

Lebensmittelsicherheit:

400 Gesetzesänderungen pro Jahr sowie
2000 Qualitätsanforderungen



Fragen Sie sich, warum:

- Die Qualitätskosten für HACCP, BRC und IFS immer höher werden?
- Die Erstellung einer Produktspezifikation viel Zeit kostet?
- Die Qualitätsabteilung jedes Jahr wächst?
- Teure Anpassungen an den bestehenden Softwaresystemen notwendig sind?

iMIS Lebensmittel ist die Lösung!

- Lebensmittelsicherheit in Echtzeit
- Lebensmittelsicherheit selbst in die Hand nehmen
- Einsparung von Qualitätskosten



Produktqualität und Lebensmittelsicherheit stehen ganz oben auf der Tagesordnung und die Lebensmittelindustrie ist zunehmend mit steigenden Qualitätskosten konfrontiert. Die Etikettierung muss vielen gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

Standards wie BRC und IFS stellen immer strengere Anforderungen und die Kunden verlangen aussagekräftige Informationen über die gelieferten Produkte. Das hat zur Folge, dass Sie als Unternehmer eine hohe Rechnung für ein Qualitätsmanagement, die notwendige Software sowie Berater bezahlen müssen, um zusätzliches Fachwissen hinzuzuziehen. iMIS bietet Ihnen eine hochwertige Alternative mit erheblichen Einsparungen bei Ihren Qualitätskosten. Wenn Sie sich für iMIS entscheiden, können Sie schon nach einem Monat die Früchte ernten.

iMIS Lebensmittel - die Vorteile

- *Alle Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen*
- *Professionelles Auftreten gegenüber dem Kunden*
- *Entscheidungen auf der Grundlage von Fakten*
- *Kosteneinsparungen durch einmalige Maßnahmen*



iMIS Lebensmittel - Bausteine:

Inhalt:

- Vordefiniertes Handbuch
- Vordefinierte Prüfungen
 - Etiketten auf der Grundlage zugelassener Inhaltsstoffe
- Gesamtes einschlägiges EU-Recht

Software:

- Benutzerfreundlich
- Standardisiert

Software

iMIS Handbuch

Digitales Handbuch

Es enthält alle allgemeinen Unternehmensinformationen sowie Verfahren und Anweisungen, die zur sicheren Herstellung von Lebensmitteln erforderlich sind. Das System gliedert sich in einen allgemeinen und einen unternehmensspezifischen Teil. Der spezifische Teil wird vom Unternehmen selbst gepflegt. .

- Kontinuierliche Einhaltung der neuesten Qualitätsstandards
- Digitales manuelles System
- Direkter Zugriff von jedem Arbeitsplatz aus

iMIS Audit

Prüfungsrunden

Kontrollrunden können mit einem Handy oder Tablet durchgeführt werden. Anschließend werden die Daten im Berichtssystem verarbeitet.

- Durchführung der richtigen Kontrollen zum richtigen Zeitpunkt
- Keine Überraschungen bei Kundenaudits oder Zwischenfällen
- Klares Prüfungssystem

iMIS Intranet

Berichte

iMIS Lebensmittel enthält ein Verwaltungssystem für alle betrieblichen Qualitätsdaten. Mit iMIS Intranet sind alle iMIS Komponenten zentral zugänglich. Da alle Systeme standardisiert sind, können Informationen problemlos zwischen Menschen und Systemen ausgetauscht werden.

- Management-Informationssystem
- Korrekte Informationen für den Kunden
- Sicherer Informationsverkehr durch Benutzerrechte

Anwendungen

Innerhalb des Unternehmens

Mit iMIS Lebensmittel kann jeder über die geltenden Vorschriften und Anweisungen im Unternehmen informiert werden. Die Planung der Kontrollgänge ist über das Intranet verfügbar, und jeder kann überprüfen, welcher Kontrollgang wann durchgeführt werden soll. Mit dem Spezifikationsmanagementsystem hat ein Unternehmen alle seine Endproduktspezifikationen unter Kontrolle. Mit iMIS Lebensmittel ist das gesamte Unternehmen in das Qualitätssystem eingebunden. Alle Informationen über Qualität und Lebensmittelsicherheit sind im gesicherten Intranet zu finden.

Kommunikation mit den Kunden

Mit iMIS Lebensmittel ist das Unternehmen vor Überraschungen bewahrt. Die meisten Einzelhändler nutzen eine Website, auf der Etiketteninformationen, detaillierte Rohstoffinformationen, Nährwerte und Allergene eingegeben werden müssen. iMIS Lebensmittel enthält alle Informationen, die von Einzelhändlern angefordert werden können. Fragt ein Kunde nach einem fertigen Produkt, so ist sofort bekannt, um welche Lieferung es sich handelt und welche Rohstoffe verarbeitet wurden.

iMIS Lebensmittel Updates

Die Neuerungen

QAssurance kümmert sich sowohl um die Erneuerung der Software als auch um die Erneuerung der Inhalte von iMIS Lebensmittel. Diese Innovationen werden als iMIS Updates umgesetzt.

- Kontinuierliche Einhaltung der neuesten Qualitätsstandards
- Ständig nach den geltenden Rechtsvorschriften arbeiten

iMIS Lebensmittel Helpdesk

Die Unterstützung

Der iMIS Helpdesk ist auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert. Bei Fragen steht Ihnen der Helpdesk zur Verfügung. Wir bieten Unterstützung für HACCP, FSSC22000, BRC und IFS.

- Professionelle Unterstützung durch Experten
- 24 Stunden am Tag verfügbar bei Rückrufen und anderen Vorfällen
- Korrekte Auslegung der Vorfälle der neuesten Qualitätsstandards

iMIS SpecCheck

Spezifikationen und Kennzeichnung

Mit dem Spezifikationsmanagementsystem hat ein Unternehmen alle Spezifikationen der Endprodukte unter Kontrolle.

- In der Lage sein, die korrekten Produktspezifikationen sofort auszustellen
- Die richtige Deklaration der Inhaltsstoffe, Allergene und Nährwerte zur Hand haben
- Professionelle Verwaltung von Spezifikationen

iMIS Tracking

Tracking System

iMIS enthält ein Tracking System zur Nachverfolgung und kann mit bestehenden Systemen koordiniert werden. Im Produktionsprozess behält iMIS den Überblick, welche Rohstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungen verwendet werden. Die Rückverfolgung vom Rohmaterial bis zum Kunden erfolgt somit auf Knopfdruck.

- 100%ige Rückverfolgbarkeit, wie von den Kunden gefordert
- Schnelle Antworten auf Kundenfragen zur Produktherkunft
- Einfach zu bedienen

iMIS Portal

Supply Chain Kommunikation

iMIS enthält ein Managementsystem für alle Informationen der Kette. Mit iMIS Portal kann die gesamte Kette von Kunden, Lieferanten und Zertifizierern mit dem zentralen iMIS System verbunden werden.

Da alle Systeme standardisiert sind, können Informationen innerhalb der Kette leicht ausgetauscht werden.

- Ketteninformationssystem
- Korrekte Bereitstellung von Informationen für Kunden, Lieferanten und Dritte
- Sicherer Informationsverkehr durch versierte IT-Fachleute



iMIS Food Safety Excellence Partners

nuTIQ

Member of  **GBAGROUP**

nuTIQ GmbH

Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg · Deutschland

Tel. +49 (0)40 797172-870 · info@nutiq.com

nutiq.com/de

 **HYGIENICUM**

Member of  **GBAGROUP**

HYGIENICUM GmbH · Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Robert-Viertl-Str. 7 · 8055 Graz · Österreich

Tel. +43 (0)316 694108-0 · office@hygienicum.at

gba-group.com/hygienicum


QAssurance

QAssurance BV

Van Nellefabriek Unit:

Tabak 3-10 · Van Nelleweg 1 · Rotterdam · Niederlande

Tel. +31 (0)10 200 40 80

info@qassurance.com

qassurance.com