



# iMIS Food **HANDBOOK**

**HET HANDBOEKSYSTEEM**

**real-time food safety**

# iMIS Food HANDBOOK

## HET HANDBOEKSYSTEEM

### Voordelen

#### Zekerheid

- Altijd kunnen leveren aan (potentiële) klanten
- Continu voldoen aan de nieuwste kwaliteitsstandaarden
- Continu werken volgens de geldende wetgeving
- Professioneel handboekstelsel

#### Kwaliteit

- Goed basissysteem met generieke iMIS Food procedures
- Kennisbank voor bedrijfsspecifieke zaken
- Instructies met afbeeldingen, foto's en filmmateriaal
- Toegang voor iedereen via intranet

#### Efficiency

- Generieke procedures en instructies voldoen altijd aan de standaarden
- Geen tijd en kosten verloren aan generieke procedures en instructies
- Automatische aanpassing bij wijziging van standaard of wet
- Volledig kunnen richten op de bedrijfsspecifieke situatie
- Op eenvoudige wijze kan een pagina worden toegevoegd
- Versiebeheersysteem en logboek met reden van wijziging
- Door de zoekfunctie is een eventueel onderwerp snel gevonden
- Automatische printopmaak voor eventuele papieren versie
- Automatische interne communicatie
- Veel efficiëntere aanpak dan met tekstverwerker
- Halvering van de kosten van het bijhouden van het kwaliteitshandboek

### Systemen

iMIS Food bevat een managementsysteem voor het kwaliteitshandboek dat kan worden afgestemd op reeds aanwezige systemen. Het handboekstelsel 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. De generieke procedures en instructies gelden voor ieder levensmiddelenbedrijf dat wil voldoen aan bijvoorbeeld BRC en IFS. Het specifieke gedeelte bevat alle bedrijfsspecifieke

procedures en instructies, die onder andere voortkomen uit de HACCP studie. Deze gevarenstudie en risicoanalyse leiden tot extra registraties waarmee kan worden aangetoond dat er voedselveilig wordt geproduceerd. Het generieke gedeelte wordt centraal door QAssurance onderhouden. Het specifieke gedeelte wordt onderhouden door het bedrijf zelf.

Met de iMIS Food updates wordt iedereen op de hoogte gehouden van wetswijzigingen en veranderingen in

de kwaliteitsstandaarden. Normen zoals BRC en IFS worden om de 3 jaar vernieuwd. Toch zijn er tussendoor reeds systeemaanpassingen gewenst. Per kwartaal komen certificerende instellingen bijeen om hun manier van toetsing te harmoniseren. Dit heeft impact op de manier waarop een BRC of IFS eis wordt geïnterpreteerd. Doordat iMIS Food wekelijks wordt gecontroleerd door de overheid en certificerende instellingen kan hierop goed worden gereageerd en zo nodig wordt het generieke systeem aangepast.

Additioneel zorgt de met QAssurance op locatie uitgevoerde iMIS Food QuickScan ervoor dat ook alle praktische en bouwkundige zaken worden geborgd. Deze totaalaanpak voor kwaliteitsstandaarden is nodig door de manier waarop klanten omgaan met het certificeringsresultaat. Er zijn retailers die alleen nog BRC op A niveau accepteren. Dit is niet gemakkelijk, want met meer dan 10 opmerkingen is de score al maximaal B niveau. Doordat meerdere bedrijven zijn aangesloten op iMIS Food kan ook gefundeerd in bezwaar worden gegaan op certificeringsresultaten. De iMIS Food QuickScan opzet is onderdeel van het iMIS Food systeem en wordt frequent aangepast aan zowel theorie als praktijk.

## Toepassing

### Bedrijf

Met iMIS Food kan iedereen op de hoogte worden gesteld van de geldende regels en instructies binnen het bedrijf. Hierdoor weet iedereen wat er dient te gebeuren en is er minder kans op fouten. Doordat duidelijk bekend is wat er van iedereen wordt verwacht, kan hierop worden aangestuurd. Door het meetbaar maken van de organisatie kan er beter worden gemanaged op basis van feiten. Door het versiebeheersysteem is ook duidelijk hoe het kwaliteitssysteem leeft in de organisatie.

### Leveranciers

In het kwaliteitssysteem wordt eenduidig omschreven hoe om te gaan met leveranciers. Kwaliteitsborging begint bij de inkoop. iMIS Food biedt voorbeelden van inkoopvoorwaarden en leveringscondities, waarmee eenduidig af te spreken is wat dient te worden geleverd. Vervolgens kunnen deze afspraken met een goede ingangscntrole worden geborgd. Ontvang alleen producten en diensten van goedgekeurde leveranciers met goedgekeurde specificaties. Deze specificaties dienen zowel van grondstofleveranciers aanwezig te zijn als dienstenleveranciers zoals ingehuurde schoonmaakactiviteiten en ongediertebestrijding.

### Klanten

Wanneer er specifiek voor klanten wordt geproduceerd, zijn er vaak klant-specifieke instructies nodig. Deze instructies kunnen via iMIS Food eenvoudig bij iedereen bekend worden gemaakt. Ook kunnen controles worden voorzien van ondersteunend fotomateriaal en film. Retailers beschikken over internetportalen waarin specificatiegegevens moeten worden ingevuld. Dit soort aanvragen dienen te worden behandeld als een proces. Met iMIS Food kan worden vastgelegd wie wat wanneer mag invullen. Hierdoor wordt eenduidig naar de klant gecommuniceerd en worden mogelijke fouten voorkomen.

### Wetgeving

Voor de wetgeving is minimaal nodig: een HACCP systeem, een recallprocedure en indien de geproduceerde producten vallen onder de EU verordening 2073, een procedure microbiologie. Het iMIS Food systeem bevat een aparte website, waarin alle Nederlandse en EU wetgeving wordt bijgehouden. Tevens is de HACCP aanpak, gebaseerd op de Codex Alimentarius, omschreven. Daarnaast biedt iMIS Food de wettelijk noodzakelijke procedures en voorbeeldbrieven waarmee bijvoorbeeld migratietesten bij de leveranciers van het verpakkingsmateriaal kunnen worden opgevraagd.

### Standaarden

iMIS Food is gebaseerd op de normen van BRC, IFS, FSSC22000 en Dutch HACCP. Voor deze normen zijn ook de benodigde standaardprocedures en instructies opgesteld. Desgewenst kunnen andere kwaliteitsstandaarden worden toegevoegd. De standaardnormen worden continu bewaakt. Normwijzigingen en audits door certificerende instellingen kunnen impact hebben op deze procedures en instructies. Daar waar nodig worden deze door QAssurance centraal vernieuwd.

## Implementatie

- Uitleg handboekstelsysteem en training
- Activeren generieke iMIS Food informatie
- Bepalen bedrijfsspecifieke informatie aan o.a. procedures en instructies
- Toevoegen van de bedrijfsspecifieke informatie
- Introductie van het nieuwe handboekstelsysteem aan de collega's

## Helpdesk

### Software

Voor vragen bij het gebruik van het auditsysteem kan contact worden opgenomen met de iMIS Food Helpdesk. Eventueel kan hierbij de pc of handheld van de gebruiker op afstand worden overgenomen, waardoor deze direct wordt geholpen.

### Inhoud

Bij de iMIS Food Helpdesk kunnen ook inhoudelijke vragen over de controlerondes en de genoodzaakte frequentie worden gesteld. Meestal gaat het hierbij om hoe bepaalde zaken dienen te worden geïnterpreteerd.



## Updates

### Software

Het handboekstelsel is ingericht met wiki-software. Bij deze software horen zogenaamde plug-ins waarmee het gebruiksgemak kan worden verbeterd. Denk hierbij aan software voor stroomschema's, indexerende, zoeken etc. Het vernieuwen van deze software gebeurt centraal door QAssurance. Hierbij wordt rekening gehouden met bestaande data en er vindt indien nodig een extra training ofwel uitleg plaats.

### Inhoud

Het handboekstelsel is continu onderhevig aan verandering. De bedrijfsspecifieke situatie dient up-to-date te zijn omschreven. QAssurance onderhoudt het generieke gedeelte. Aanpassingen vinden normaliter plaats bij een wijziging van norm of wet. Met het versiebeheersysteem is de status en historie van het kwaliteitssysteem vastgelegd en toegankelijk. Tevens kan de reden van wijziging worden vermeld.



Compagnieweg 3  
3711 NH Barneveld

T +31 (0)342 41 57 24  
F +31 (0)84 756 67 45

info@qassurance.com  
www.qassurance.com

**real-time food safety**