



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	
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					
CONSUMERS		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (DRM)			
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		SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	Process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications Suppliers
GOVERNMENT CONTROL BODIES					
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



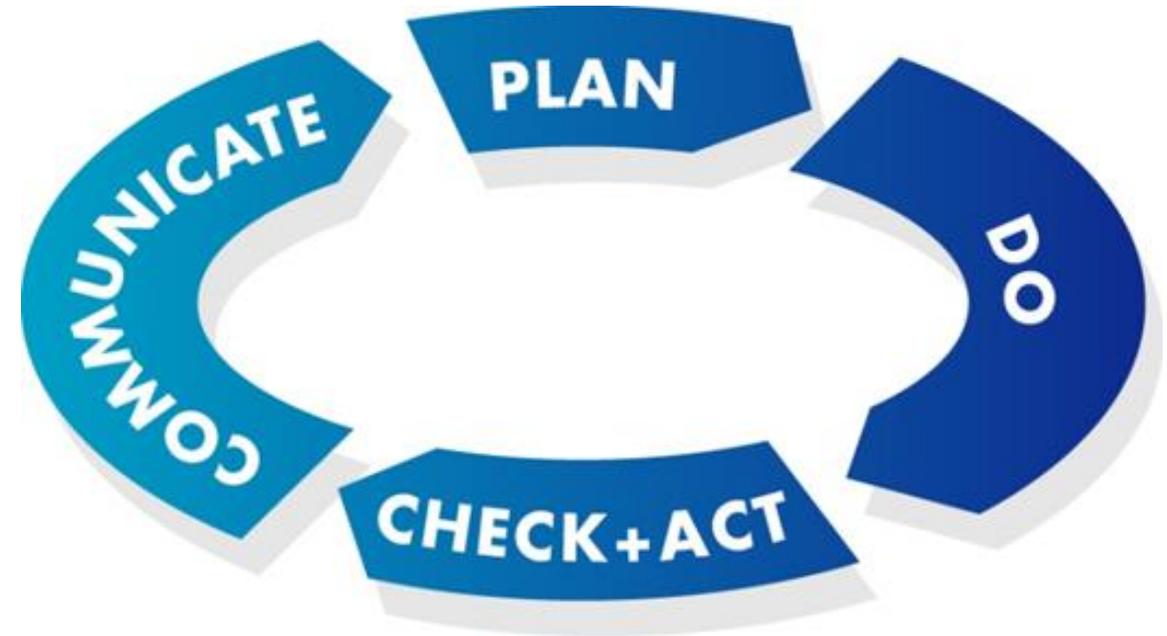


Einleitung

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

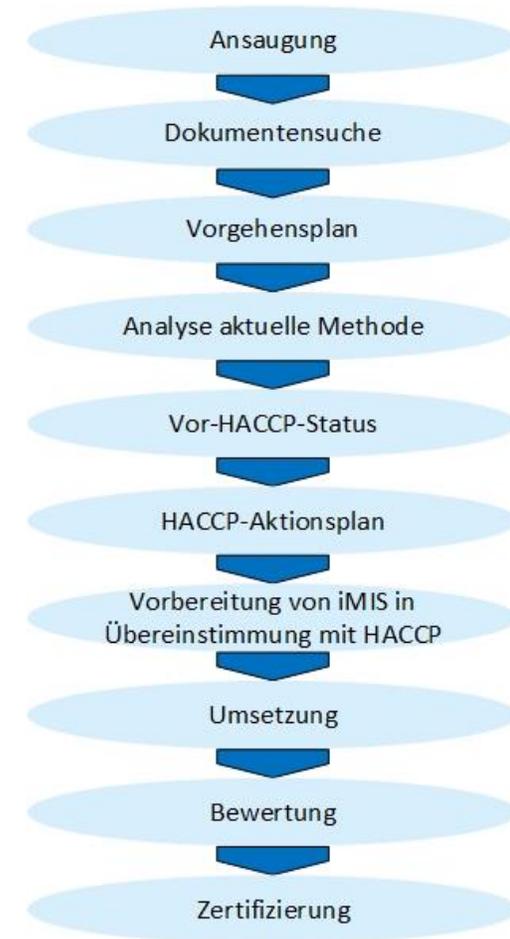
iMIS Food Inhalte & Software

- 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
Handbuch	Das Qualitätshandbuch
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 two sections: "Handbook" with a sub-header "Customer Name Here" and a list of items including "Handbook Customer Name Here" and "Welkom"; and "iMIS" with a sub-header "Generic Procedures." and a list of items including "iMIS Generiek", "Algemeen", "BRC 6", "BRC 7", "BRC Agents and Brokers", and "BRC ToP". The right area is titled "Procedures" and contains a list of items including "Bedrijfsbeveiliging", "Bezoekers", "Blokkade", "Corrigerende en preventieve maatregelen", "Documentatie", "Food Defense", "Glas en hard plastic", "Hout", "Incidenten", and "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

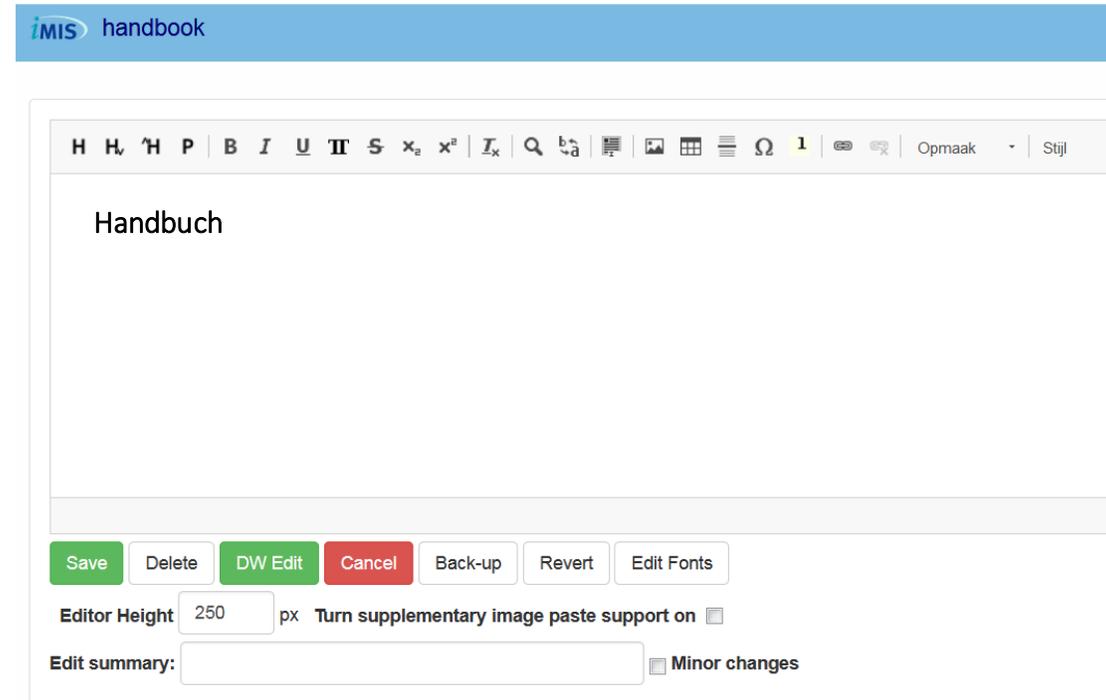
iMIS Food Handbuch

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

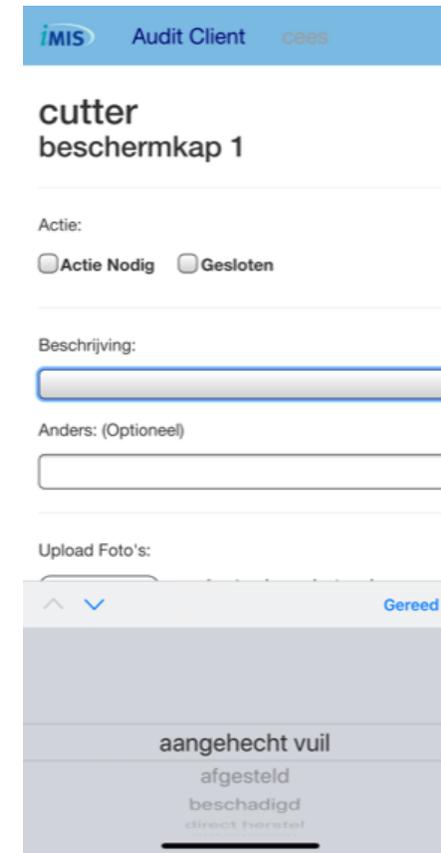
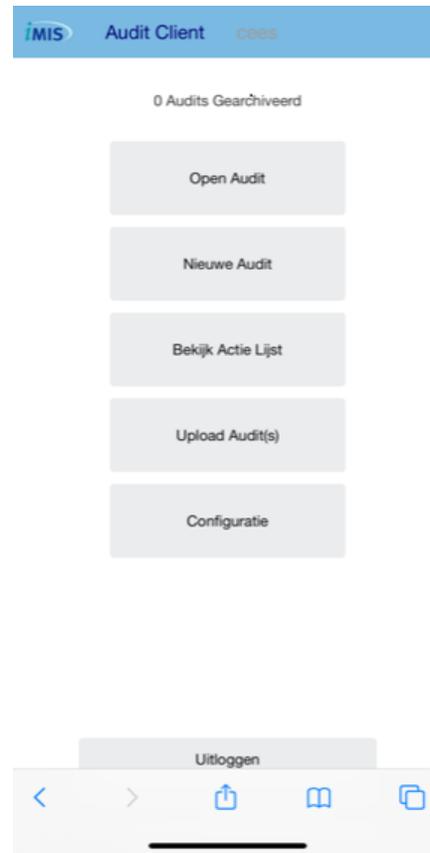
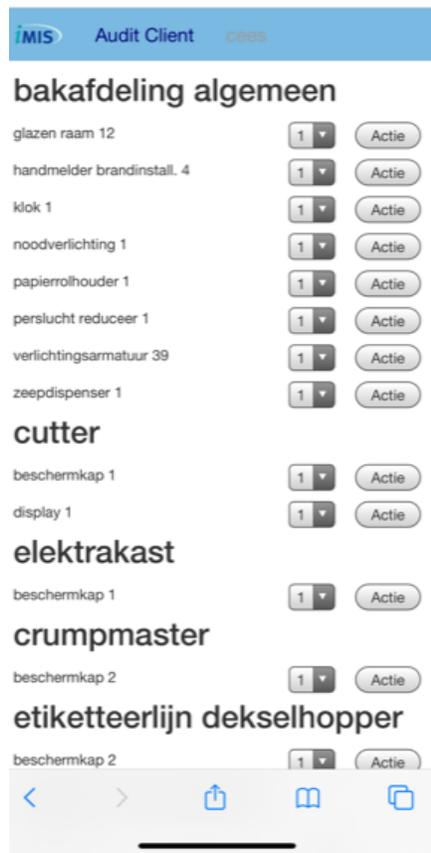
System	Management von
Handbuch	Das Qualitätshandbuch
Audit	Die Inspektionen
SpecCheck	Spezifikationen
Nachverfolgung	Rückverfolgbarkeit
Intranet	Zentrale Dokumentation
Updates	Gesetzgebung & Gefährdungen
Helpdesk	Tägliche Online-Unterstützung

iMIS Food Audit

Das Kontrollsystem

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





iMIS Food Audit Windows und IOS, Android über Webinterface

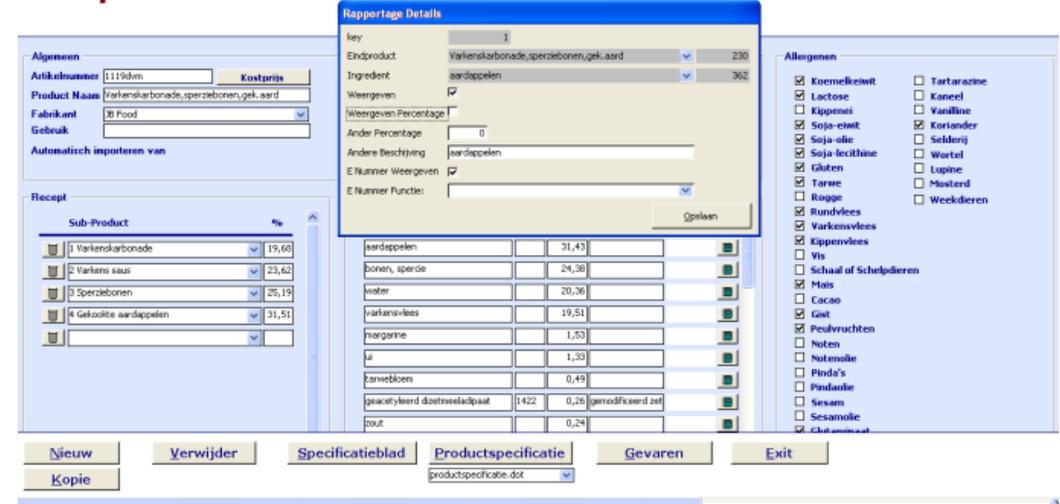
iMIS Food Audit Managementsysteem

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
SpecCheck	Spezifikationen
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

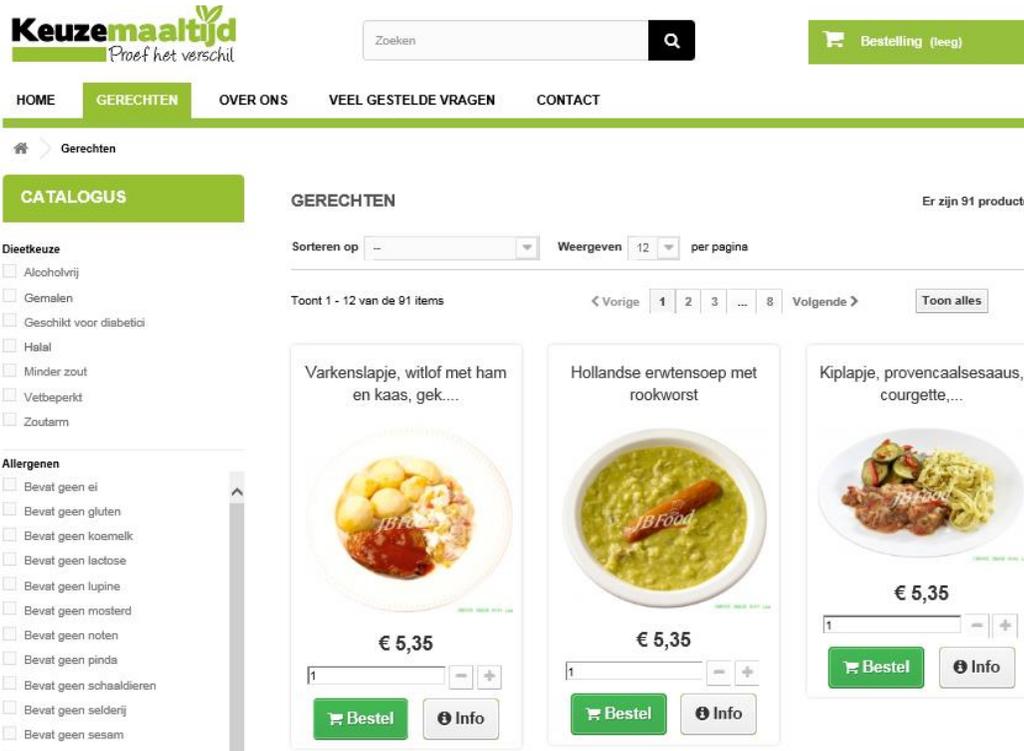
✓ Aufzeichnung aller Aktionen

✓ 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

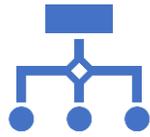
fidAcceptation	fidAllowExport	fidrefEndprodu	fidVOEDLabel	fidINGRingredi	fidALBAalbalis	fidPRODPProdu	fidPROC
15-1-2014	0	2		Omschrijving bij	Koemelkeiwit, L	Starbucks Croc	1210200
15-1-2014	0	19		tarwebloem, wa	Koemelkeiwit, L	Starbucks Baqu	1220690
15-1-2014	-1	5		tarwebloem, ge	Koemelkeiwit, L	Starbucks 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	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
Nachverfolgung	Rückverfolgbarkeit
Intranet	Zentrale Dokumentation
Updates	Gesetzgebung & Gefährdungen
Helpdesk	Tägliche Online-Unterstützung

iMIS Food Nachverfolgung

Das Rückverfolgungssystem



Rückverfolgung

Rohstoffe und Zusatzstoffe
 Halbfertig- und Endprodukte
 Wartung & Probenahme

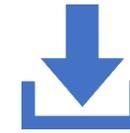


Kontrolle

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
Grondstof	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

omvullen 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.
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
13-07-06	4/194	4-6-2006	4-6-2006	18-7-2006
S1000a	124	3-6-2006	4-6-2006	11-6-2006

iMIS Food

System	Management von
Handbook	Das Qualitätshandbuch
Audit	Die Inspektionen
SpecCheck	Spezifikationen
Nachverfolgung	Rückverfolgbarkeit
Intranet	Zentrale Dokumentation
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 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 12.14 ongediertebestrijding productieleider	2 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	3 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.04 glascontrole afdelingschefs	4 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	5 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef	6 ● 10.01 schoonmaak afdelingschef ● 10.15 Messencontrole 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 ● 10.15 Messencontrole Assistent productieleider ● 12.27 pleisters Assistent productieleider	13	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 ● 10.06 residu afdelingschef ● 10.15 Messencontrole Assistent productieleider ● 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 Registrierungsmaterialien

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**
 - Prozessabläufe, Grundrisse
 - Gefährdungen und Risiken
 - Vorhandene Kontrollmaßnahmen
 - Kritische Kontrollpunkte (CCP)
- 3. Sicher**
 - Normen und Toleranzen
 - Häufigkeit der Messung
 - Mess- oder Beobachtungsmethoden
- 4. Dokumentation**
 - Abfallmaßnahmen
 - Zuständigkeiten
 - Verantwortlichkeiten
 - Spezifikationen
 - Anweisungen
- 5. Überprüfung**
 - Verfahren bewerten
 - Aktualisierungen
 - 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
- drücken
- 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
Updates	Gesetzgebung & Gefährdungen
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 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 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 Leidraden
- 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: 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.	>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 (lit. liter 1)	> 0,92	<10 (G)	Everywhere	Unknown	Infections of healthy individuals leads to flu syndrome. Infection: Ecthyma and necrotic	

iMIS Food

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

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

