetgeving en informatiebladen
		legal evidence based practice	Naleving van de nieuwste wetgeving en informatie-bladen
Organisatie	Getting Connected	bevorderen van de intraconnectiviteit	Directie overleg aangaande QA
			HACCP team overleg
			overige interne afstemming
	Networking	bevorderen van de interconnectiviteit	Overleg met leveranciers
			Overleg met klanten
	Sense & Response	bevorderen van de extraconnectiviteit	Overleg met branche organisaties
			Overleg met derden, congressen etc.

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com

Vooruitblik 2020

Copyright QAssurance BV, voor vragen: 010-2004080, info@qassurance.com