

A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in shades of light blue, creating a sense of motion and depth. The waves are centered horizontally and extend across the width of the slide.

QAssurance

Inhaltsverzeichnis

- Einleitung
- QA Assurance
- iMIS Food





Einleitung



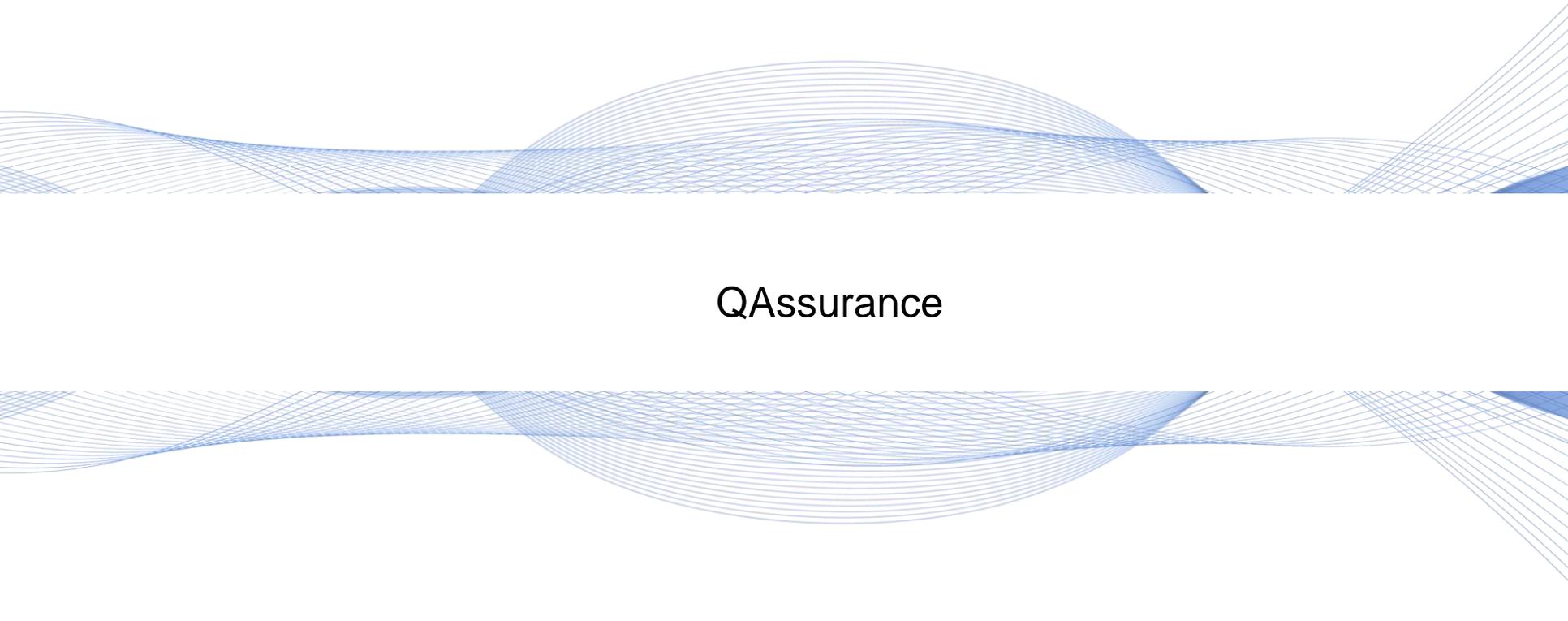
- Mission:
 - ***Wir ermöglichen Unternehmen in der Lebensmittelversorgungskette die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit***
- Food Safety Experten
- IT Experten



QUALITY HOLISTICS

			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			<small>CERTIFICATION MANAGEMENT</small>			
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			<small>DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (DRM)</small>			
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					
FOOD AND DRINK FACTORY			<small>BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)</small>			
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	<small>SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)</small>			
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			<small>LEGISLATION MANAGEMENT</small>			
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						



A decorative graphic consisting of multiple overlapping, wavy lines in various shades of light blue, creating a sense of motion and depth across the middle of the slide.

QAssurance

Unternehmen und Organisation

- Exzellente Lebensmittelsicherheit seit 2006.
- Wir sind ein Food-Tech-Unternehmen für die Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsvorschriften.
- Wir sind Experten für die Einrichtung und Pflege von Lebensmittelsicherheitssystemen für Unternehmen in der Lebensmittelversorgungskette.

Über QAssurance

- Normen zur Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelrecht und Technologie
- IT-Systemmanagement und Softwareentwicklung
- Wirtschaftsingenieurwesen & Managementwissenschaften
- Künstliche Intelligenz & Blockchain
- Beratung zur Lebensmittelsicherheit
- iMIS Food Entwicklung
- iMIS Lebensmittel Beratung
- Audit-Unterstützung
- Rückrufe (24 Stunden/Tag in Bereitschaft)
- Recalls (on standby 24 hours/day)



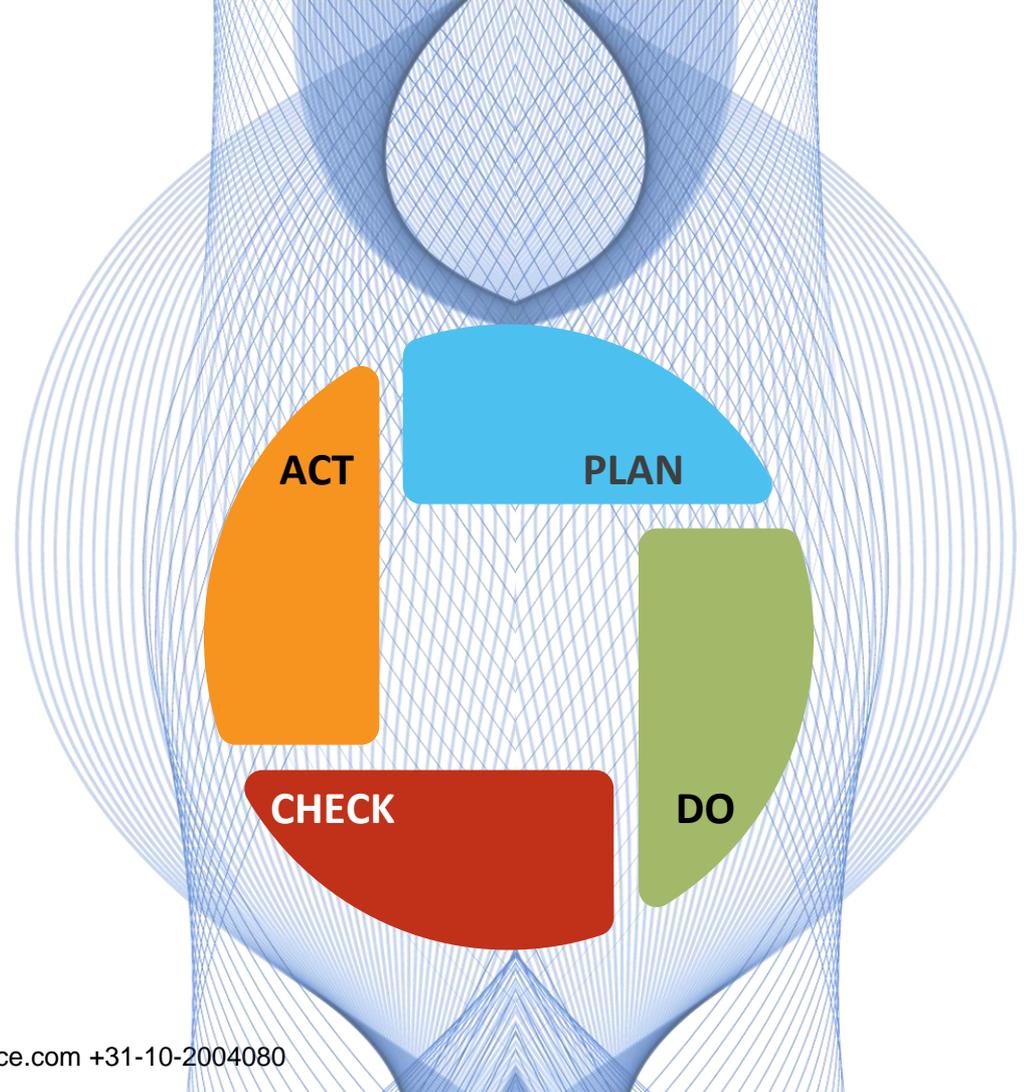
iMIS Food

iMIS Food bietet eine komplette Softwareplattform für Lebensmittelsicherheit.
iMIS: Integrales Verwaltungs- und Informationssystem



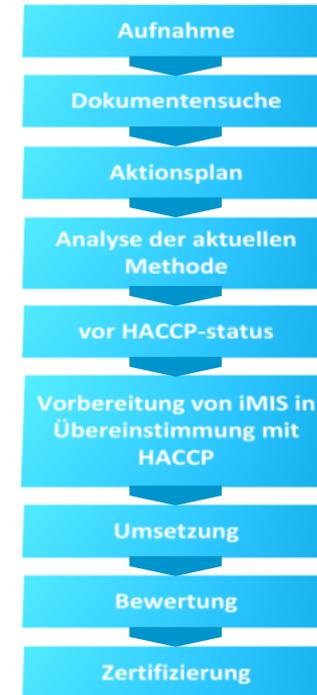
iMIS Food bietet

- Das Wissen, die Inhalte, die Infrastruktur und die Prozesse für Lebensmittelsicherheit
- Aktuelle Informationen über Gefahren der Lebensmittelsicherheit, EU-Gesetzgebung, FSSC22000, IFS und BRC
- Direkter Zugang zu unseren Experten für Lebensmittelsicherheit oder IT
- Business Continuity Management: das System funktioniert auch offline
- Lebensmittelsicherheitsberichte in Echtzeit für Verbraucher und Kunden
- Niederländischer, englischer, deutscher und französischer Inhalt.



iMIS Food Beratung durch QAssurance

- Implementierung
 - Inbetriebnahme von iMIS Food
 - Kurzer Zeitraum
- Unterstützung
 - Täglicher Gebrauch
 - iMIS Food Helpdesk
- Training
 - iMIS Food Software
 - HACCP und Gesetzgebung
 - Etikettierung



iMIS Food die Vorteile



Unternehmen/ Markenschutz

- den gesetzlichen Anforderungen entsprechen
- die Qualitätsstandards einhalten
- keine Überraschungen, da das Management ständig über den Stand der Dinge informiert ist
- Kontinuität durch Personenunabhängigkeit
- professionelles Auftreten gegenüber dem Kunden



Qualität

- Verfügbarkeit von Qualitätsdaten in Echtzeit
- Wissenssystem Formalisierung und Sicherheit des Wissens
- Wirksamkeit: Lebensmittelsicherheit in Echtzeit auf der Grundlage von Fachwissen
- Entscheidung auf der Grundlage von Fakten
- keine unnötigen Investitionen zur Erfüllung von Standards



Effizienz

- integrierte Kosteneinsparungen: einmalige Maßnahmen
- 90% der QS-Verwaltung ohne spezifischen Hintergrund
- Flexibilität: nicht abhängig von einem Akteur oder einer Person
- Multi-Size-Möglichkeiten

Warum iMIS Food

- Produktqualität und Lebensmittelsicherheit haben oberste Priorität, und die Lebensmittelindustrie sieht sich zunehmend mit steigenden Qualitätskosten konfrontiert.
- Bei der Etikettierung müssen viele gesetzliche Kriterien erfüllt werden. Die FSSC 22000-, BRC- und IFS-Normen schreiben immer strengere Kriterien vor.
- Daher müssen Sie als Unternehmen einen hohen Preis für eine Qualitätsabteilung, die erforderliche Software und die Berater zahlen, die für weiteres Fachwissen hinzugezogen werden müssen.

iMIS Food Safety Plattform



iMIS Food Handbuch

Handbuch der Lebensmittelsicherheit

iMIS Food enthält ein Managementsystem für das Qualitätshandbuch. Das manuelle System enthält Informationen über das Unternehmen und Prozesse zur Lebensmittelsicherheit.



iMIS Food Tracking

Rückverfolgbarkeit

Im Produktionsprozess verfolgt iMIS Tracking, welche Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungen zu welchem Endprodukt gehen und bei welchem Kunden ankommen.



iMIS Food Helpdesk

Lebensmittelsicherheit

iMIS Food Helpdesk ist auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert. Das Management hat Echtzeit Einblicke in den Status der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen.



iMIS Food Updates

Software und Kenntnisse

QAssurance kümmert sich sowohl um die Erneuerung der Software sowie der Erneuerung der Inhalte von iMIS Food. Dies wurde im iMIS Food Updates implementiert.

iMIS Food Safety Plattform



iMIS Food Portal

Food Supply Chain Informationen

Mit iMIS Food Portal sind alle Systeme in der Lebensmittelkette zugänglich und damit sind die verschiedenen Teile für jeden verfügbar.



iMIS Food Audit

Managementsystem

Ein Managementsystem für Interne Audits, Kontrollgänge und Meldungen von Zwischenfällen. Das System kann Kontrollgänge übers Tablet oder Smartphone durchführen.



iMIS Food SpecCheck

Spezifikationen und Etikettierung

iMIS Food beinhaltet SpecCheck, ein Spezifikationen und Etikettierung Managementsystem, somit haben Unternehmen alle Endprodukt Spezifikationen unter Kontrolle.



iMIS Food Intranet

Unternehmensintegration

Food Intranet bindet das Unternehmen in das Qualitätssystem mit ein. Alle Informationen über Qualität und Lebensmittelsicherheit sind im Intranet verfügbar.



iMIS Food Handbuch

Handbuch der Lebensmittelsicherheit

iMIS Food enthält ein Managementsystem für das Qualitätshandbuch. Das manuelle System enthält Informationen über das Unternehmen und Prozesse zur Lebensmittelsicherheit.



iMIS Food Handbook HACCP

Überblick über Krankheitserreger, chemische Gefahren

- Krankheitserregende Bakterien
- Mykotoxine
- Andere Biotoxine
- Viren, Rachitis und Prionen
- Parasiten und Schädlinge
- Chemisch & physikalisch
- Zoonosen und weit verbreitete Toxine
- Verderbniserreger

Gefährdungsanalyse

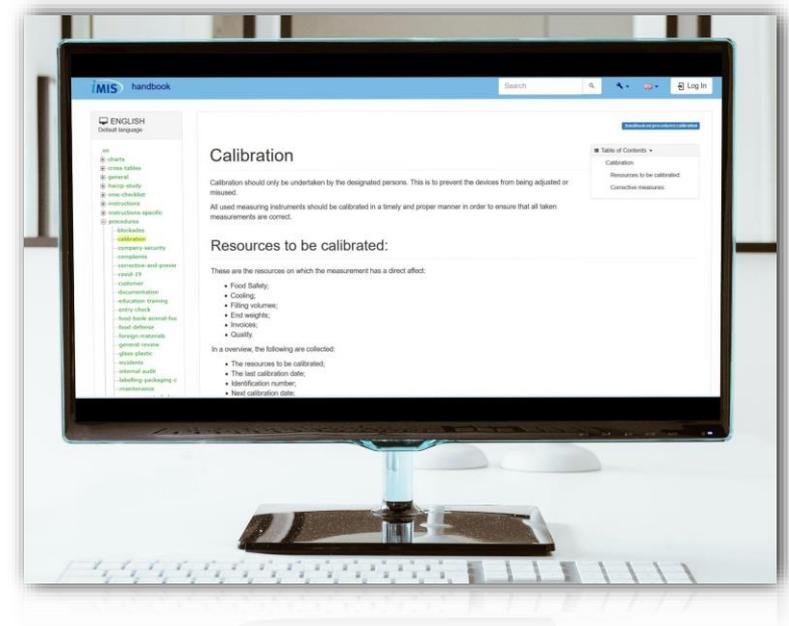
- Beherrschung der Gefahren bei Rohstoffen
- Management von Prozessrisiken
- HACCP-Team
- Entscheidungsbaum / Decision Tree
- Kontrollmaßnahmen

Das HACCP-Konzept wird wöchentlich bei Audits validiert und ist Teil der iMIS Food Updates

iMIS Food Handbook

Allgemeine Verfahren:

- Spezifikationen
- Beanstandungen
- Verteidigung der Lebensmittel
- Besucher
- Kalibrierung
- Rückverfolgbarkeit
- Internes Audit
- Rückruf
- Fremdkörper
- Kunden und Kundenzufriedenheit
- Management-Review



iMIS Food Handbook

Allgemeine Verfahren:

- Lieferantenbewertung
- Produktentwicklung
- Ausbildung und Schulung
- Vorfälle
- Holz
- Glas und Hartplastik
- Quarantäne
- Wartung
- Schädlingsbekämpfung
- Dokumentation
- Validierung und Überprüfung
- Korrektive Maßnahmen





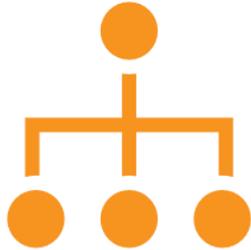
iMIS Food Tracking

Rückverfolgbarkeit

Im Produktionsprozess verfolgt iMIS Tracking, welche Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungen zu welchem Endprodukt gehen und bei welchem Kunden ankommen.



iMIS Food Tracking



VERFOLGUNG

Rohstoffe & Zusatzstoffe
Halb- und Endprodukte
Wartung und Probenahme



ÜBERPRÜFUNG

Eingabepfung
Verwaltung der
Mindesthaltbarkeitsdaten
Übersichten:
- Rohstoffe
- Realisierte Produktion
- gelieferte Produkte und an wen



DATEN

Funktion zum Importieren/
Exportieren von Dateien



iMIS Food Helpdesk

Lebensmittelsicherheit

iMIS Food Helpdesk ist auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert. Das Management hat Echtzeit Einblicke in den Status der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen.



iMIS Food Helpdesk

- Der Helpdesk steht für alle Fragen zur Verfügung.
- Bietet sowohl Software- als auch Inhaltsunterstützung für iMIS Food.
- Um zu gewährleisten, dass dieses Verfahren gut funktioniert, verfügt jeder iMIS Food-Benutzer über die gleiche Version des Systems. Die Unterstützung ist häufig das Ergebnis von Änderungen der Gesetzgebung oder der Normen.
- QAssurance ist 24 Stunden am Tag für alle Rückrufe und Notfälle erreichbar





iMIS Food Updates

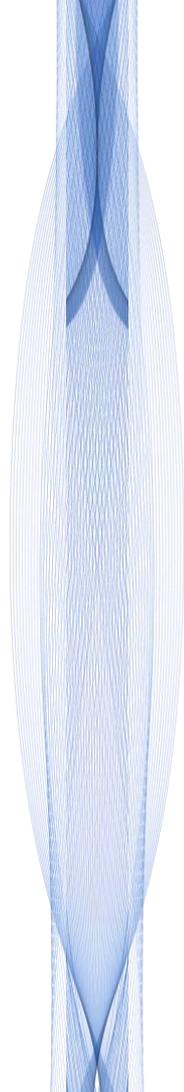
Software und Kenntnisse

QAssurance kümmert sich sowohl um die Erneuerung der Software sowie der Erneuerung der Inhalte von iMIS Food. Dies wurde im iMIS Food Updates implementiert.



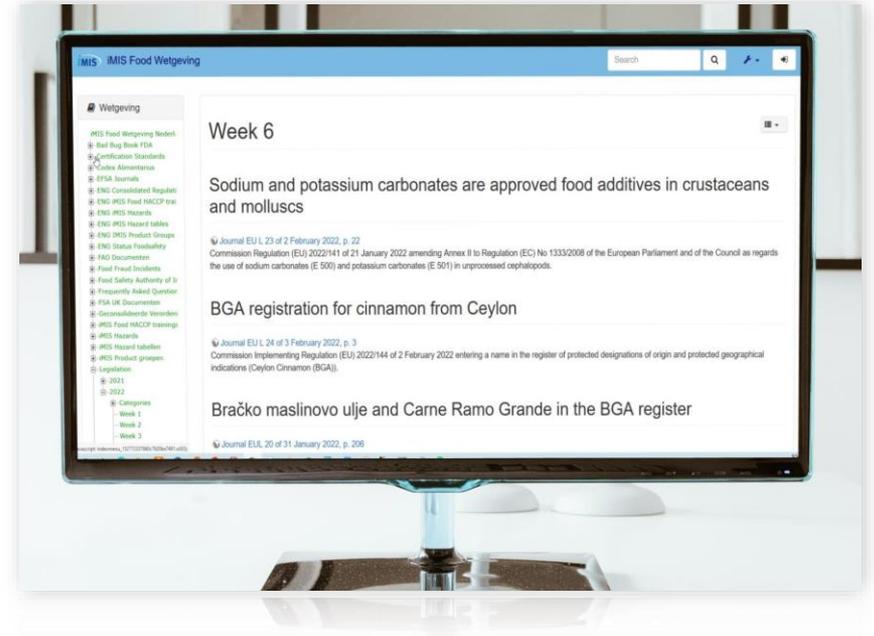
iMIS Food Updates

- QAssurance kümmert sich sowohl um die Software- als auch um die Inhaltsaktualisierung von iMIS Food.
- Um zu gewährleisten, dass dieses Verfahren gut funktioniert, verfügt jeder iMIS Food-Benutzer über die gleiche Version des Systems. Dadurch kann QAssurance sowohl Software- als auch Inhaltsaktualisierungen zentral verteilen. Typischerweise werden diese Überarbeitungen durch Änderungen in der Gesetzgebung oder in Verordnungen veranlasst. Darüber hinaus ist QAssurance stets bemüht, die Benutzerfreundlichkeit der bestehenden iMIS Food-Systeme zu verbessern und neue Funktionen einzuführen.
- Standards wie BRC und IFS werden alle 3 Jahre erneuert.
- Diese Anpassungen können sich sowohl auf den Inhalt als auch auf die Software auswirken. Falls erforderlich, kann das generische System angepasst werden.



iMIS Food Updates

- iMIS Food-Benutzer haben Zugang zu:
 - Gesetzgebung
 - HACCP-Schulungsmaterial
 - Gefahrentabellen





iMIS Food Portal

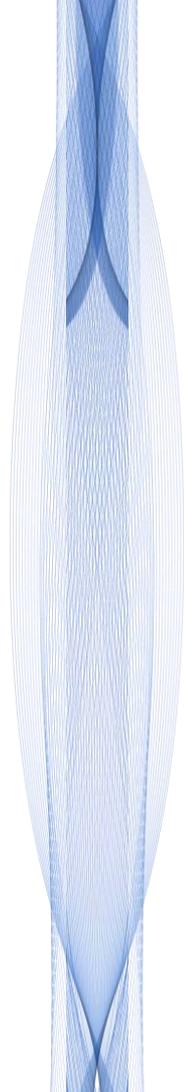
Food Supply Chain Informationen

Mit iMIS Food Portal sind alle Systeme in der Lebensmittelkette zugänglich und damit sind die verschiedenen Teile für jeden verfügbar.



iMIS Food Portal

- Kommunikation in der Kette.
- Alle iMIS Food-Systeme sind in der Kette zentral zugänglich.
- Jeder in der Lieferkette kann das iMIS Food Portal nutzen, um auf die folgenden Komponenten zuzugreifen: das Handbuchsystem, die Gesetzeseite, den Kalender mit den abgeschlossenen Qualitätsplanungs- und Inspektionsrunden und die genehmigten Produktspezifikationen.
- Darüber hinaus kann auf das System zur Bearbeitung von Beschwerden, das Auditsystem, das System zur Verwaltung von Spezifikationen und das Bulletin Board für Fragen und Antworten zugegriffen werden.





iMIS Food Audit

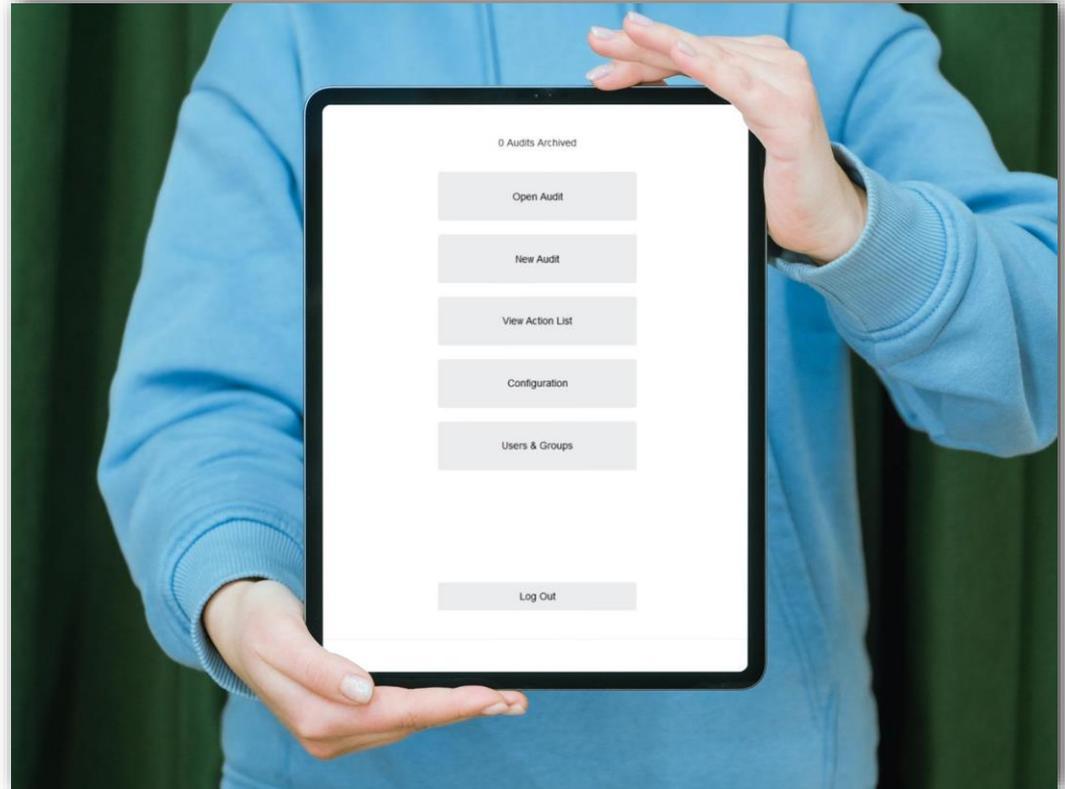
Managementsystem

Ein Managementsystem für Interne Audits, Kontrollgänge und Meldungen von Zwischenfällen. Das System kann Kontrollgänge übers Tablet oder Smartphone durchführen.



iMIS Food Audit

- Es handelt sich um ein Managementsystem für Kontrollgänge und die Meldung von Zwischenfällen, das an bestehende Systeme angepasst werden kann.
- Der Kontrollgang kann mit einem Tablet oder einem Telefon durchgeführt werden.
- Das System kann auch zur Meldung von Vorfällen verwendet werden.
- Alle Feststellungen landen in einer zentralen Übersicht für Korrekturmaßnahmen.



iMIS Food Audit

- Produktkontrollen
 - Prozesskontrollen
 - Zentrale Aktionsliste
 - Ursachenanalyse
 - Überprüfung
 - Berichte
-
- Hygienekontrollen, Glaskontrollen, Reinigungskontrollen können durchgeführt und per Telefon/Tablet/PC gemeldet werden.
-
- Alles wird dokumentiert.





iMIS Food SpecCheck

Spezifikationen und Etikettierung

iMIS Food beinhaltet SpecCheck, ein Spezifikationen und Etikettierung Managementsystem, somit haben Unternehmen alle Endprodukt Spezifikationen unter Kontrolle.



iMIS Food SpecCheck

- Mit dem Spezifikationsystem hat ein Unternehmen alle Spezifikationen des Endprodukts unter Kontrolle. Das System bietet ein komplettes Managementsystem vom Rohmaterial bis zum Etikett des Endprodukts.
- Als Ergebnis werden die Spezifikationen des Endprodukts mit einer guten Deklaration der, Nährwerte und Allergene versehen.



iMIS Food SpecCheck

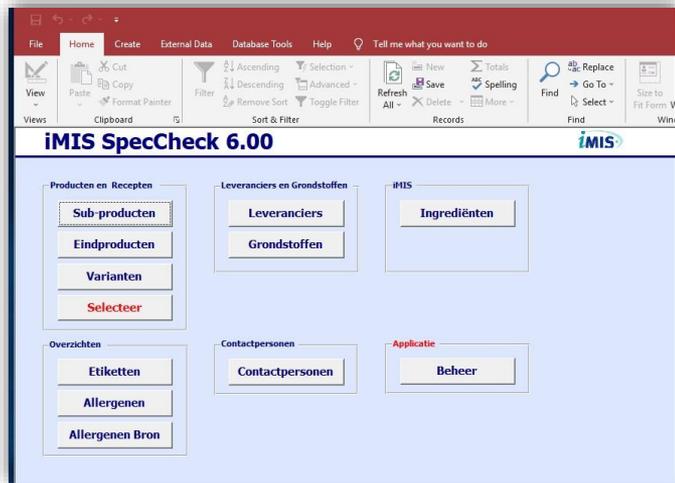
Übersicht

Der Startbildschirm von iMIS Food SpecCheck besteht aus Zutaten: eine Übersicht über die Zutaten, aus denen die Rohstoffe und Endprodukte bestehen.

Rohstoffe die Rohstoffinformationen von den Lieferanten, die mit der Zutatenliste verknüpft sind.

Unterprodukte: die Rezepte und Unterrezepte, aus denen sich das Endprodukt zusammensetzt.

Endprodukte: die Informationen über das endgültig berechnete und zur Verwendung freigegebene Endprodukt.



Teilprodukte

Mit Teilprodukten können Sie die Rohstoffe mit Rezepten verknüpfen.



Endproducte

In der Endproduktübersicht werden die (Teil-)Rezepte des Unternehmens zu dem gewünschten Endprodukt zusammengestellt. Alle Zutaten, Allergene, Nährwerte und Herkunftsländer werden automatisch berechnet, um ein korrektes Etikett zu erstellen.



Zusätzliche Funktionen von iMIS Food SpecCheck

Für das gesamte System werden alle Aktionen im System aufgezeichnet.

- Übersicht der Allergene im Unternehmen
- Kopieren von ausgefüllten Datenblättern
- Erstellen Sie Ihre eigenen Word-Vorlagen
- Definieren Sie Ihren eigenen Intranet-Export
- Eigene Allergenprofile definieren
- Produktvarianten selbst definieren
- Konfigurierbare Exportfunktionalität in andere Systeme
- Importfunktion der Rohstoff- und Rezepturstruktur
- Es ist auch möglich, Produktetiketten direkt mit den iMIS Food SpecCheck Informationen zu erstellen und zu befüllen



iMIS Food Intranet

Unternehmensintegration

Food Intranet bindet das Unternehmen in das Qualitätssystem mit ein. Alle Informationen über Qualität und Lebensmittelsicherheit sind im Intranet verfügbar.



iMIS Food Intranet

- Mit dem Intranet iMIS Food kann jeder im Unternehmen auf folgende Komponenten zugreifen: das Handbuchsystem, die Gesetzesseite, den Kalender mit der Qualitätsplanung und die Kontrollgänge.
- Außerdem kann auf das Dokumentationssystem, das Auditsystem, das Spezifikationsmanagementsystem und die Rückverfolgbarkeit zugegriffen werden.
- Das iMIS Food Intranet ist der zentrale Ort des Qualitätssystems. Neue Inhalte und Software werden über iMIS Food Updates eingeführt und über das iMIS Food Intranet implementiert.



iMIS Food Intranet

- Handbuch
- Gesetzgebung
- Kalender
 - Planung von QA-Aktivitäten
 - Durchgeführte Kontrollgänge
- Übersichten
 - Planung
 - Durchgeführte Kontrollgänge
- Zugelassene Produktspezifikationen
- Dokumentationssystem
- Ticket-System für
 - Maßnahmen aus Kontrollrunden
 - Maßnahmen aus Audits
 - Maßnahmen aus Konsultationen
 - Beschwerden

◀ April 2012 ▶
📅 🗓 📆
Vr, 20 Apr

demo-2012, demo-QA planning bedrijf

Zondag	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag
1 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 12.14 ongedieptebestrijdi no productieleider	2 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	3 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	4 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.04 glascontrole afdelingschef	5 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	6 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.15 Massencontrole Assistent productieleider	7
8 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	9 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	10 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	11 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	12 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	13 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.15 Massencontrole Assistent productieleider ● 12.27 pleisters Assistent productieleider	14
15 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	16 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	17 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	18 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	19 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	20 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.06 residu afdelingschef ● 10.15 Massencontrole Assistent productieleider ● 12.29 kledingscontrole Assistent productieleider	21
..

Legenda:

- demo-2012
- demo-QA planning bedrijf
- Makkelijk printbaar
- Voorkeuren

Ga naar

Ga naar

2012

April 2012

15 Apr - 21 Apr

Pick multiple:

- demo-2012
- demo-QA planning bed...
- lastkey.txt

Go

Maart 2012

Z	M	D	W	D	V	Z
26	27	28	29	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

iMIS Food Implementierung

- 5 - 10 Tage Unterstützung pro Standort
- Vorlaufzeit von etwa 3 Monaten
- [iMIS Food Umsetzungsplan](#)

iMIS Food Umsetzungsplan	
1.0	Vorbereitung iMIS Food System
1.01	iMIS Food-Spezifikationen für die Serverkonfiguration senden
1.02	Systemspeicherplätze mit 32 Ordnern
1.1	Sammeln von grundlegenden Informationen
1.11	Validierung und Verifizierung von HACCP-Studien.
1.12	Gesetzgebung: HACCP- und Behörde für Lebensmittelsicherheit-Angelegenheiten
1.13	Fließdiagramme
1.14	Logo für die Schilder und das HACCP-Poster
1.2	Implementierung iMIS Food Handbuch
1.21	Erläuterung Handbuch System und Schulung
1.22	Allgemeine iMIS-Informationen aktivieren
1.23	Allgemeine iMIS-Informationen aktivieren



QAssurance B.V.
Van Nelleweg 1 - Rotterdam
TABAK 3.10

+31-(0)10-2004080
info@qassurance.com