



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

QAssurance

➤ Missie:

✓ *Wij stellen bedrijven in staat om zelf voedselveiligheid te managen.*

➤ Food Safety Experts



QUALITY HOLISTICS



	Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment	
QUALITY STANDARDS					
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	Real time standard requirements	Operational Framework Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATION BODIES			
CUSTOMERS					
CUSTOMERS		CONSUMERS			
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	Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications Customer Satisfaction Consumer Needs	
FOOD AND DRINK FACTORY					
FOOD & DRINK MANAGEMENT					
LABORATORIES		PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS		
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	Process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC) Raw materials Specifications Suppliers	
GOVERNMENT CONTROL BODIES					
LEGISLATIONS					
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius	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-system
 - SpecCheck
 - Training
 - Supportive Material
 - Track and Trace
- CHECK AND ACT**
- Quality Data Warehouse
 - Quality Cockpit
 - Standard Reports
- COMMUNICATE**
- Newsletter
 - www.iMISQA.com
 - SpecReport
 - Quality Information Centre
 - Supplier Portal





Inleiding

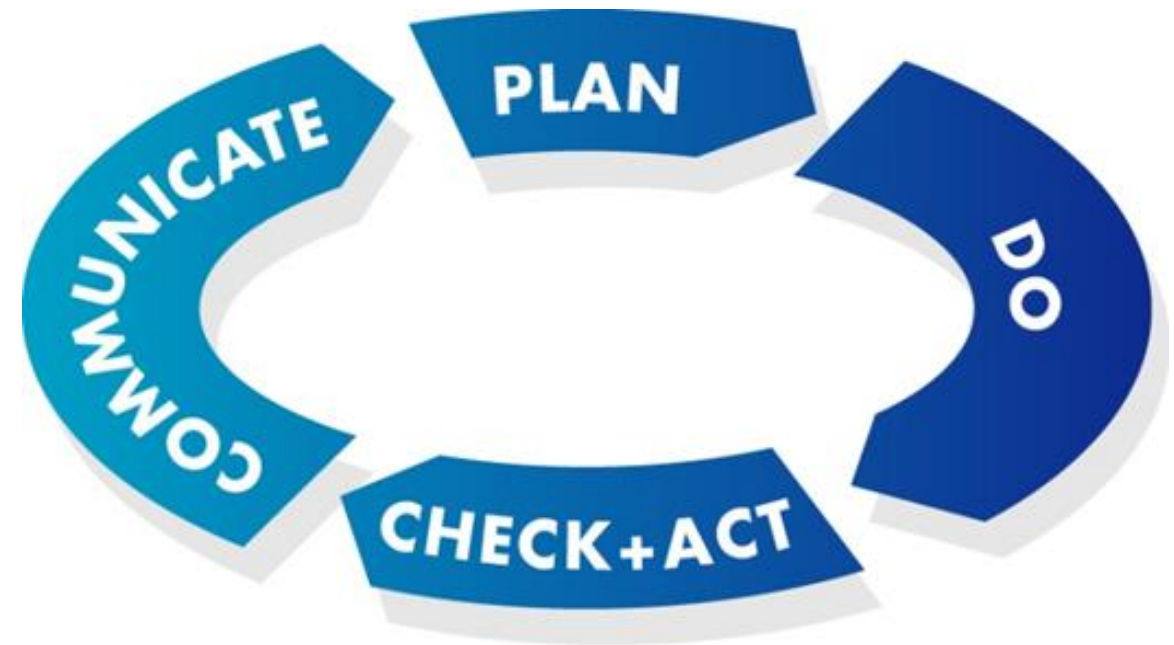
1. **QAssurance**
2. **iMIS Food**

iMIS Food inhoud & software

- iMIS: Integral Management & Information System
- Food: for real-time management of food safety

- Inhoud
 - Operationeel kader voor voedselveiligheid
 - Voedselveiligheidsnormen: FSSC22000, BRC, IFS, SQF

- Software
 - ✓ Gebruiksvriendelijk



iMIS Food begeleiding door QAssurance

- Uitvoering
 - ✓ Opstarten iMIS Food
 - ✓ Korte duur
- Support
 - ✓ Dagelijks gebruik
 - ✓ iMIS Food Helpdesk
- Opleidingen
 - ✓ iMIS Food software
 - ✓ HACCP en wetgeving
 - ✓ Etikettering



iMIS Food de voordelen



Bescherming bedrijf/handelsmerk

- Voldoen aan de wettelijke eisen
- Voldoen aan de kwaliteitsnormen
- Geen verrassingen, omdat het management voortdurend weet wat de status is
- Continuïteit, door niet afhankelijk te zijn van personen
- Professionele uitstraling naar de klant



Kwaliteit

- Real-time beschikbaarheid van kwaliteitsgegevens
- Kennissysteem: formalisering en beveiliging van kennis
- Doeltreffendheid: voedselveiligheid in real time op basis van deskundigheid
- Beslissingen op basis van feiten
- Geen onnodige investeringen om aan normen te voldoen



Efficiëntie

- Geïntegreerde kostenbesparingen: eenmalige acties
- 90% van de QA-administratie zonder specifieke achtergrond
- Flexibiliteit: bedrijfs- en niet persoonsafhankelijk
- Directe toegang tot iMIS Food experts
- Meerdere locaties mogelijk

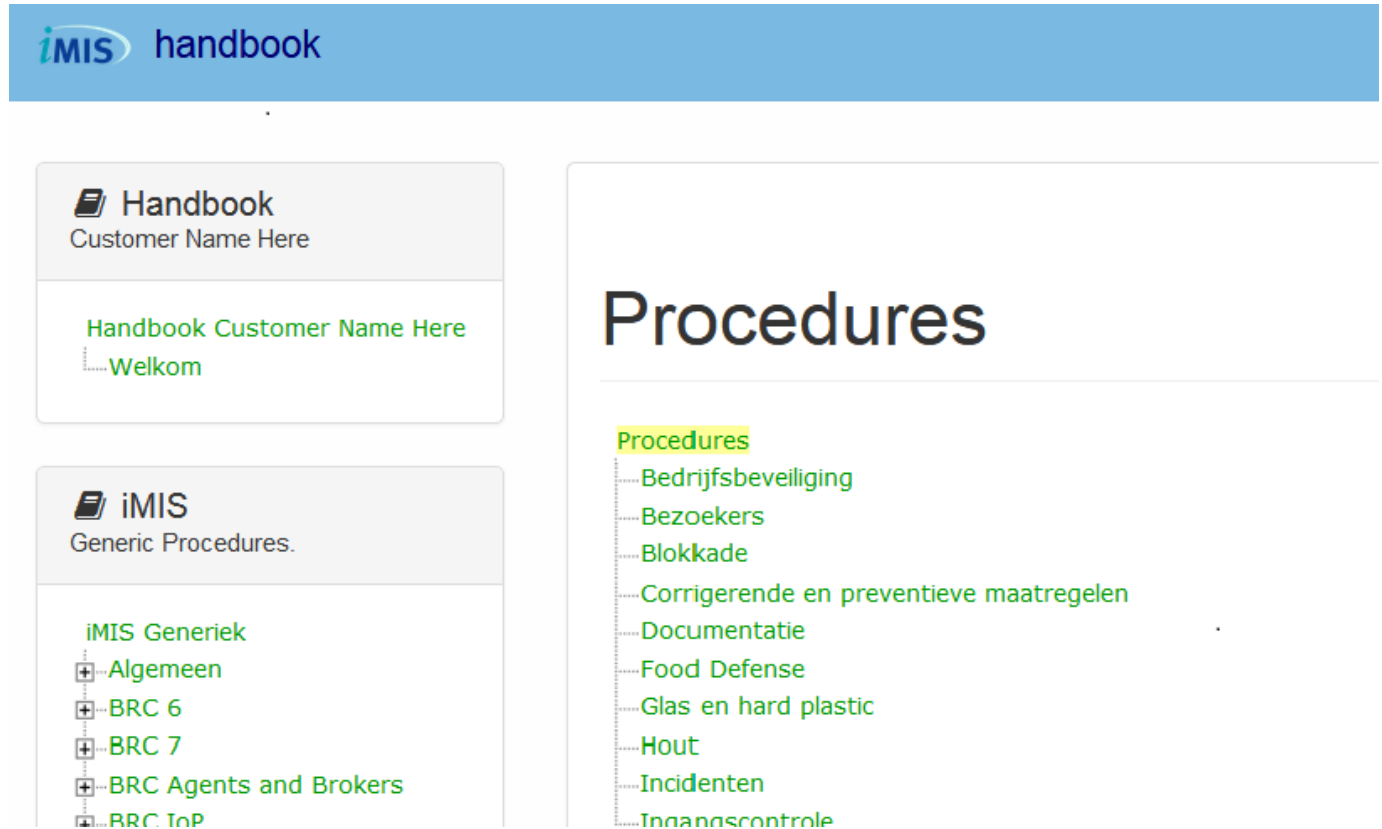
iMIS Food


Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning


iMIS Food Handboek website



 **Handbook**
Customer Name Here

Handbook Customer Name Here

Welkom

 **iMIS**
Generic Procedures.

iMIS Generiek

- + Algemeen
- + BRC 6
- + BRC 7
- + BRC Agents and Brokers
- + BRC ToP

Procedures

Procedures

- + Bedrijfsbeveiliging
- + Bezoekers
- + Blokkade
- + Corrigerende en preventieve maatregelen
- + Documentatie
- + Food Defense
- + Glas en hard plastic
- + Hout
- + Incidenten
- + Ingangscntrole

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 algemene procedures

- Specificaties
- Klachten
- Voedsel verdediging
- Bezoekers
- Kalibratie
- Vrijgave van producten
- Algemeen onderzoek
- Traceerbaarheid
- Interne audit
- Terugroeping
- Vreemde voorwerpen
- Klant en klanttevredenheid
- Beoordeling door het management
- Leveranciersbeoordeling
- Productontwikkeling
- Opleiding en training
- Incidenten
- Hout
- Glas en harde kunststof
- Quarantaine
- Onderhoud
- Ongediertebestrijding
- Bedrijfsveiligheid
- Documentatie
- Validatie en verificatie
- Corrigerende maatregelen

iMIS Food Handboekbeheersysteem

- Tekstverwerker
- Rechten
- Indexeren
- Zoekfunctie
- Wijzigingen
- Versiebeheer

handbook

H H¹ H² P | B I U T¹ S x_v x² I_x | Q | ↶ ↷ | ☰ ☲ ☱ ☴ | Ω 1 | 🗨 | Opmaak | Stijl

Handboek

Save
Delete
DW Edit
Cancel
Back-up
Revert
Edit Fonts

Editor Height px
 Turn supplementary image paste support on

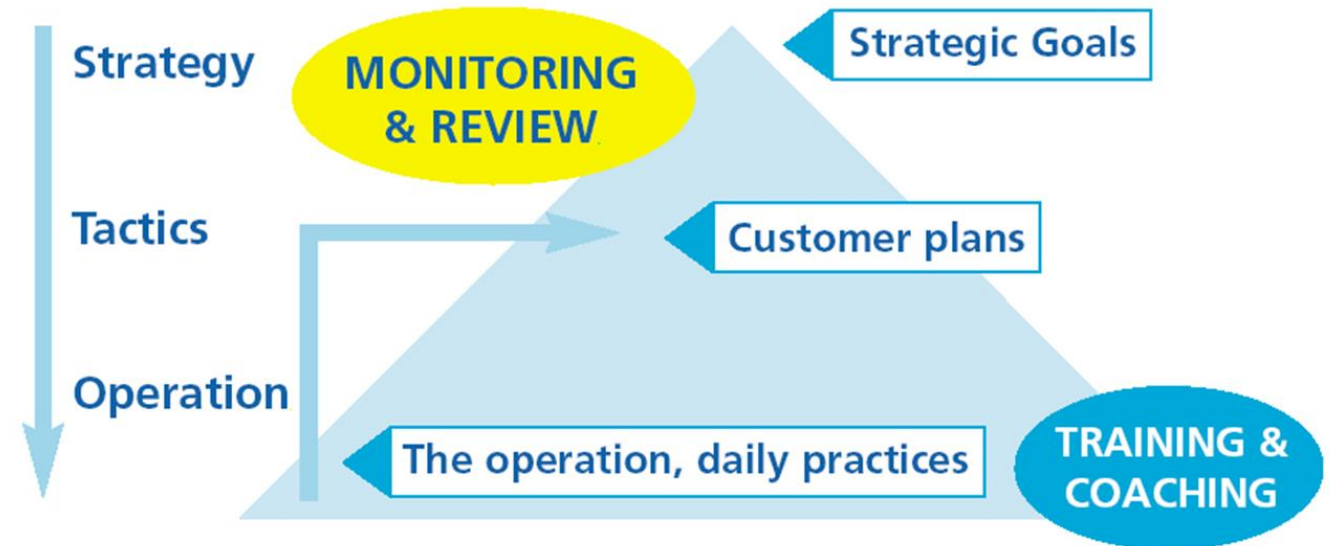
Edit summary:
Minor changes

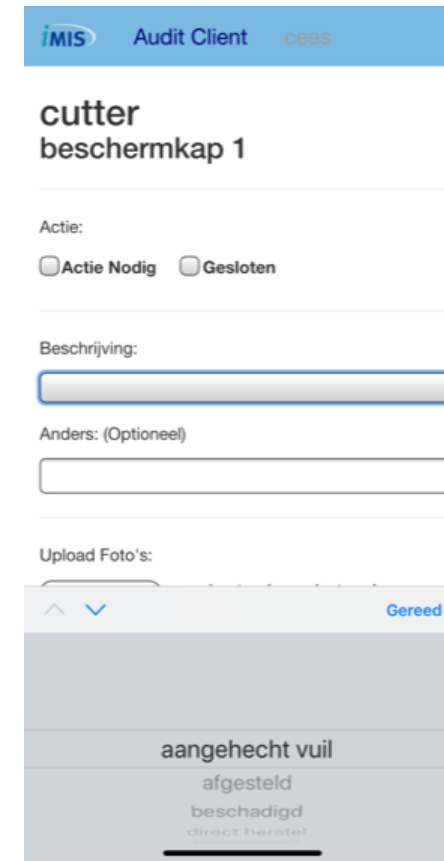
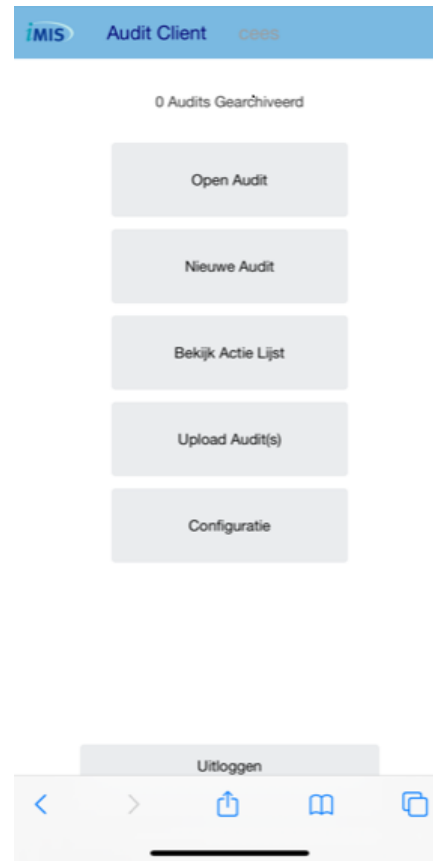
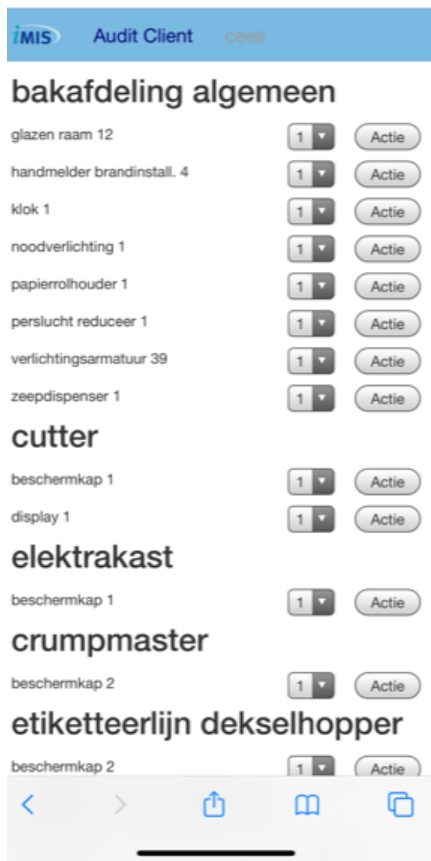
iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food Audit het controlesysteem

- Productcontroles
- Procescontroles
- Centrale actielijst
- Oorzaak analyse
- Verificatie
- Verslagen





iMIS Food Audit Windows en IOS, Android via webinterface

iMIS Food Audit managementsysteem

A	B	C	D
31	vloer	1	
32	machines	1	
33	materialen	1	
34	plafond	1	
35	reinigingslokaal	100%	
36	wanden	1	
37	vloer	1	
38	normwagens	1	
39	plafond	1	
40	hygiensluis	75%	
41	wanden	1	
42	vloer	0	:vuilniszak legen
43	hygiensluis	1	
44	plafond	1	
45	verpakkingsruimte	100%	
46	wanden	1	

Acties201312	2-1-2014 18:06	Bestandsmap
Acties201401	2-2-2014 18:01	Bestandsmap
Acties201402	2-3-2014 18:01	Bestandsmap
Acties201403	1-4-2014 19:02	Bestandsmap
Acties201404	30-4-2014 18:07	Bestandsmap
Acties201405	1-6-2014 18:02	Bestandsmap
Acties201406	30-6-2014 18:06	Bestandsmap
Acties201407	15-7-2014 18:08	Bestandsmap
Glas	26-6-2014 19:02	Bestandsmap
Incidentenrapportage	28-6-2014 18:01	Bestandsmap
Kalibratiecontrole	26-6-2014 19:02	Bestandsmap
Kennisnieuwpersoneel	4-3-2014 18:03	Bestandsmap
Kennispersoneel	26-6-2014 19:02	Bestandsmap
Klachtenvoedselveiligheid	28-6-2014 18:01	Bestandsmap
Koelcelcontrole	24-6-2014 8:02	Bestandsmap
login	15-7-2014 18:08	Bestandsmap
Metaal	15-7-2014 8:01	Bestandsmap
Opslagcelcontrole	26-6-2014 19:02	Bestandsmap
Organoleptischonderzoek	24-4-2014 18:02	Bestandsmap
Schoonmaak	15-7-2014 8:01	Bestandsmap
SystemUpdate	15-7-2014 18:08	Bestandsmap
Uitvoeringschoonmaak	28-4-2014 8:01	Bestandsmap
Weekronde	11-7-2014 18:05	Bestandsmap

iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food SpecCheck het specificatiebeheersysteem

- Juiste specificaties
 - ✓ Grondstoffen en eindproducten
 - Allergenen
 - Voedingswaarden
 - Ingrediëntendeclaraties
 - Land van herkomst
 - Kostprijberekening
 - ✓ Real-time overzichten
 - Allergenen
 - Recepten wijzigingen

- Beheersysteem
 - ✓ Goedkeuringsprocedure
 - ✓ Versiecontrole
 - ✓ Registratie van alle acties
 - ✓ Meerdere talen
 - ✓ Importeren/exporteren van gegevens

Eindproduct Detail



Product specificatie

Productnaam : Varkenskarbonade,sperziebonen,gek.aard
Artikel nr. : 1119dvm

Ingrediëntendeclaratie:

aardappelen, bonen, spercie, varkensvlees, margarine, ui, tarwebloem, gemodificeerd zetmiddel(E1422), zout, gistextract, aardappelzetmeel, smaakversterker(E621, E627, E631), glucosestroop, zetmeel, specerijen, plantaardig eiwithydrolysaat, kleurstof(E150c, E150d), uipoeder, vleesextract, dextrose, maltodextrine, verdikkingsmiddel(E401), plantaardige olie, plantaardig vet, emulgator(E412), nootmuskat, plantaardige olie, melkeiwit, aroma, antiklontermiddel(E551), plantaardig vet gehard(palm), soja-eiwit, melkpoeder, kruiden/specerijen, foelie, gemberpoeder, koriander, curcuma, uienextract, knoflookpoeder, peper witte, peterselie, peper,

Allergeneninformatie:

Koemelkeiwit, Lactose, Soja-eiwit, Soja-olie, Soja-lectithine, Gluten, Tarwe

Voedingswaarden

Per 100 gram/100 ml*		
Energie	354,31	KJ
	84,44	Kcal
Totaal eiwit	5,16	gram

iMIS Food SpecCheck etiketinformatie en exportdatabase

Exporteren naar ERP-systeem & webshop

Keuzemaaltijd
Proef het verschil

HOME GERECHTEN OVER ONS VEEL GESTELDE VRAGEN CONTACT

Gerechten

CATALOGUS

Er zijn 91 producten

Sorteren op -- Weergeven 12 per pagina

Toont 1 - 12 van de 91 items

Dieetkeuze

- Alcoholvrij
- Gemalen
- Geschikt voor diabetici
- Halal
- Minder zout
- Vetbeperkt
- Zoutarm

Allergenen

- Bevat geen ei
- Bevat geen gluten
- Bevat geen koemelk
- Bevat geen lactose
- Bevat geen lupine
- Bevat geen mosterd
- Bevat geen nolen
- Bevat geen pinda
- Bevat geen schaaldieren
- Bevat geen selderij
- Bevat geen sesam

GERECHTEN

Varkenslapje, witlof met ham en kaas, gek...

Hollandse erwtensoep met rookworst

Kiplapje, provencaalsesaus, courgette,...

€ 5,35

Bestel Info

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

iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food Tracking het traceersysteem



Tracing

Grondstoffen & additieven
Halffabrikaten & eindproducten
Onderhoud en bemonstering



Checking

Controle bij binnenkomst
Beheer van houdbaarheidsdata
Overzichten:
Grondstoffen in gebruik
Gerealiseerde productie
Geleverde producten en aan wie



Import/Export function for data

RM Nummer	RM00177
Leverancier	Leverancier 3
Grondstof	Grondstof 3
Batch Code	mexicaanse mix 314
THT	12-11-2005
Aantal Colli / Hoeveelheid	5
Invoeren en Printen	

iMIS Food Tracking

ERP-supplement: interne tracering

QAssurance iMIS real-time food management - [RM Invoer]

Bestand Schermen Tools Help

RM Nummer **RM00009**

Leverancier **Leverancier 003**
Leverancier 003

Grondstof **Grondstof 005**
Grondstof 005

Batch Leverancier 12345

THT 1-1-2008

Aantal Colli / Hoeveelheid 12

Opmerkingen [Procesmonster Ja/Nee]
[Opmerkingen en correcties:]

Invoeren en Printen

Totaal '12345': 24 (2 records)

RM00009

omvrouwen en bussen-steken

07 juni 2006 16:02

Piet Komin 28 jun 06

Unit **RM03303**

Artikel **CSM Biscuit**

Product Code **S1004**

THT **7-6-2006**

Aantal Eenheden **6 pallet gebracht**

START RM03303S



EINDE RM03303E




Batch Leverancier	Aantal Colli	Start Gebruik	Ende Gebruik	Uitstel Verk. Dat
S1000a	2	4-6-2006	4-6-2006	13-6-2006
S2000a	1		4-6-2006	12-6-2006
S3000a	1	3-6-2006	4-6-2006	18-5-2006
S2000a	1		4-6-2006	12-6-2006
S000	1	4-6-2006	4-6-2006	24-5-2006
S2000a	2		4-6-2006	12-6-2006
S3000a	1	3-6-2006	4-6-2006	18-5-2006
S1000a	64	4-6-2006	4-6-2006	13-6-2006
S3-07-06	4/194	4-6-2006	4-6-2006	18-7-2006
S1000a	224	3-6-2006	4-6-2006	11-6-2006

iMIS Food

System	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food Intranet het intranet- en portaalsysteem

- iMIS Food Intranet
 - ✓ Handboek
 - ✓ Wetgeving
 - ✓ Kalender
 - Planning van QA-activiteiten
 - Uitgevoerde controlerondes
- Overzichten
 - ✓ Planning
 - ✓ Uitgevoerde controlerondes
- Goedgekeurde productspecificaties
- Documentatiesysteem
- Portaal: U kunt bepalen welke informatie ook toegankelijk is via het internet

April 2012
demo-2012, demo-QA planning bedrijf

Zondag	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21

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

Maart 2012

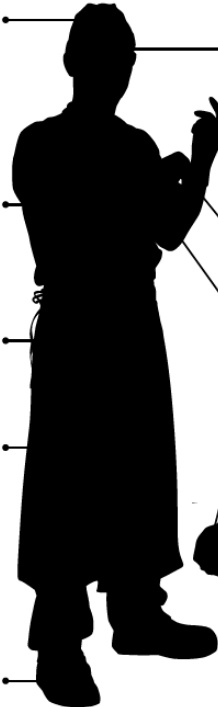
Z	M	D	W	D	V	Z
26	27	28	29	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

iMIS Food Intranet ondersteunend registratiemateriaal

HACCP training

<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">HACCP</h3> <ul style="list-style-type: none"> Hazard Analysis and Critical Control Points 'Voor iedereen die met voedsel werkt' Voedselveiligheidsysteem, gebaseerd op een risico-analyse Verplicht sinds 1998, gecontroleerd door de Voedsel en Waren Autoriteit 	<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">HACCP IN DE PRAKTIJK</h3> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">Inventariseren</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">Analyseren</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">Borgen</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">Documenteren</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px;">Verifiëren</div> </div> <ul style="list-style-type: none"> Inventariseren <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsbeleid, vormen HACCP team • Productomschrijving • Proceschema, plattegrond 2. Analyseren <ul style="list-style-type: none"> • Gevaren en risico's • Preventieve maatregelen • Kritieke beheerspunten (CCP's) 3. Borgen <ul style="list-style-type: none"> • Normen en toleranties • Frequentie van meten • Meet- of observatiemethoden • Contingente maatregelen • Verantwoordelijkheden 4. Documenteren <ul style="list-style-type: none"> • Specificaties • Instructies • Procedures • Registreerbare formulieren 5. Verifiëren <ul style="list-style-type: none"> • Verificatie, audits • Implementatie van het procesbeheersingsplan • Hertrouwen van voorafzettingen
<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">GEVAREN-ANALYSE</h3> <ul style="list-style-type: none"> Met gevarenanalyse wordt bedoeld dat van alle voedselbereidingsstappen de potentiële gevaren geïdentificeerd en geanalyseerd moeten worden. Er zijn drie soorten gevaren; <ul style="list-style-type: none"> » fysische gevaren » chemische gevaren » (micro-)biologische gevaren 	<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">ANALYSE: FYSISCHE GEVAREN</h3> <ul style="list-style-type: none"> Fysische gevaren betreffen veelal vreemde bestanddelen, zoals metaaldeeltjes, glas, graten of steentjes die in mond sneetjes kunnen veroorzaken, tanden kunnen breken, verstikkingen kunnen veroorzaken, of het maagdamkanaal kunnen perforeren. Hierbij moet worden gedacht aan diverse materialen, bijvoorbeeld afkomstig van het land, het dier, glazen voorwerpen, metalen voorwerpen etc. Ten opzichte van chemische en biologische gevaren zijn fysische gevaren vaak zichtbaar en kunnen gevoeld worden.
<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">CCP-ANALYSE</h3> <ul style="list-style-type: none"> Critical Control Point (CCP)-analyse <ul style="list-style-type: none"> » Benoemen van de punten waar het mis kan gaan met hygiëne en veiligheid van het voedsel » Regelmatige controle van deze punten 	<h3 style="background-color: #0056b3; color: white; margin: 0;">BORGEN: INGANGSCONTROLE</h3> <ul style="list-style-type: none"> conform specificatie <ul style="list-style-type: none"> » lengte » breedte » dikte micron » kleur » bedrukking » verpakking overall quality <ul style="list-style-type: none"> » geurtest » scheurweerstand » trekweerstand » sterkte sealnaad 

Overzicht regels in productieruimten



- Hoofdhair volledig bedekken
- Verboden medicijnen mee te nemen in de productieruimten
- Handschoenen regelmatig wassen / verschoenen
- Geen sieraden (gladde trouwring toegestaan)
- Niet eten (ook medicijnen) drinken of roken
- Handen wassen verplicht
- Wondjes / infecties melden
- Diarrée of ziekte melden
- Geen tassen/koffers en extern schrijfmateriaal toegestaan in productie
- Werkkleding verplicht, volledig gesloten
- Draag schoon (veiligheids)schoeisel

iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food Updates wetgeving, gevaren en normen

➤ Inhoud

- ✓ Wetgeving
- ✓ Normen
- ✓ Gevaren en risico's

Trace / iMIS Food Wetgeving / ENO iMIS Hazard tables / ENO Pathogenic bacteria

Wetgeving

- IMIS Food Wetgeving
 - EN Bug Book FDA
 - Codes Alimentaris
 - ENO Consolidated Regulations
 - ENO iMIS Food categories
 - ENO iMIS Hazards
 - ENO iMIS Hazard tables
 - ENO Biotoxins
 - ENO Chemical
 - ENO Mycotoxins
 - ENO Parasites
 - ENO Pathogenic bacteria**
 - ENO Paras
 - ENO Physical
 - ENO Viruses, Ricket and Prions
 - ENO Zoonoses (not food related)
 - ENO iMIS Product Groups
 - ENO Status food safety
 - FAO Documenten
 - Food Safety Authority of Ireland
 - Forms
 - FSA UK Documenten
 - Geconsolideerde Verordeningen
 - IMIS Food HACCP trainingmateriaal
 - IMIS Hazards
 - IMIS Hazard tabellen
 - IMIS Product groepen
 - NVWA deskundigheidverklaringen
 - NVWA Handboek additieven van levensmiddelen
 - NVWA Handboek etikettering van levensmiddelen
 - NVWA Handboek nieuwe voedingsmiddelen
 - NVWA Handboek voedselveiligheid
 - NVWA Informatiebladen
 - NVWA Kennisbladen
 - NVWA Leidraden
 - NVWA Nederlandse wetgeving
 - NZPSA documenten
 - Overige informatie bladen
 - RASFF
 - Registrations
 - Risico's

ENG Pathogenic bacteria

Genus	Pathogenic species	Morphology	Morphology	Growth factors	Growth factors	Growth factors	Growth factors	Growth factors	Growth factors	Growth factors	Origin	Food product	MIQ	Ziekte	Opmerkingen
Aeromonas	Hydrophila, sobria, cavia	Neg	Rod, mobile	O ₂	20-35	4,0-42,0	pH 6-7,5	pH 4,0-10,0	awr	<7,5	General, Mainly in waste water.	Fish products, meat, vegetables and milk.	Unknown	Infection: diarrhoea, stomach ache and vomiting.	Colonies have a similar as other species (coliform bacteria) therefore not always known.
Bacillus	Cereus	Pos	Rod (3-5 um length 1 um wide) spore forming, mobile	A (some Fa)	28,35	10,0-48,0	6-7,5	4,9-9,3	>0,91	<10	Spores can be found everywhere.	Rice, starch rich products, pudding, sauce, herbs, spices and dairy.	>106 (75% of the cases)	Poisoning (Tox. 1) and Infection (Tox. 2)	Tox. 1 is very heatstable, important to prevent growth.
Campylobacter	Jejunii, coli	Neg	Spiral formed rod, mobile	Ma 3-15 Opt. 5%O ₂	42-45	30-47	6,5 - 7,5	4,9 - 9,5		<2	Out flora of warm-blooded animals such as birds.	Meat	500	Infection: Stomach ache, diarrhea, fever, sometimes meningitis.	Growth does not take place in feed; it is sensitive for drying out. Estimated is that 12-15% (around 500.000) of all cases gastroenteritis in NL is caused by this bacteria.
Clostridium	Botulinum 7 species categorized in toxin: A, B, C1, D, E, F, G	Pos	Rod (4-8 um long and 0,8-1,2 um wide; type E 0,3-0,7 um wide), spore forming	An	30-37	P: 10-45 NP: 3,3-45	6,5-7,0	P: 4,6-9,0 NP: 5,0-9,0	P: >0,95 NP: >0,97	P: <10 NP: <5	Spores are generally present everywhere, soil, water (especially type E).	Vegetables, fruit, meat and honey are contaminated with some spores.	0,2 ug toxin	Poisoning by this very toxic neurotoxin; deadly unless it is treated in time.	Nitrite prevents the development of spores; toxin is heat sensitive. Growth is only possible in food that is not conserved enough; honey has caused botulism in babies.
Clostridium	Perfringens (five types on categorized on formed enterotoxins: A tln E)	Pos	Rod (2-8 um long, 1um wide), spore forming	An, ltn, O ₂ is also possible.	43-45	15-50	6-7,5	5,5-8,5	> 0,95	< 6,5	Can be found everywhere, type A is found the most.	Especially in hot food products with high protein amounts that are not cooled fast enough after heat treatment. (meatproducts)	>10 5	Infection: toxinforming in small intestine leading to stomach and intestine complaints such as stomach ache, diarrhea, mortality is low.	Considering the fact that spores forming could occur everywhere are preventive measurements focused on inhibition of growth.
Escherichia	Coli (also O157)	Neg	Rod	Fa	30-37	10-45,5 (EHEC)	7	4,4-9,5	> 0,95	6,0-8,0	Human: EHEC; also intestine flora animals (mainly calves).	With human faeces contaminated animal feed: EHEC: meat, milk (raw)	> 10 (EHEC)	Infection by EHEC group of which E.coli O157:H7 (hamburger disease) is the most severe; the mortality is around 35%.	No outbreaks yet in NL, while E.coli O157:H7 did spread US and Great Britain. This species is able to endure organic acids.
Listeria	Monocytogenes (11 species: 3 name 91%)	Pos	Rod (0,5-2,0um long, 0,5um wide), mobile	Fa	3,0-37,0	0-45	7	5-9 (bt dir P)	> 0,92	<10 (G)	Everywhere	Rice, starch rich products, pudding, sauce, herbs, spices	Unknown	Infections of healthy individuals leads to flu syndrome. Infection: Eiderly ill and neonates	

iMIS Food

Systemem	Beheer van
Handboek	Het kwaliteitshandboek
Audit	De inspecties
SpecCheck	Specificaties
Tracking	Traceerbaarheid
Intranet	Centrale documentatie
Updates	Wetgeving & gevaren
Helpdesk	Dagelijkse online ondersteuning

iMIS Food Helpdesk de ondersteuning

➤ Inhoud

- ✓ Wetgeving en HACCP-studie
- ✓ Kwaliteitsnormen
- ✓ Inspectierondes
- ✓ Etikettering & specificaties
- ✓ 24 uur per dag beschikbaar voor recalls

➤ Software

- ✓ Ondersteuning bij het gebruik van de software
- ✓ Overname op afstand van de PC
- ✓ Importeren en exporteren van gegevens
- ✓ Bedrijfsspecifieke rapporten
- ✓ Handheld gebruik, scannen en etiketteren



Van Nelle Factory: (Online) kennissessies over voedselveiligheid

