



System zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit in Echtzeit und dem direkten Zugang zu Experten für Lebensmittelsicherheit

# QAssurance

➤ Mission:

✓ ***Wir ermöglichen Unternehmen in der Lebensmittelversorgungskette die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit***

➤ Experten für Lebensmittelsicherheit



# QUALITY HOLISTICS



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





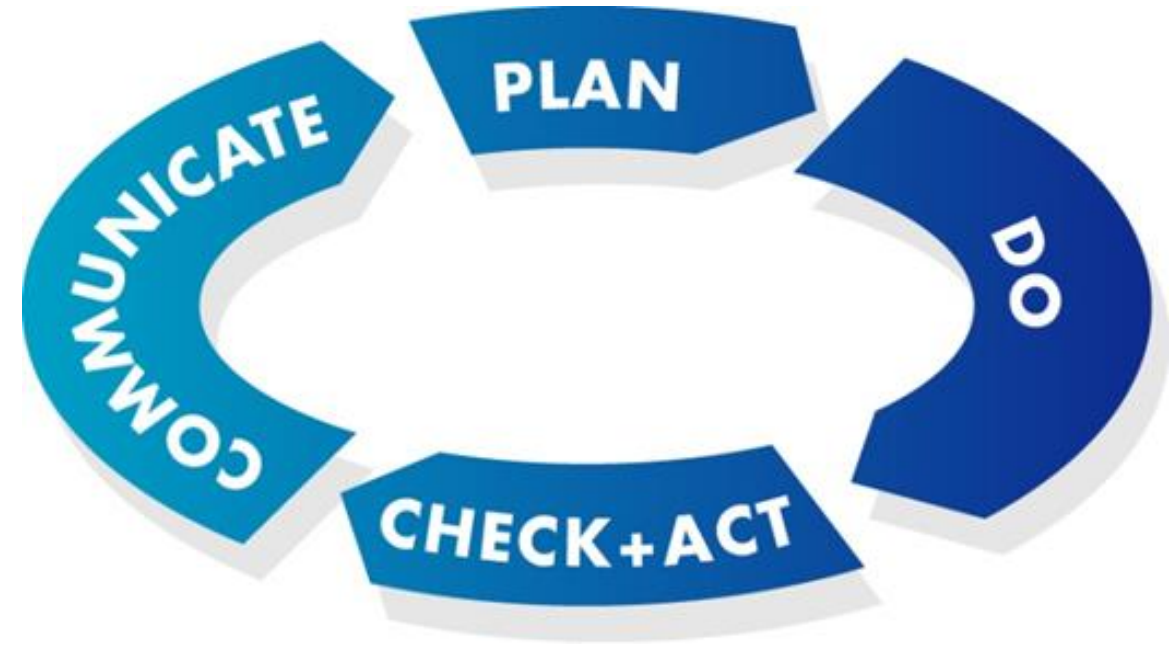
# Einleitung

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

# iMIS Food Inhalte & Software

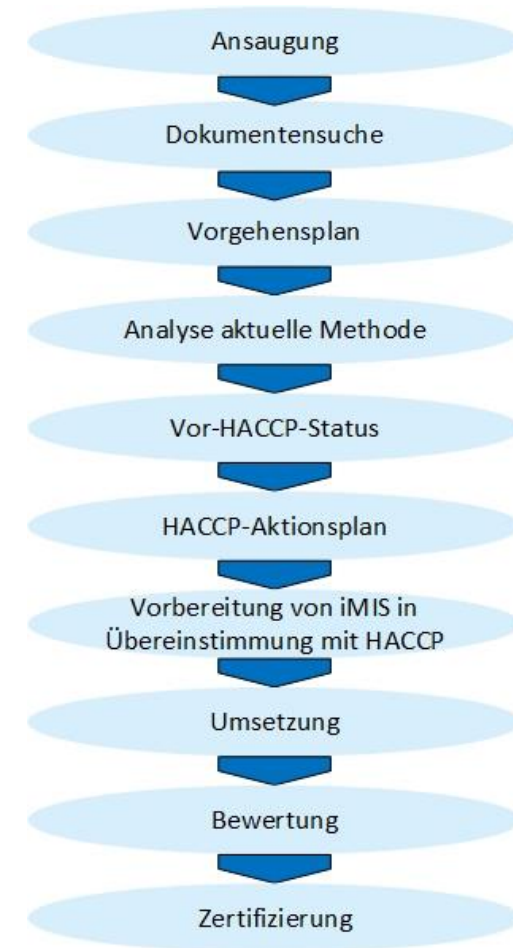
---

- iMIS: Integrales Verwaltungs- und Informationssystem
- Lebensmittel: für Echtzeit-Management der Lebensmittelsicherheit
- Inhalt
  - ✓ Operativer Rahmen für die Lebensmittelsicherheit
  - ✓ Normen zur Lebensmittelsicherheit: FSSC22000, BRC, IFS, SQF
- Software
  - ✓ Benutzerfreundlich



# iMIS Food Beratung durch QAssurance

- Implementierung
  - ✓ Inbetriebnahme von iMIS Food
  - ✓ Kurze Dauer
- Unterstützung
  - ✓ Tägliche Nutzung
  - ✓ iMIS Food Helpdesk
- Training
  - ✓ iMIS Food Software
  - ✓ HACCP und Gesetzgebung
  - ✓ Etikettierung



# iMIS Food

## Die Vorteile



### **Unternehmen/Markenschutz**

Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen

Einhaltung der Qualitätsstandards

Keine Überraschungen, da das Management ständig über den Stand der Dinge informiert ist

Kontinuität, da keine Personenabhängigkeit besteht

Professionelles Auftreten gegenüber dem Kunden



### **Qualität**

Verfügbarkeit von Qualitätsdaten in Echtzeit

Wissenssystem: Formalisierung und Sicherheit des Wissens

Effektivität: Lebensmittelsicherheit in Echtzeit auf der Grundlage von Fachwissen

Entscheidungen auf der Grundlage von Fakten

Keine unnötigen Investitionen zur Erfüllung von Standards



### **Effizienz**

Integrierte Kosteneinsparungen: einmalige Maßnahmen

90% der QA-Verwaltung ohne spezifischen Hintergrund

Flexibilität: unternehmens- und nicht personenabhängig

Direkter Zugang zu iMIS Food Experten

Mehrere Standorte möglich

# iMIS Food

| System         | Management von                |
|----------------|-------------------------------|
| Handbuch       | Das Qualitätshandbuch         |
| Audit          | Die Inspektionen              |
| SpecCheck      | Spezifikationen               |
| Nachverfolgung | Rückverfolgbarkeit            |
| Intranet       | Zentrale Dokumentation        |
| Updates        | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk       | Tägliche Online-Unterstützung |



# iMIS Food

| System          | Management von                |
|-----------------|-------------------------------|
| <b>Handbuch</b> | <b>Das Qualitätshandbuch</b>  |
| Audit           | Die Inspektionen              |
| SpecCheck       | Spezifikationen               |
| Nachverfolgung  | Rückverfolgbarkeit            |
| Intranet        | Zentrale Dokumentation        |
| Updates         | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk        | Tägliche Online-Unterstützung |

# iMIS Food Website des Handbuchs



The screenshot shows the iMIS handbook website interface. At the top, there is a blue header with the iMIS logo and the word "handbook". Below the header, there are two main content areas. The left area contains a "Handbook" section with a placeholder "Customer Name Here" and a "Handbook Customer Name Here" section with a "Welkom" link. The right area contains an "iMIS" section with "Generic Procedures." and a list of "iMIS Generiek" items: "Algemeen", "BRC 6", "BRC 7", "BRC Agents and Brokers", and "BRC ToP". To the right of these sections is a "Procedures" section with a list of items: "Bedrijfsbeveiliging", "Bezoekers", "Blokkade", "Corrigerende en preventieve maatregelen", "Documentatie", "Food Defense", "Glas en hard plastic", "Hout", "Incidenten", and "Ingangscontrole".

iMIS handbook

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

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

# iMIS Food Handbuch

## 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 Handbuch

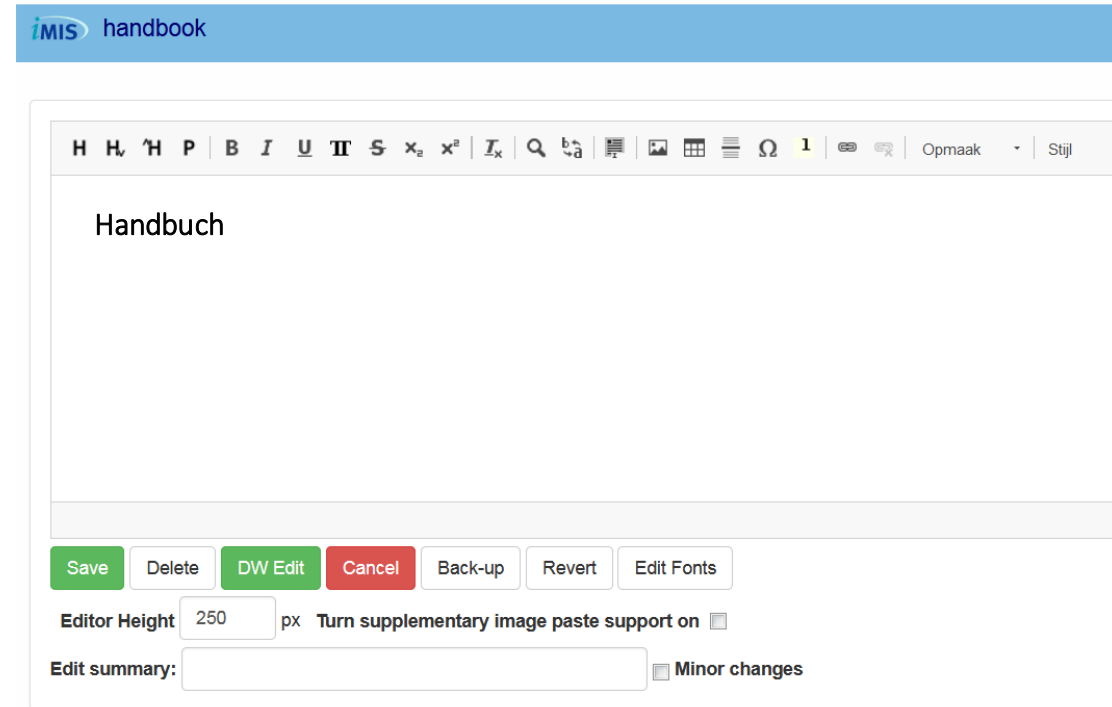
## Allgemeine Verfahren

- Spezifikationen
- Beanstandungen
- Verteidigung der Lebensmittel
- Besucher
- Kalibrierung
- Freigabe von Produkten
- Allgemeine Forschung
- Rückverfolgbarkeit
- Internes Audit
- Rückruf
- Fremde Gegenstände
- Kunden und Kundenzufriedenheit
- Managementbewertung
- Lieferantenbewertung
- Produktentwicklung
- Ausbildung und Training
- Vorfälle
- Holz
- Glas und Hartplastik
- Quarantäne
- Wartung
- Schädlingsbekämpfung
- Sicherheit des Unternehmens
- Dokumentation
- Validierung und Verifizierung
- Korrektive Maßnahmen

# iMIS Food Handbuch Managementsystem

---

- Textverarbeitung
- Berechtigungen
- Indizierung
- Suchfunktion
- Änderungen
- Versionsmanagement



# iMIS Food

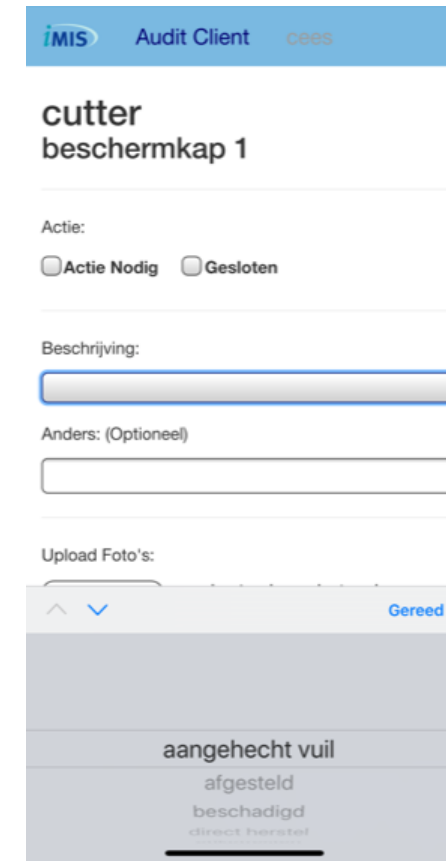
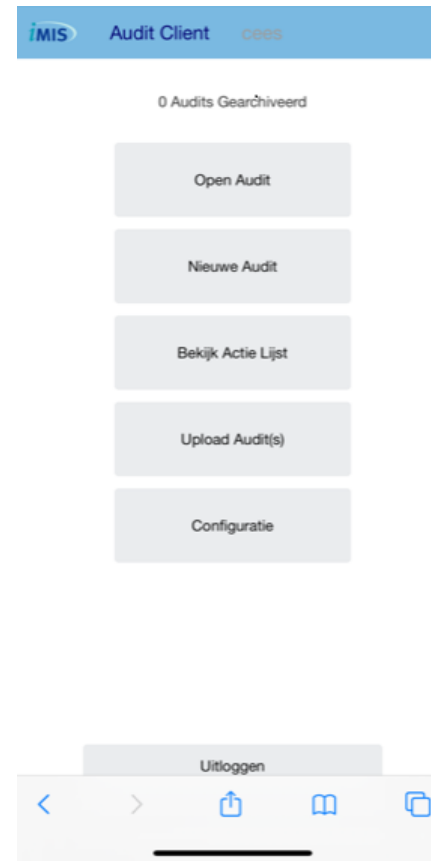
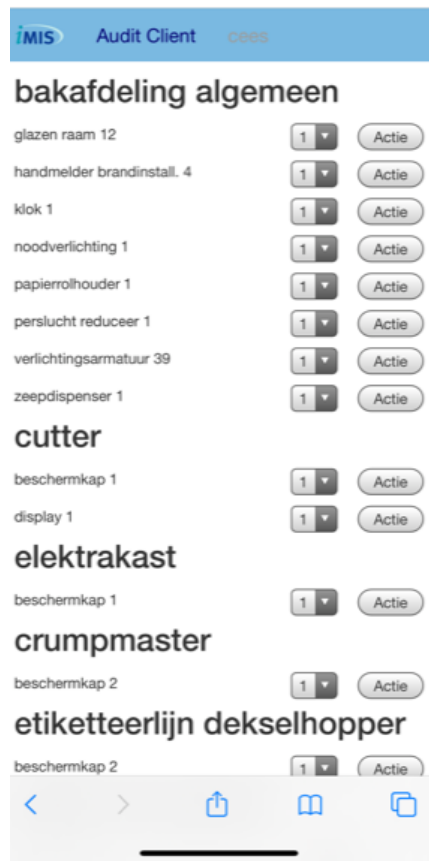
| System         | Management von                |
|----------------|-------------------------------|
| Handbuch       | Das Qualitätshandbuch         |
| <b>Audit</b>   | <b>Die Inspektionen</b>       |
| SpecCheck      | Spezifikationen               |
| Nachverfolgung | Rückverfolgbarkeit            |
| Intranet       | Zentrale Dokumentation        |
| Updates        | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk       | Tägliche Online-Unterstützung |

# iMIS Food Audit

## Das Kontrollsystem

- Produktkontrollen
- Prozesskontrollen
- Zentrale Aktionsliste
- Ursachenanalyse
- Überprüfung
- Berichte





iMIS Food Audit Windows und IOS, Android über Webinterface



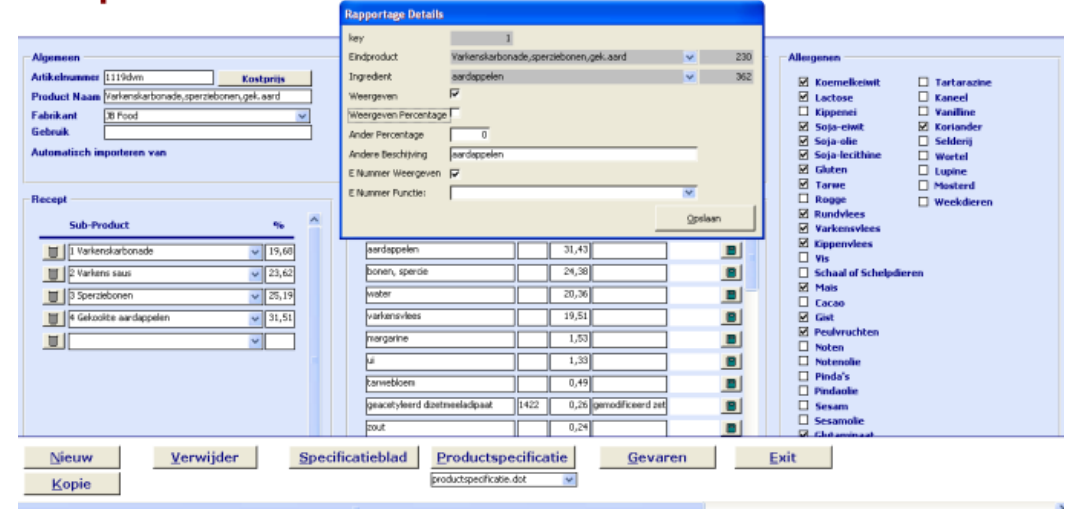
# iMIS Food Audit Managementsysteem

|                           |                 |             |
|---------------------------|-----------------|-------------|
| 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

| System           | Management of                 |
|------------------|-------------------------------|
| Handbook         | Das Qualitätshandbuch         |
| Audit            | Die Inspektionen              |
| <b>SpecCheck</b> | <b>Spezifikationen</b>        |
| Nachverfolgung   | Rückverfolgbarkeit            |
| Intranet         | Zentrale Dokumentation        |
| Updates          | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk         | Tägliche Online-Unterstützung |

## Eindproduct Detail



### Product specificatie

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

### Ingrediëntendeclaratie:

aardappelen, bonen, spercie, water, 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), nootmuskaat, 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-lecithine, Gluten, Tarwe

### Voedingswaarden

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

# iMIS Food SpecCheck

## Das Spezifikationsmanagementsystem

### ➤ Korrekte Spezifikationen

#### ✓ Rohstoffe und Endprodukte

- Allergene
- Nährwertangaben
- Deklarationen der Inhaltsstoffe
- Herkunftsland
- Kostenrechnung

#### ✓ Übersichten in Echtzeit

- Allergene
- Änderungen von Rezepten

### ➤ Managementsystem

#### ✓ Genehmigungsverfahren

#### ✓ Versionskontrolle

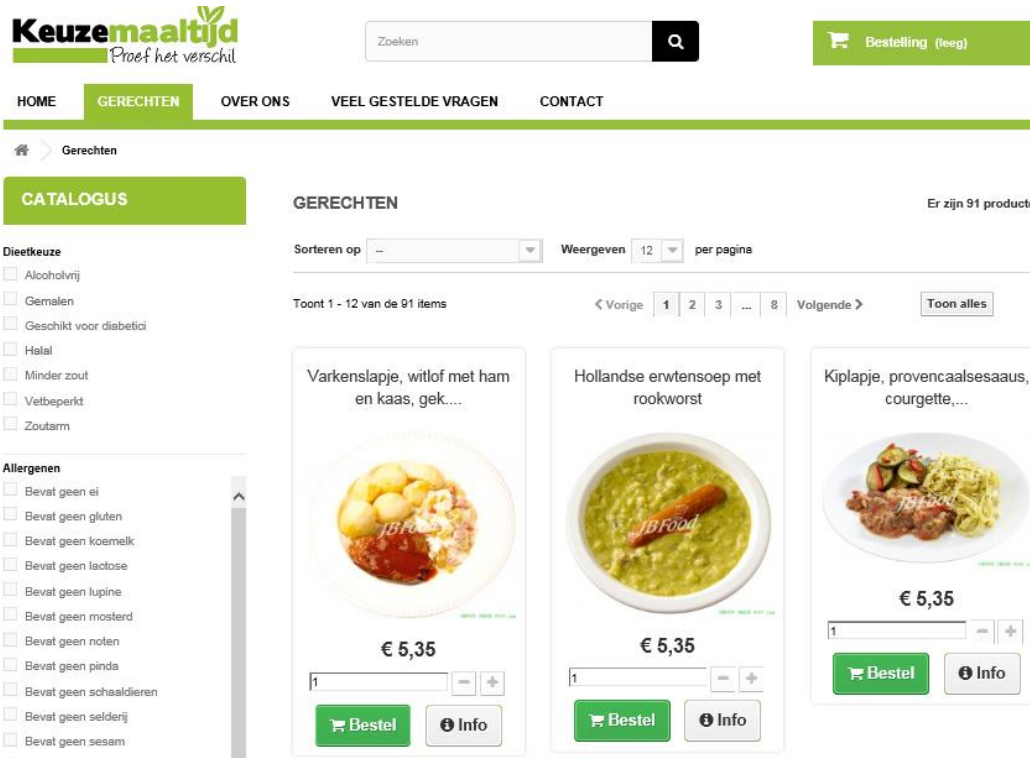
#### ✓ Aufzeichnung aller Aktionen

#### ✓ Mehrere Sprachen

#### ✓ Import-/Exportfunktion für Daten

# iMIS Food SpecCheck Etiketteninformatie en Exportdatenbank

Export in ERP-System und 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

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

Hollandse erwtensoep met rookworst

Kipplapje, provencaalsesaus, courgette,...

€ 5,35

Bestel Info

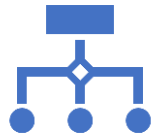
| fidAcceptation | fidAllowExport | fidrefEndprodu | fidVOEDLabel  | fidINGRingredi     | fidALBAalbalis   | fidPRODProdu     | fidPROC |
|----------------|----------------|----------------|---------------|--------------------|------------------|------------------|---------|
| 15-1-2014      | 0              | 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  | Roomkaasmoste    | 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>, k     | Gluten, Tarwe    | Bulgur salad     | 9999999 |

# iMIS Food

| System                | Management of                 |
|-----------------------|-------------------------------|
| Handbook              | Das Qualitätshandbuch         |
| Audit                 | Die Inspektionen              |
| SpecCheck             | Spezifikationen               |
| <b>Nachverfolgung</b> | <b>Rückverfolgbarkeit</b>     |
| Intranet              | Zentrale Dokumentation        |
| Updates               | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk              | Tägliche Online-Unterstützung |

# iMIS Food Nachverfolgung

## Das Rückverfolgungssystem



### Rückverfolgung

Rohstoffe und Zusatzstoffe  
 Halbfertig- und Endprodukte  
 Wartung & Probenahme



### Kontrolle

Eingangskontrolle  
 Verwaltung von  
 Mindesthaltbarkeitsdaten  
 Übersichten:

- Rohstoffe im Einsatz
- Realisierte Produktion
- Gelieferte Produkte und an wen



### Import-/Exportfunktion für Daten

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

# iMIS Food Nachverfolgung

## ERP Ergänzung: interne Rückverfolgung

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 | Einde Gebruik | Uitstel Verk. Dat |
|-------------------|--------------|---------------|---------------|-------------------|
| S10004            | 2            | 4-6-2006      | 4-6-2006      | 13-6-2006         |
| S20004            | 1            |               | 4-6-2006      | 12-6-2006         |
| S30004            | 1            | 3-6-2006      | 4-6-2006      | 18-5-2006         |
| S20004            | 1            |               | 4-6-2006      | 12-6-2006         |
| S000              | 1            | 4-6-2006      | 4-6-2006      | 24-5-2006         |
| S20004            | 2            |               | 4-6-2006      | 12-6-2006         |
| S3004             | 1            | 3-6-2006      | 4-6-2006      | 18-5-2006         |
| S10004            | 64           | 4-6-2006      | 4-6-2006      | 13-6-2006         |
| 13-07-06          | 4/194        | 4-6-2006      | 4-6-2006      | 18-7-2006         |
| S10004            | 224          | 3-6-2006      | 4-6-2006      | 11-6-2006         |

# iMIS Food

| System          | Management von                |
|-----------------|-------------------------------|
| Handbook        | Das Qualitätshandbuch         |
| Audit           | Die Inspektionen              |
| SpecCheck       | Spezifikationen               |
| Nachverfolgung  | Rückverfolgbarkeit            |
| <b>Intranet</b> | <b>Zentrale Dokumentation</b> |
| Updates         | Gesetzgebung & Gefährdungen   |
| Helpdesk        | Tägliche Online-Unterstützung |



# iMIS Food Intranet

## Das Intranet- und Portalsystem

- iMIS Food Intranet
  - ✓ Handbuch
  - ✓ Gesetzgebung
  - ✓ Kalender
    - Planung von QA-Aktivitäten
    - Durchgeführte Kontrollgänge
- Übersichten
  - ✓ Planung
  - ✓ Durchgeführte Kontrollgänge
- Zugelassene Produktspezifikationen
- Dokumentationssystem
- Portal: Sie können festlegen, welche Informationen auch über das Internet zugänglich sind

◀ April 2012 ▶  
demo-2012, demo-QA planning bedrijf

| Zondag   | Maandag                                | Dinsdag  | Woensdag                               | Donderdag  | Vrijdag   | Zaterdag |
|--|--|--|--|--|---|----------|
| 1<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef<br>● 12.14 ongediertebestrijding productieleider | 2<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef  | 3<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef<br>● 10.04 glascontrole afdelingschefs | 4<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef  | 5<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef  | 6<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef<br>● 10.15 Messencontrole Assistent productieleider | 7        |
| 8<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef  | 9<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef  | 10<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef                                       | 11<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef | 12<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef<br>● 10.15 Messencontrole Assistent productieleider<br>● 12.27 pleisters Assistent productieleider  | 13  | 14       |
| 15<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef   | 16<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef | 17<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef                                       | 18<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef | 19<br>● 10.01 schoonmaak afdelingschef<br>● 10.06 residu afdelingschef<br>● 10.15 Messencontrole Assistent productieleider<br>● 12.25 kledingscontrole Assistent productieleider | 20  | 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 bedrijf  
 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 Intranet

## zur Unterstützung von Registrierungsunterlagen

### HACCP-Schulung

#### HACCP

- Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte
- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten
- Lebensmittelsicherheitssystem auf der Grundlage einer Risikoanalyse
- Obligatorisch seit 1998, überwacht von der Lebensmittel- und Produktionsbehörde



#### HACCP IN DER PRAXIS

- 1. Bestandsaufnahme**
  - Qualitätsziele, Bildung eines HACCP-Teams
  - Produktinformationen
- 2. Analyse**
  - Prozessdiagramm, Grundrisse
  - Gefährdungen und Risiken
  - Vorhandene Kontrollpunkte
  - Kritische Kontrollpunkte (CCP)
- 3. Sicher**
  - Normen und Toleranzen
  - Häufigkeit der Messung
  - Mess- oder Beobachtungsmethoden
- 4. Dokumentation**
  - Abfallmaßnahmen
  - Zuständigkeiten
  - Verantwortlichkeiten
  - Spezifikationen
  - Anweisungen
- 5. Überprüfung**
  - Verfahren erörtern
  - Verantwortlichkeiten
  - Überprüfen

#### GEFAHRENANALYSE

- Gefahrenanalyse bedeutet, dass die potenziellen Gefahren aller Schritte der Lebensmittelzubereitung ermittelt und
- Es gibt drei Arten von Gefährdungen;
  - » Physikalische Gefährdungen
  - » Chemische Gefahren
  - » (mikr o-)biologische Gefährdungen




#### ANALYSE: PHYSIKALISCHE GEFAHREN

- Bei physischen Gefahren handelt es sich in der Regel um Fremdkörper wie Metallteilchen, Glas, Knochen oder Steine, die Schnittwunden im Mund verursachen, Zähne abbrechen, zum Erstickten führen oder den Magen-Darm-Trakt perforieren können.
- Dazu gehören verschiedene Materialien, z. B. vom Land, vom Tier, Glasgegenstände, Metallgegenstände usw. Im Gegensatz zu chemischen und biologischen Gefahren sind physikalische Gefahren oft sichtbar und spürbar.

#### CCP-ANALYSE

Critical Control Point (CCP) – analyse: Identifizierung der Punkte, bei denen es zu Problemen mit der Hygiene und Lebensmittelsicherheit kommen kann. Regelmäßige Überprüfung dieser Punkte




#### ANALYSE: PHYSIKALISCHE GEFAHREN

nach Spezifikation:

- Länge
- Breite
- Mikrometerdicke
- Farbe
- drucken
- Verpackung

allgemeine Qualität:

- Geruchsprüfung
- Reißfestigkeit
- Zugfestigkeit
- starke Dichtung



### Überblick über die Regeln in den Produktionsbereichen



- Kopfhaar vollständig bedecken
- Keine Medikamente in den Produktionsbereichen erlaubt
- Nicht essen (auch keine Medikamente) trinken oder rauchen
- Regelmäßiges Waschen/Wechseln der Handschuhe
- Kein Schmuck (glatter Ehering erlaubt)
- Meldung von Durchfall oder Krankheit
- Meldung von Wunden/Infektionen
- Arbeitskleidung obligatorisch, vollständig geschlossen
- Taschen/Koffer und extremes Schreibmaterial sind in der Produktion nicht erlaubt
- Tragen Sie sauberes (Sicherheits)Schuwerk

# iMIS Food

| System         | Management von                         |
|----------------|--|
| Handbook       | Das Qualitätshandbuch                  |
| Audit          | Die Inspektionen                       |
| SpecCheck      | Spezifikationen                        |
| Nachverfolgung | Rückverfolgbarkeit                     |
| Intranet       | Zentrale Dokumentation                 |
| <b>Updates</b> | <b>Gesetzgebung &amp; Gefährdungen</b> |
| Helpdesk       | Tägliche Online-Unterstützung          |

# iMIS Food Updates Gesetzgebung, Gefahren und Normen

## ➤ Inhalt

- ✓ Gesetzgebung
- ✓ Normen
- ✓ Gefährdungen und Risiken

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

Wetgeving

- IMIS Food Wetgeving
- Bad Bug Book FDA
- Codes Alimentarius
- 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 Pests
  - ENO Physical
  - ENO Viruses, Rickettsia 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 Leidsraden
- NVWA Nederlandse wetgeving
- NZSFA documenten
- Overige informatie bladen
- RASFF
- Registrations
- Risicos

### ENG Pathogenic bacteria

| Genus         | Pathogenic species  | Morphology | Morphology   | 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  | O2                              | T (C.)         | T1 (C.)            | pH0            | pH1                   | awr               | zo %           | General, Mainly in waste water.   | Unknown                 | Infection: diarrhea, 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 (soms Fa)                     | 28-35          | 10,0-48,0          | 6-7,5          | 4,9-9,3               | >0,91             | <10            | Spores can be found everywhere.   | >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%O2               | 42-45          | 30-47              | 6,5 - 7,5      | 4,9 - 9,5             |                   | <2             | Out flora of warm-blooded animals such as birds.                          | 500                     | Infection: Stomach ache, diarrhea, fever, sometimes meningitis.  | Growth does not takes 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 toxins: A, B, C1, D, E, F, G)        | Pos        | Rod (4-8 um long and 0,3-1,2 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). | 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, little O2 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.                        | >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).                | > 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 (bij dier P)      | > 0,92            | <10 (G)        | Everywhere  | Unknown                 | Infections of healthy individuals leads to flu syndrome. Infection: Eikenella II and pneumonia   |   |

# iMIS Food

| System          | Management von                       |
|-----------------|--------------------------------------|
| Handbook        | Das Qualitätshandbuch                |
| Audit           | Die Inspektionen                     |
| SpecCheck       | Spezifikationen                      |
| Nachverfolgung  | Rückverfolgbarkeit                   |
| Intranet        | Zentrale Dokumentation               |
| Updates         | Gesetzgebung & Gefährdungen          |
| <b>Helpdesk</b> | <b>Tägliche Online-Unterstützung</b> |

# iMIS Food Helpdesk

## Die Unterstützung

---

### ➤ Inhalt

- ✓ Gesetzgebung und HACCP-Studie
- ✓ Qualitätsnormen
- ✓ Inspektionsrunden
- ✓ Etikettierung & Spezifikationen
- ✓ 24 Stunden am Tag für Rückrufe verfügbar

### ➤ Software

- ✓ Unterstützung bei der Nutzung der Software
- ✓ Fernübernahme des PCs
- ✓ Import und Export von Daten
- ✓ Unternehmensspezifische Berichte
- ✓ **Handheld**-Einsatz, Scannen und Beschriften



# Van Nelle Fabrik: (Online) Informationsveranstaltungen und Events

