

Voedselveiligheid:

400 wetswijzigingen per jaar en 2000 kwaliteit standaard eisen...

VRAAGT U ZICH AF WAAROM:

- De kwaliteitskosten stijgen jaarlijks voor GFSI-normen zoals, BRC, FSSC22000 en IFS?
- Het maken van productspecificaties is een tijdrovende bezigheid?
- Voldoen aan alle normen en wetgeving om voorbereid te zijn op de audit.
- Heeft u een generiek management systeem; Is niet gespecialiseerd voor de voedselindustrie?
- Digitalisering en traceerbaarheid worden belangrijker
- Is het van cruciaal belang om toegang te hebben tot alle informatie om alle papierwerk in orde te hebben?

IMIS FOOD IS DE OPLOSSING!

- Real-time Food Safety compliance
- Besparing op de kwaliteitskosten
- Wordt exportklaar met certificeringen
- Totale digitale oplossing die alle informatie opslaat
- Transparantie en integriteit in de hele keten



real-time food safety





Productkwaliteit en voedselveiligheid zijn van belang. De levensmiddelenindustrie wordt in toenemende mate geconfronteerd met stijgende kwaliteitskosten en het naleven van vele wettelijke eisen.

Normen zoals BRC en IFS stellen voortdurend strengere eisen en klanten eisen inhoudelijke informatie over de geleverde producten. Daardoor betaalt u als ondernemer een hoge rekening voor een kwaliteitsafdeling, de benodigde software en de adviseurs die moeten worden ingeschakeld.

iMIS biedt u een hoogwaardig alternatief met aanzienlijke besparingen op uw kwaliteitskosten.

iMIS Food **de voordelen**

- *Voldoen aan alle eisen voor voedselveiligheid*
- *Real-time transparantie*
- *Keuzes maken op basis van feiten*
- *Kostenbesparing door éénmalige handelingen*
- *Implementatie in 5 dagen*

iMIS Food

Bouwstenen:

Inhoud:

- Voorgedefinieerd handboek
- Voorgedefinieerde controles
- Etiketten op basis van goedgekeurde ingrediënten
- Alle relevante EU wetgeving

Software:

- Gebruikersvriendelijk
- Gestandaardiseerd

Software

iMIS Handbook

Digitaal handboek

Dit bevat alle algemene bedrijfsinformatie, procedures en instructies die nodig zijn om voedselveilig te produceren. Het systeem is onderverdeeld in een generiek gedeelte en een bedrijfsspecifiek gedeelte. Het specifieke gedeelte wordt onderhouden door het bedrijf zelf.

- Continu voldoen aan de nieuwste kwaliteitsstandaarden
- Digitaal handboekstelsel
- Direct toegankelijk vanaf elke werkplek

iMIS Audit

Controlerondes

Controlerondes kunnen met een telefoon of tablet worden gelopen, waarna de gegevens worden verwerkt in het rapportagesysteem.

- Uitvoering van de juiste controles op het juiste moment
- Geen verrassingen bij klantenaudits of incidenten
- Duidelijk auditsysteem
- Direct gekoppeld aan de actielijst

iMIS Intranet

Bedrijfsintegratie

iMIS Food bevat een managementsysteem voor alle operationele kwaliteitsdata. Met iMIS Intranet zijn alle iMIS Food onderdelen centraal toegankelijk. Doordat alle systemen zijn gestandaardiseerd kan gemakkelijk informatie worden gedeeld tussen mensen en systemen.

- Management informatie systeem
- Juiste informatievoorziening naar de klant
- Veilig informatieverkeer door gebruikersrechten

Toepassingen

Binnen het bedrijf

Met iMIS Food kan iedereen op de hoogte worden gesteld van de geldende regels en instructies binnen het bedrijf. De planning van de controlerondes is via intranet beschikbaar en iedereen kan nagaan welke controleronde wanneer moet worden uitgevoerd. Met het specificatie-managementsysteem heeft een bedrijf alle eindproduct-specificaties onder controle.

Met iMIS Food wordt het gehele bedrijf betrokken bij het kwaliteitssysteem. Alle informatie over kwaliteit en voedselveiligheid is te vinden op het beveiligde intranet.

Communicatie naar klanten

Met iMIS Food staat het bedrijf nooit voor verrassingen. De meeste retailers maken gebruik van een website waar etiketinformatie, gedetailleerde grondstofinformatie, voedingswaarden en allergenen moet worden ingevoerd.

iMIS Food bevat alle informatie die door retailers kan worden opgevraagd. Bij een klantenvraag over een eindproduct is meteen bekend welke levering het betreft en welke grondstoffen zijn verwerkt.

iMIS Food Updates

De vernieuwingen

QAssurance verzorgt zowel de software als de inhoudelijke vernieuwingen van iMIS Food updates.

- Continu voldoen aan de nieuwste kwaliteitsstandaarden
- Continu werken volgens de geldende wetgeving

iMIS Food Helpdesk

De ondersteuning

De iMIS Food Helpdesk is gespecialiseerd in voedsel-veiligheid. Bij vragen is de helpdesk bereikbaar. We bieden ondersteuning bij HACCP, FSSC22000, BRC en IFS.

- Professionele ondersteuning door experts
- 24 uur per dag beschikbaar bij recalls en andere calamiteiten
- Juiste interpretatie van de nieuwste kwaliteitsstandaarden

iMIS SpecCheck

GdYVZVUJYg`Yb`YHj_YHfY]b[

T ^cSpecCheckA@oÁ
•] ^8ääBaa{ äj æ^ { ^} o^•c^ { @^oÁ
^^) Á^á!á^á^ ^ ^8ääBaa• Áj Á^Á
^ä ä]! [á~ &c } [} á^!& [] d [|É

- Direct de juiste productspecificaties kunnen afgeven
- De juiste ingrediëntendeclaratie, allergenen en voedingswaarden paraat
- Professioneel specificatiemanagement

iMIS Tracking

HfUWYf gngHYa

iMIS Food bevat een managementsysteem voor traceren en kan worden afgestemd op reeds aanwezige systemen. In het productieproces houdt iMIS Food bij welke grondstoffen, hulpstoffen en verpakkingen worden gebruikt. De tracing van grondstof tot klant geschiedt hierdoor met één druk op de knop.

- 100% traceerbaarheid zoals gewenst door klanten
- Snel antwoord bij een klantenvraag over een productherkomst
- Eenvoudig in gebruik

iMIS Portal

? YHbWt a a i b]WUJY

iMIS Food bevat een managementsysteem voor alle keteninformatie. Met iMIS Portal kan de gehele keten van klanten, leveranciers en certificeerders worden gekoppeld aan het centrale iMIS Food systeem. Doordat alle systemen zijn gestandaardiseerd kan gemakkelijk informatie worden gedeeld in de keten.

- Keteninformatie systeem
- Juiste informatievoorziening met de klant, leverancier en derden
- Veilig informatieverkeer door Senior IT Professionals



Over QAssurance

Missie

Voedselproducenten in staat stellen om zelf voedselveiligheid te managen.

Expertise

- Senior Food Consultancy en IT experts
- Food Safety vraagstukken
- Auditvoorbereiding en begeleiding
- iMIS Food begeleiding & ontwikkeling



Van Nellefabriek Unit:
Tabak 3-10 Van
Nelleweg 1 Rotterdam
T +31 (0)10 200 40 80
info@qassurance.com
www.qassurance.com

real-time food safety