

Voedselveiligheid 2.0

De afgelopen jaren zijn er zoveel normen bijgekomen voor voedselveiligheid dat kwaliteitssystemen niet meer altijd efficiënt zijn ingericht. Willem Collot d'Escury van QAssurance is ervan overtuigd dat het efficiënter kan met het managementsysteem iMIS Food. Daarmee kan een producent ook voldoen aan de groeiende behoefte van de retail aan real-time compliance.



Willem Collot d'Escury
Marketing & Sales Manager

“Bij veel bedrijven zijn de kwaliteitssystemen de afgelopen tien jaar alsmaar gegroeid. Eerst moest je voldoen aan de HACCP-normen, later kwamen BRC en IFS erbij. Daardoor zijn de systemen vervuild geraakt en steeds minder efficiënt ingericht. Op de productievloer worden dagelijks veel handelingen verricht om te voldoen aan de normen; handelingen die vaak onnodig zijn als je je kwaliteitssysteem anders inricht.”

Voedselproducenten kunnen volgens Collot d'Escury dus een efficiëncyslag maken. QAssurance biedt hiervoor iMIS Food, een integraal managementsysteem voor voedselveiligheid. “Wij leveren zowel de inhoud als de software – het is een kennissysteem”, licht hij toe. Met iMIS Food heeft het management inzicht in de status van voedselveiligheid en kwaliteit binnen zijn onderneming. Hierdoor kan op een efficiënte manier worden voldaan aan klanteneisen, kwaliteitsstandaarden en wetgeving.

Ook is de producent in staat om in te spelen op de behoefte aan transparantie bij de retailer en consument. Zij kunnen real-time worden geïnformeerd.



iMIS Food: Connect & Comply

Met iMIS Food kan professioneel worden ingespeeld op de behoefte aan transparantie in de voedselketen en is een voedselproducent uitgerust voor issue management richting de media.

Producenten moeten inspelen op de groeiende informatiebehoefte van de retail en consument. Collot d'Escury: “Supermarktketens nemen geen genoegen meer met een certificaat, maar willen zelf de data inzien die aantonen dat het goed zit met een product. Ze zullen op termijn real-time informatie op product- en procesniveau eisen. Engelse retailers vragen al maandrapporten met procesdata. Consumenten willen ook steeds meer weten over wat ze eten. Waar komen de ingrediënten vandaan? Hoe is de product authenticiteit geborgd?”

De gemiddelde voedselproducent is hier volgens Collot d'Escury echter nog niet op ingericht, doordat die informatie vaak op verschillende plekken in het bedrijf wordt vastgelegd.

“De meeste recalls vinden momenteel plaats omdat de etiketinformatie op het product niet klopt qua allergenen.” Met iMIS Food komt de allergeneninformatie van zowel de receptuur, het etiket, de productspecificatie als de website vanuit één managementsysteem, met de daarbij benodigde autorisaties. Hierdoor wordt deze vorm van recall zo goed als uitgesloten. Ze moeten natuurlijk nog wel de juiste sticker op het product plakken.

iMIS Food kent een kort implementatietraject. Binnen een maand kan een voedselproducent real-time de kwaliteit en voedselveiligheid borgen.



www.qassurance.com