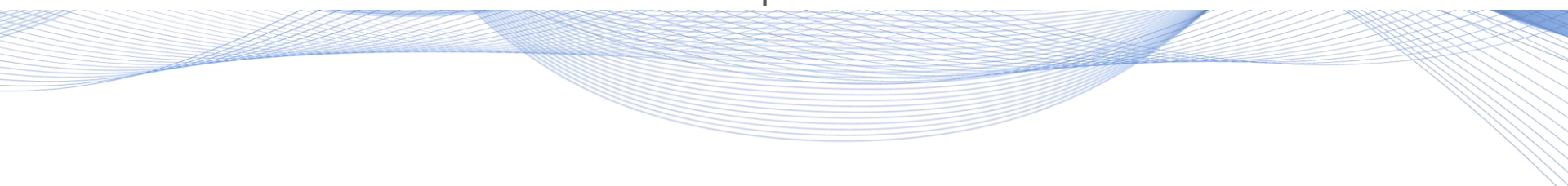


A decorative blue wave pattern consisting of many thin, overlapping lines that create a sense of movement and depth. It spans the width of the slide and is positioned above the main title.

QAssurance

Real-time Food Safety Compliance systeem en directe toegang tot Food Safety Experts

A decorative blue wave pattern, identical to the one above, spanning the width of the slide and positioned below the main text.

Inhoudsopgave

- Introductie
- QA Assurance
- iMIS Food





Introductie



- Missie:
 - ***We enable companies in the Food Supply Chain to manage Food Safety Compliance***
- Voedseveiligheids experts
- IT experts



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



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

QAssurance

Bedrijf en organisatie

- Food Safety Excellence sinds 2006.
- Wij zijn een Food Tech bedrijf gespecialiseerd in Food Safety Compliance
- Expertise in en opzetten en onderhouden van digitale kwaliteitssystemen voor bedrijven in de voedselketen.

Over QAssurance

- Standaarden voor voedselveiligheid
- Levensmiddelen wetgeving en technologie
- Management van IT-systemen
- Software ontwikkeling
- Industrial Engineering & Management Science
- Kunstmatige intelligentie en blockchain
- Voedselveiligheidsconsultancy
- iMIS Food ontwikkeling
- iMIS Food ondersteuning
- Ondersteuning van audits
- Voor recalls (24/7 bereikbaar)



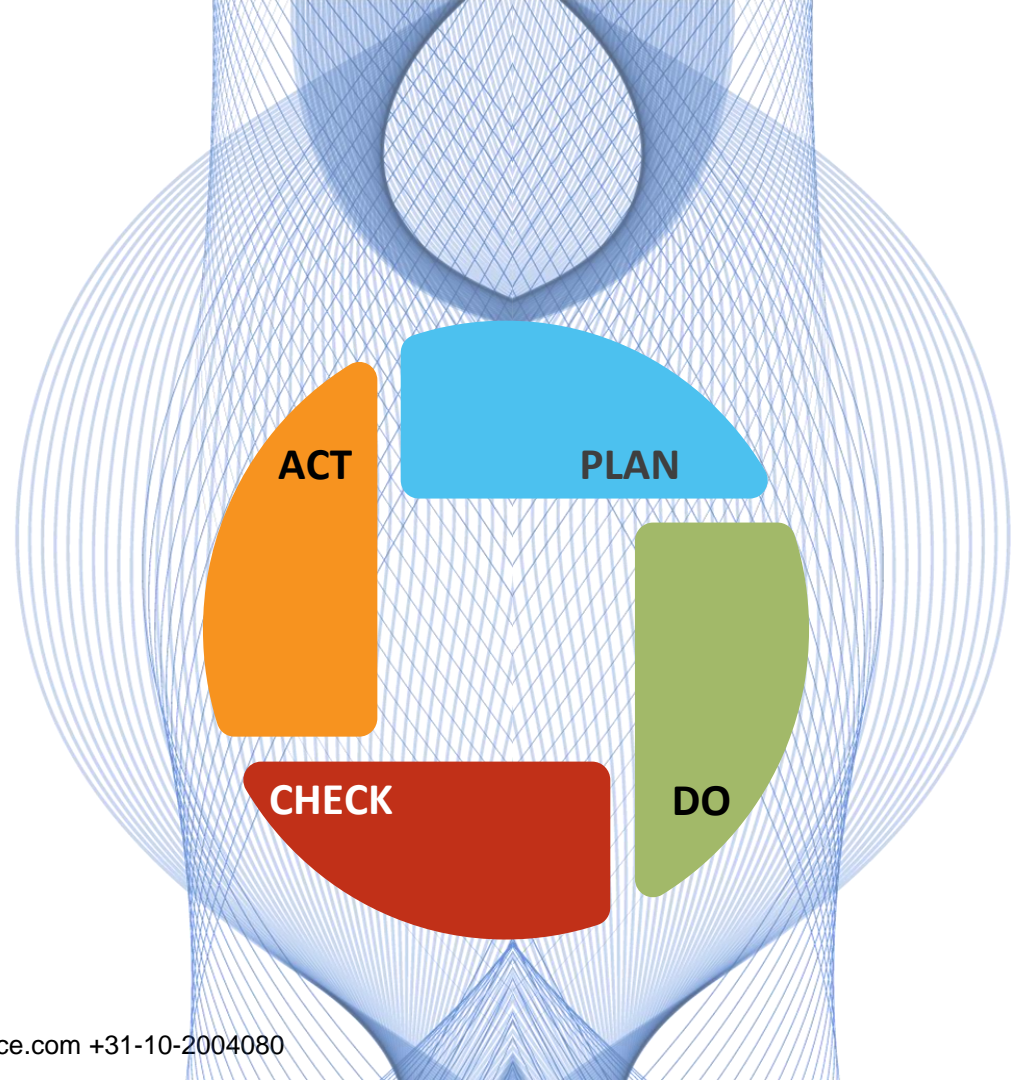
iMIS Food

iMIS Food biedt een compleet softwareplatform voor voedselveiligheid.
iMIS: Integral Management & Information System



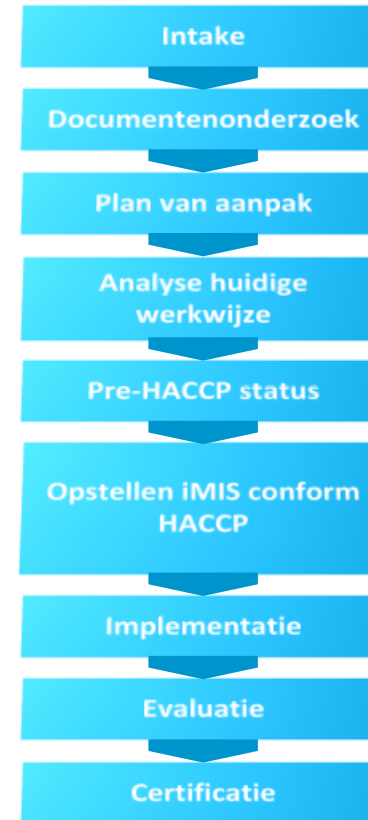
iMIS Food biedt

- De kennis, inhoud, infrastructuur en procedures voor Voedselveiligheid
- Actuele informatie voor, voedselveiligheid gevaren, EU-wetgeving, FSSC22000, IFS en BRC
- Direct contact met onze voedselveiligheids- en/of IT-experts
- Business Continuity Management: Mogelijkheid om het systeem offline te gebruiken
- Real-time voedselveiligheidsrapporten voor de consument en klant
- Beschikbaar in Nederlands Engels, Duits en Frans.



iMIS Food Ondersteuning

- Implementatie
 - Implementeren van iMIS Food
 - Korte trajecten
- Ondersteuning
 - Dagelijks gebruik
 - De iMIS Food Helpdesk
- Training
 - iMIS Food software
 - HACCP en wetgeving
 - Labeling



Waarom iMIS Food?

- Productkwaliteit en voedselveiligheid zijn topprioriteiten en daarnaast wordt de voedingsindustrie steeds meer geconfronteerd met stijgende kwaliteitsuitgaven.
- Bij het etiketteren moet aan veel wettelijke criteria worden voldaan.
- GFSI-Standaarden zoals, FSSC 22000-, BRC- en IFS-normen leggen voortdurend strengere eisen.
- Daarom moet je als bedrijf een hoge prijs betalen voor een kwaliteitsafdeling, essentiële software en tevens de consultants die moeten worden ingeschakeld voor verdere expertise.

iMIS Food Voordelen



Organisatie

- Voldoen aan de wettelijke eisen
- Voldoen aan de kwaliteitsnormen
- Geen verrassingen voor management
- Op elk moment de status van het bedrijf weten
- Professionele uitstraling richting de klant



Kwaliteit

- Real-time beschikbaarheid van data punten voor kwaliteit
- Formeel documenteren en valideren van kennis
- Effectiviteit: Real-time voedselveiligheid op basis van kennis en ervaring
- Keuzes maken op basis van feiten
- Geen onnodige investeringen om te voldoen aan aanstaarden



Efficiëntie

- Geïntegreerde kostenbesparing door eenmalig acties
- 90% van QA-werkzaamheden zonder specifieke achtergrond
- Flexibiliteit; Niet afhankelijk van één belanghebbende of persoon
- Mogelijkheden voor meerdere locaties



iMIS Food Handbook

Handboek voor food management

iMIS Food bevat een managementsysteem voor het kwaliteitshandboek. Het handboekstelsel bevat de bedrijfsinformatie, procedures omtrent de voedselveiligheid.



iMIS Food Portal

Centrale voedselketen

iMIS Food bevat een managementsysteem voor alle operationele ketendata. Met iMIS Food Portal zijn alle iMIS Food systemen centraal toegankelijk in de keten.



iMIS Food Intranet

Bedrijfsintegratie

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



iMIS Food Tracking

Tracerbaarheid

In het productieproces houdt iMIS Tracking bij welke grondstoffen, hulpstoffen en verpakkingen bij welk eindproduct terecht komen en bij welke klant aankomt.



iMIS Food SpecCheck

Specificaties en Etikettering

iMIS Food bevat SpecCheck, een managementsysteem voor specificaties en de etikettering, zodat het bedrijf alle eindproductspecificaties onder controle heeft.



iMIS Food Updates

Software en Kennis

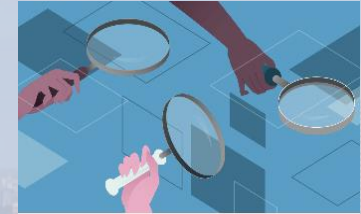
QAssurance verzorgt zowel de softwarematige als inhoudelijke vernieuwingen van iMIS Food. Deze vernieuwingen worden als iMIS Food Updates doorgevoerd.



iMIS Food Helpdesk

Voedselveiligheid

iMIS Food Helpdesk is gespecialiseerd in voedselveiligheid. Met de Helpdesk heeft de directie real-time inzicht in de Food Safety status voor de onderneming.



iMIS Food Audit

Management systeem

iMIS Food bevat een managementsysteem voor controlerondes en incidentenrapportage. Het systeem kan met een tablet of een telefoon de controlerende uitvoeren.



iMIS Food Handbook

Handboek voor food management

iMIS Food bevat een managementsysteem voor het kwaliteitshandboek. Het handboekstelsel bevat de bedrijfsinformatie, procedures omtrent de voedselveiligheid.



iMIS Food Handboek HACCP

Overzicht van ziekteverwekkers, chemische gevaren

- Pathogene bacteriën
- Mycotoxinen
- Andere biotoxinen
- Virussen, rachitis en prionen
- Parasieten en ongedierte
- Chemisch & Fysisch
- Zoönoses & Uitgebreide Toxinen
- Spoilers

Gevarenanalyse

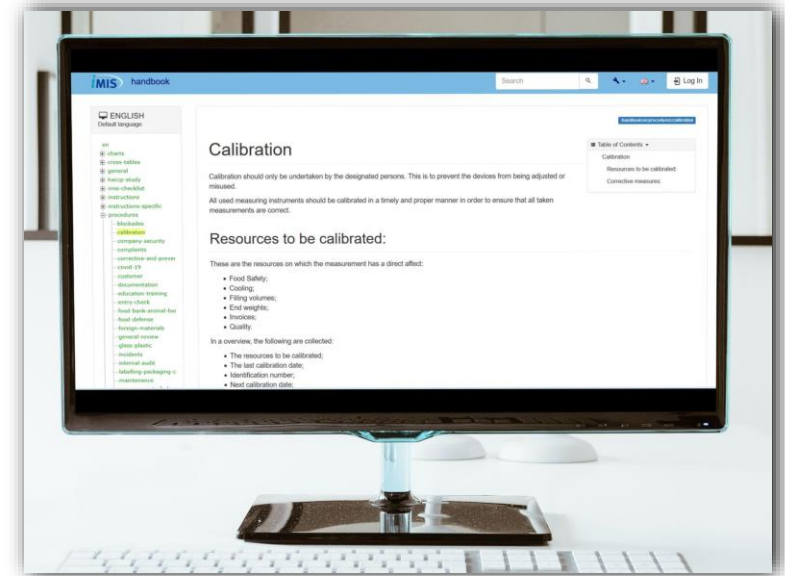
- Beheersing van grondstofrisico's
- Beheer van procesgevaren
- HACCP-team
- Beslisboom
- Controlemaatregelen

HACCP-aanpak wekelijks gevalideerd tijdens audits en als onderdeel van de iMIS Food Updates

iMIS Food Handboek

Generieke procedures:

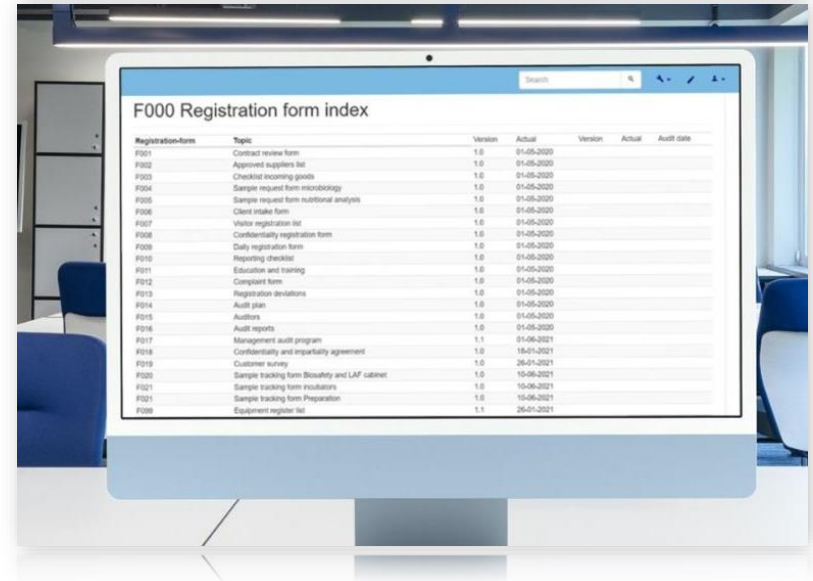
- Specificaties
- Klachten
- Food Defense
- Bezoekers
- Calibreren
- Traceren
- Interne audit
- Recall
- Productvreemde delen
- Klanttevredenheid
- Management review



iMIS Food Handboek

Generieke procedures:

- Leveranciersbeoordeling
- Productinnovatie
- Educatie en training
- Incidenten
- Hout
- Glas en hard plastic
- Quarantine
- Onderhoud
- Pest controle
- Documentatie
- Validatie & verificatie
- Corrigerende maatregelen





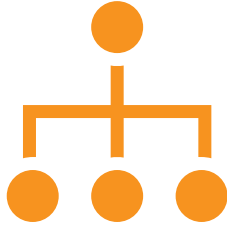
iMIS Food Tracking

Traceerbaarheid

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



iMIS Food Tracking



TRACKING

Grondstoffen & Additieven
Half-fabricaten & eindproducten
Onderhoud & bemonstering



CHECKING

Ingangscntrole
THT datum management
Overzichten
- Ingrediënten
- Processen
- Leveranciers en klanten



DATA

Importeer functie
Exporteer functie



iMIS Food Helpdesk

Voedselveiligheid

iMIS Food Helpdesk is gespecialiseerd in voedselveiligheid. Met de Helpdesk heeft de directie real-time inzicht in de Food Safety status voor de onderneming.



iMIS Food Helpdesk

- De helpdesk is bereikbaar voor al uw vragen.
- Biedt zowel software- als Foos Safety Compliance ondersteuning voor iMIS Food.
- Om te garanderen dat het systeem goed werkt, heeft elke iMIS Food-gebruiker dezelfde versie. Wij staan u bij voor onder andere wijzigingen in wetgeving of normen.
- QAssurance is 24 uur per dag bereikbaar voor eventuele recalls en calamiteiten.





iMIS Food Updates

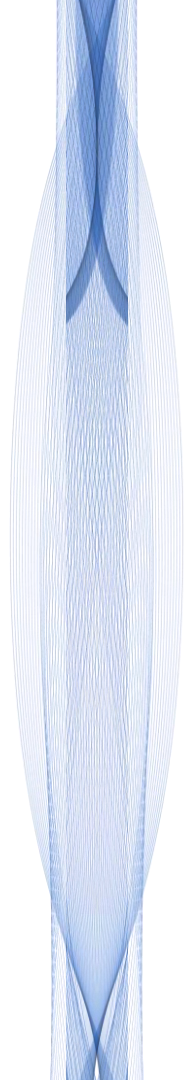
Software en Kennis

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



iMIS Food Updates

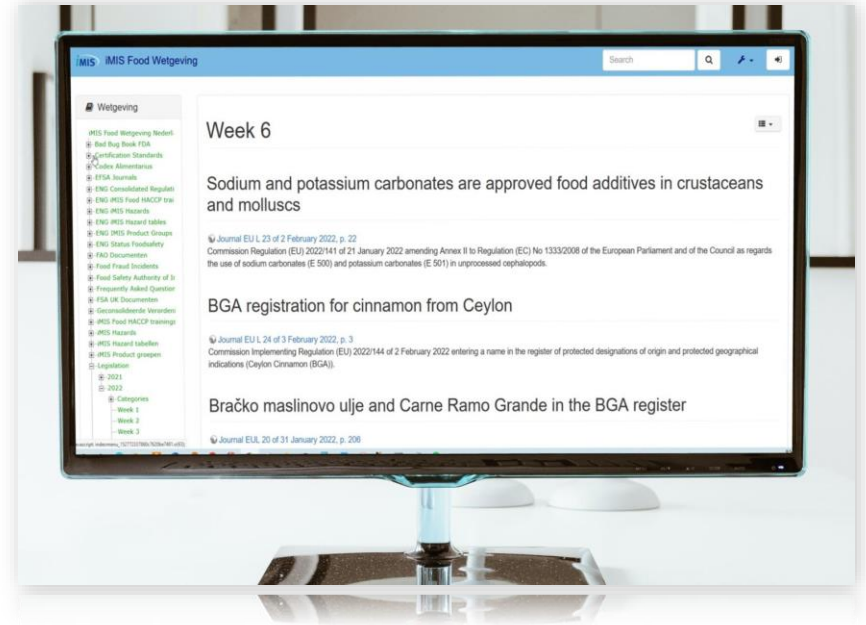
- QAssurance zorgt voor zowel de software als de content updates van iMIS Food.
- Om te garanderen dat het systeem goed werkt, heeft elke iMIS Food-gebruiker dezelfde versie van het systeem. Dit stelt QAssurance in staat om zowel software- als contentvoortgang centraal te delen. Meestal zijn deze herzieningen ingegeven door wijzigingen in wet- of regelgeving. Verder probeert QAssurance altijd de bruikbaarheid van de bestaande iMIS Food-systemen te verbeteren en nieuwe functies te introduceren.
- Standaarden zoals BRC en IFS worden elke 3 jaar vernieuwd.
- Deze aanpassingen kunnen impact hebben op zowel de inhoud als de software. Indien nodig kan het generieke systeem worden aangepast.



iMIS Food Updates

iMIS Food-gebruikers hebben toegang tot:

- Wetgeving
- HACCP-trainingsmateriaal
- Gevarentabellen





iMIS Food Portal

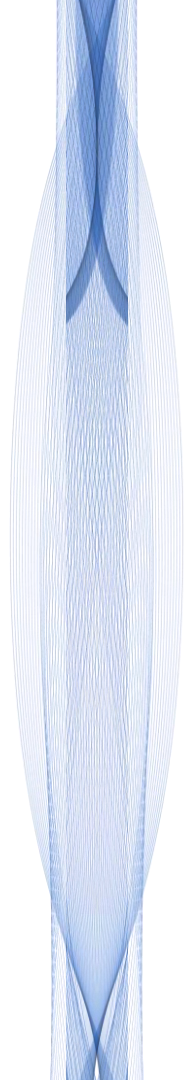
Chain Communication

With iMIS Food Portal, all iMIS Food systems are centrally accessible in the chain. With iMIS Food Portal, the different parts are accessible for everyone in the chain.



iMIS Food Portal

- Keten communicatie
- Alle iMIS Food componenten zijn centraal toegankelijk
- Iedereen in de supply chain kan het iMIS Food Portal gebruiken om toegang te krijgen tot de volgende componenten: het digitale handboek, de wetgevingssite, de kalender met de voltooide kwaliteitsplanning en auditrondes en goedgekeurde productspecificaties.
- Verder kan toegang worden verleend tot het klachtenafhandelingssysteem, de Audit Client, het specificatiebeheersysteem SpecCheck en het prikbord voor vragen en antwoorden.





iMIS Food Audit

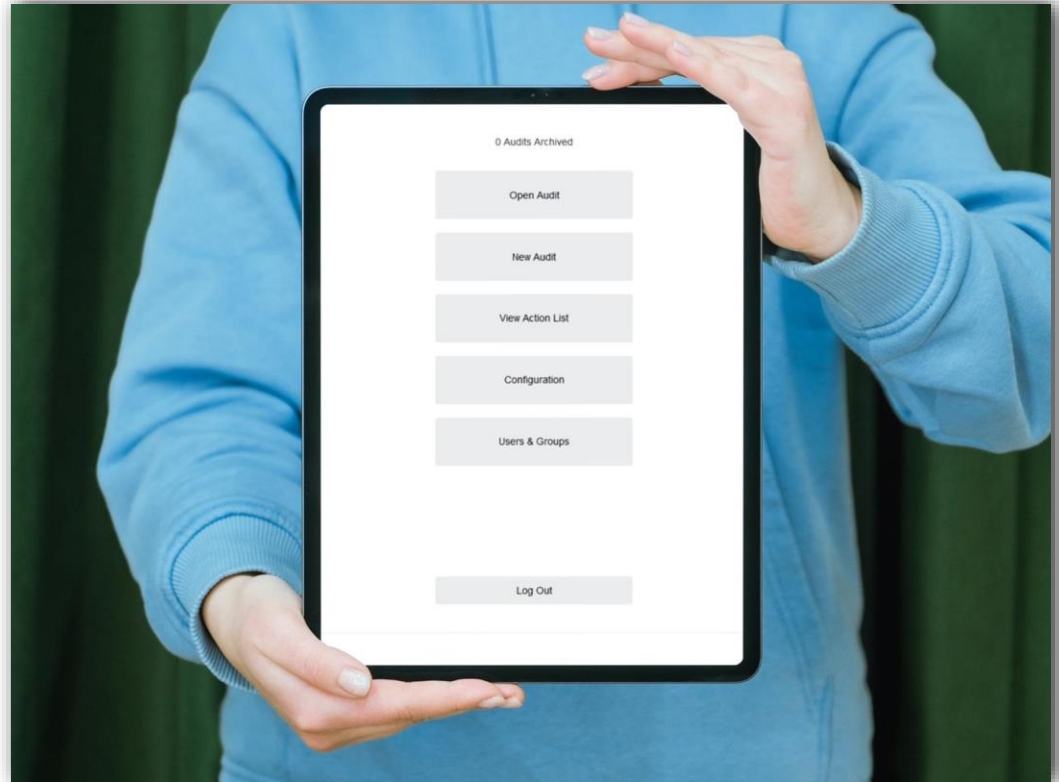
Management System

iMIS Food contains a management system for control rounds and incident reporting that can be coordinated with existing systems.



iMIS Food Audit

- Het management systeem voor controle rondes en het incidenten rapportages.
- Controle rondes kunnen gedaan worden via telefoon of tablet.
- Alle bevindingen komen in de centrale actie lijst; tickets kunnen automatisch gemaakt worden als resultaat van de controle rondes.



iMIS Food Audit

- Productcontroles
 - Procescontroles
 - Centrale actielijst
 - Oorzaak analyse
 - Verificatie
 - Verslagen
-
- Hygiene rondes, glass en hard plastic rondes, schoonmaak ronde kan gelopen worden de telefoon, pc of tablet.
 - Alles rondes en acties worden gedocumenteerd.





iMIS Food SpecCheck

Specifications and labeling

With the specification management system, SpecCheck, all the specifications of the finished product under control. SpecCheck is system from raw material to end product.



iMIS Food SpecCheck

- Met het specificatiemanagementsysteem heeft een bedrijf alle specificaties van de eindproducten onder controle. Het systeem biedt een compleet managementsysteem van grondstof tot etiket op het eindproduct.
- Hierdoor worden eindproductspecificaties voorzien van de juiste ingrediëntendeclaratie, voedingswaarden en allergenen

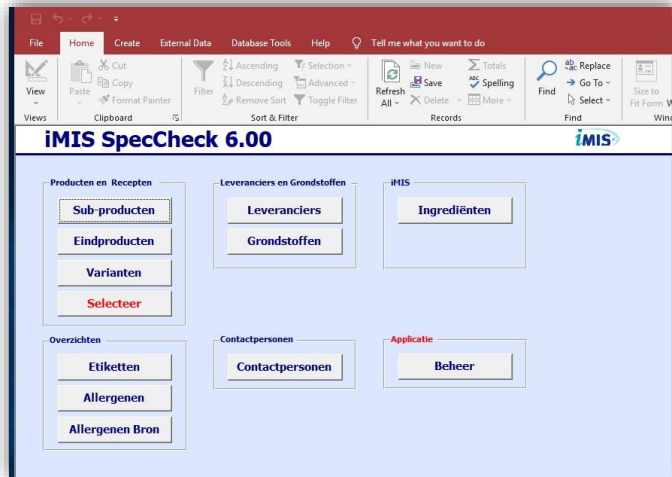


iMIS Food SpecCheck

Overzicht

Het startscherm van de iMIS Food SpecCheck bestaat uit verschillende types ingrediënten en eind producten.

- Grondstoffen: de grondstofinformatie van de leveranciers, die gekoppeld is aan de ingrediëntenlijst.
- Subproducten: de recepten en sub recepten waaruit het eindproduct bestaat.
- Eindproducten: de uiteindelijk berekende eindproductinformatie die is goedgekeurd voor gebruik.



iMIS Food SpecCheck: Extra functies

- Alle handelingen worden in het systeem vastgelegd.
- Overzicht allergenen binnen het bedrijf
- Ingevulde datasheets kopiëren
- Maak uw eigen Word-sjablonen
- Definieer uw eigen intranet-export
- Definieer uw eigen allergenenprofielen
- Definieer zelf productvarianten
- Configureerbare exportfunctionaliteit naar andere systemen
- Importfunctie van grondstof en receptstructuur
- Het is ook mogelijk om direct product labels te maken en te vullen met de iMIS Food SpecCheck informatie



iMIS Food Intranet

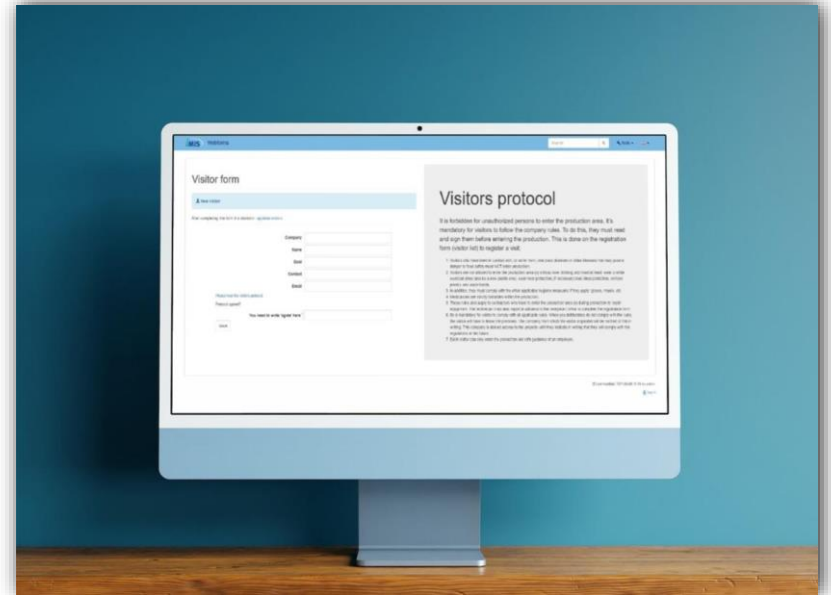
Company Integration

With the iMIS Food intranet, all iMIS Food systems are centrally accessible and standardized. Information can easily be shared between people and systems.



iMIS Food Intranet

- Met het iMIS Food intranet heeft iedereen in het bedrijf toegang tot de volgende onderdelen: het handboekstelsysteem, de wetgevingssite, het ticket systeem, de kalender met de kwaliteitsplanning en de controle rondes.
- Bovendien kan toegang worden verleend tot het documentatiesysteem, het auditsysteem, het specificatiebeheersysteem en tracking systeem.
- Het iMIS Food intranet is de centrale plek van het kwaliteitssysteem. Nieuwe inhoud en software worden geïntroduceerd via iMIS Food-updates en geïmplementeerd via het iMIS Food-intranet.



iMIS Food Intranet

- Handboek
- Wetgeving
- Kalender
 - Planning van QA-activiteiten
 - Uitgevoerde controlerondes
- Overzichten
 - Planning
 - Uitgevoerde controlerondes
- Goedgekeurde productspecificaties
- Documentatiesysteem
- Ticket systeem voor
 - Acties naar aanleiding van controlerondes
 - Acties naar aanleiding van audits
 - Acties van overleg
 - Klachten

◀ April 2012 ▶

demo-2012, demo-QA planning bedrijf

Zondag	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag
1 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 12.14 ongediertebestrijding 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 ● 10.15 Massencontrole Assistent productieleider ● 10.06 residu afdelingschef	21
..

Vr, 20 Apr

Legenda:

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

Ga naar

Ga naar

demo-2012

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 Implementatie

- 5 - 10 dagen op locatie
- Levertijd van \pm 3 maanden
- [Implementatie plan](#)

1.0	Vorbereiding iMIS Food systeem
1.01	iMIS Food specificaties opsturen voor server configuratie
1.02	32 mappen systeem plaatsen
1.1	Basisinformatie verzamelen
1.11	HACCP studie validatie & verificatie.
1.12	Wetgeving: HACCP en VWA zaken
1.13	Flowcharts
1.14	Logo voor de borden en HACCP poster
1.2	Implementatie handboek
1.21	Uitleg handboekstelsysteem en training 
1.22	Activeren generieke iMIS informatie 
1.23	Bepalen bedrijfsspecifieke informatie aan o.a. procedures  en instructies
1.24	Toevoegen van de bedrijfsspecifieke informatie
1.25	Introductie van het nieuwe handboekstelsysteem aan de collega's
1.3	Implementatie auditsysteem 
1.31	Uitleg auditsysteem en training
1.32	Bepalen van gewenste controlerondes en frequentie
1.33	Inventariseren bedrijfsspecifieke informatie voor de controlerondes



QAssurance B.V.
Van Nelleweg 1
Rotterdam
TABAK 3.10

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

