

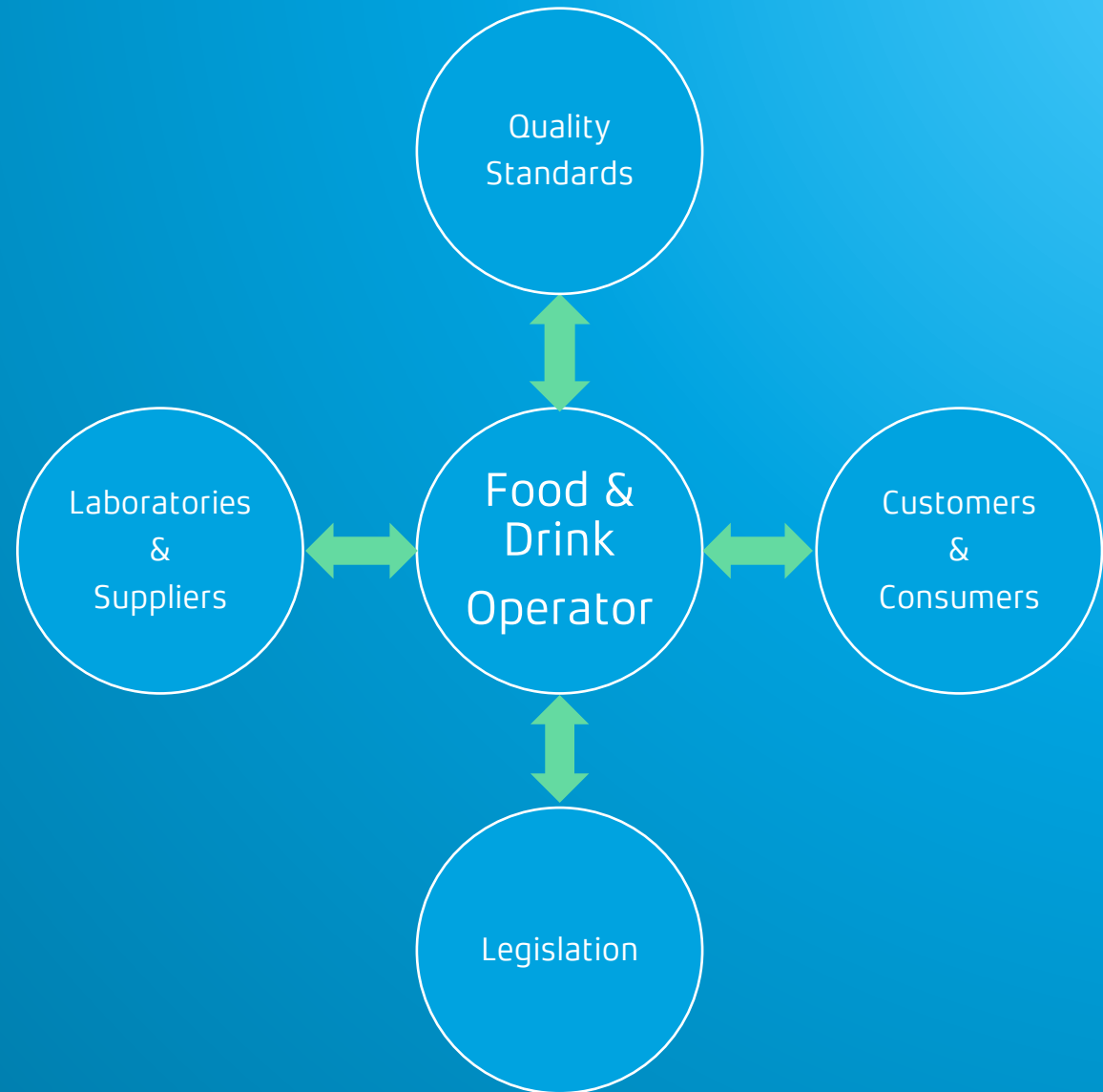


System zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit in Echtzeit und dem direkten Zugang zu Experten für Lebensmittelsicherheit

➤ Mission:

✓ *Wir glauben, dass wir mit neuen digitalen Lösungen die Lebensmittelsicherheitskultur entlang der gesamten Lieferkette der Lebensmittelindustrie vereinfachen und die Kontrolle dieser effizienter gestalten können.*

➤ Digitale Lösungen von Experten für Lebensmittelsicherheit



QUALITY HOLISTICS



			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			CERTIFICATION MANAGEMENT			
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		CERTIFICATIONAL BODIES				
CUSTOMERS			CONSUMERS			
DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (DRM)			Product, process requirements	Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications	Customer Satisfaction Consumer Needs
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs					
FOOD AND DRINK FACTORY			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
FOOD & DRINK MANAGEMENT			Process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	Business System
LABORATORIES			PRODUCT SUPPLIERS		SERVICE SUPPLIERS	
SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			Process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems				
GOVERNMENT CONTROL BODIES			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius		legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice
LEGISLATIONS						



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

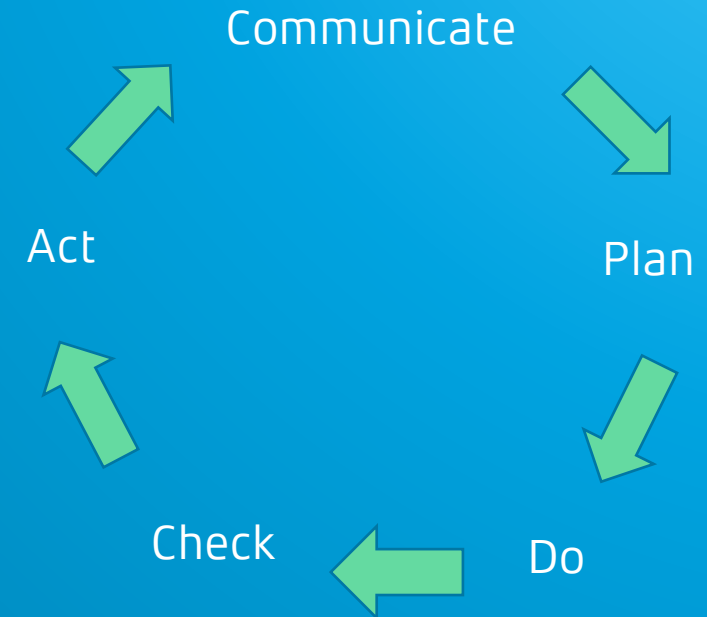
Quality Data Warehouse
Quality Cockpit
Standard Reports

COMMUNICATE

Newsletter
www.iMISQA.com
SpecReport
Quality Information Centre
Supplier Portal

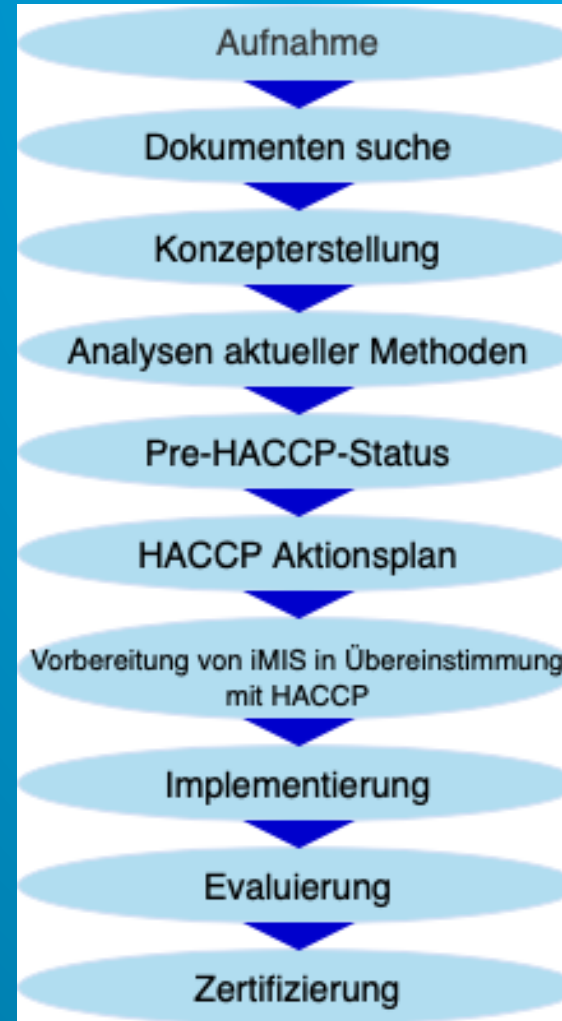
IMIS FOOD INHALTE & SOFTWARE

- 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 nuTIQ

- Implementierung
 - ✓ Inbetriebnahme von iMIS Food
 - ✓ Kurze Dauer
- Unterstützung
 - ✓ Tägliche Nutzung
 - ✓ iMIS Food Helpdesk
- Training
 - ✓ iMIS Food Software
 - ✓ HACCP und Gesetzgebung
 - ✓ Etikettierung

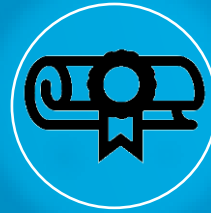


IMIS FOOD DIE VORTEILE



Unternehmen/Markenschutz

- Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Real-time Monitor für Geschäfts- und Qualitätsleitung
- Kontinuität durch Personalunabhängigkeit
- Professionelles Auftreten gegenüber dem Kunden



Qualität

- Verfügbarkeit von Qualitätsdaten in Echtzeit
- Wissenssystem: Formalisierung und Sicherheit des Know-Hows
- 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 Investitionen
- 90% der QA-Verwaltung ohne fachlichen Hintergrund möglich
- Flexibilität: unternehmens- und personenunabhängig
- Direkter Zugang zu iMIS Food Experten
- Verwaltung mehrerer 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

DAS HANDBUCH

Cornelis Bartlema Food Group

Pure and Honest

:customer:generiek_duits

Cornelis Bartlema
FOOD GROUP

pure and honest

iMIS Handbuch

iMIS Handbuch

- [-] 1. Allgemein
- [-] 2. PRP und HACCP Studie
- [-] 3. Anweisungen
- [-] 4. Spezifische Anweisungen
- [-] 5. Grundrisse und Fließschema
- [-] 6. Vorgehensweisen
- [-] 7. Spezifische Verfahren
- [-] 8. Anmeldungen
- [-] 9. Spezifikationen
- [-] 10. Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten
- [-] Analyse der Risiken
- [-] 32 Ordner

Last modified: 2022/04/06 10:08 by admin

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

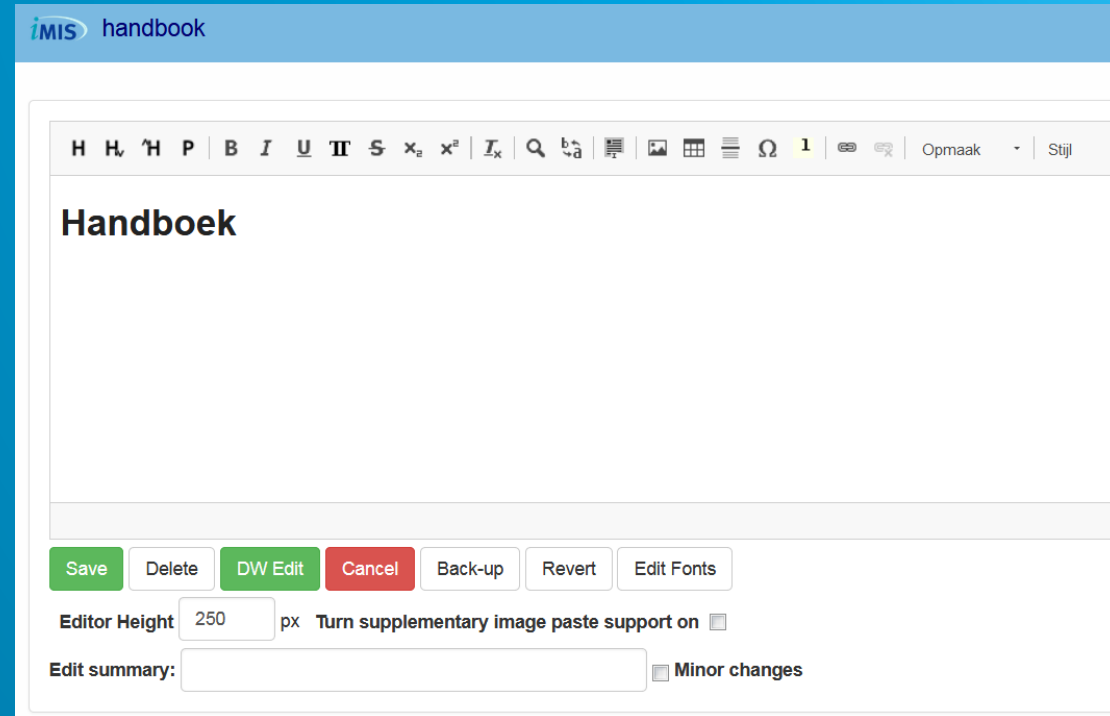
IMIS FOOD HANDBUCH

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

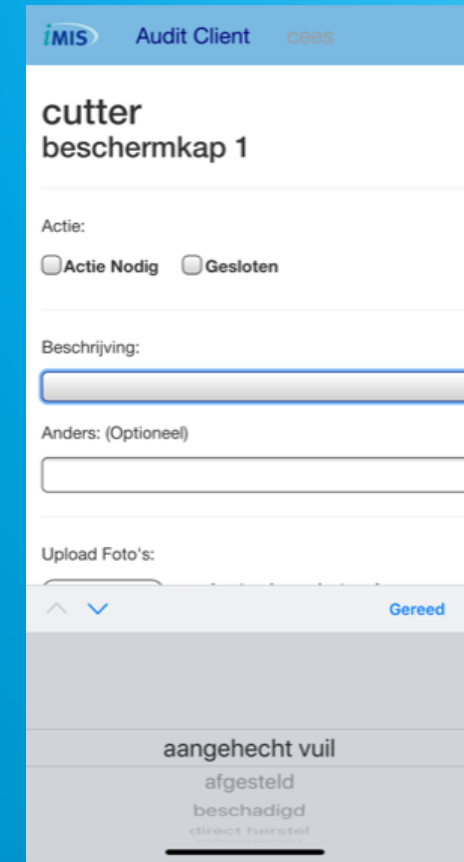
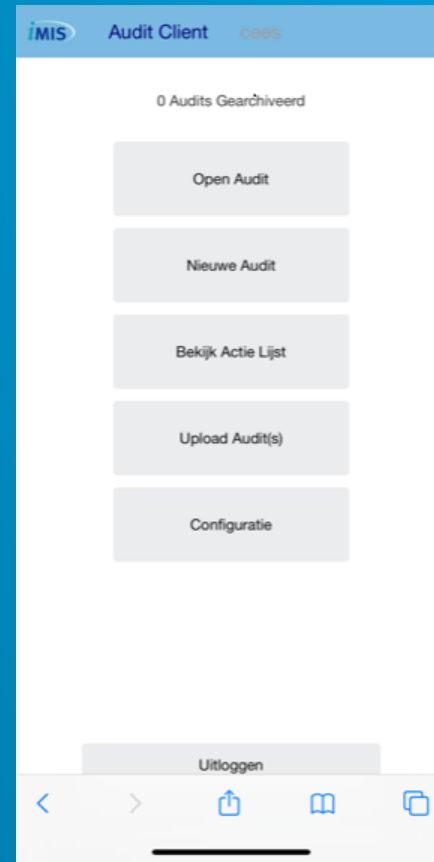
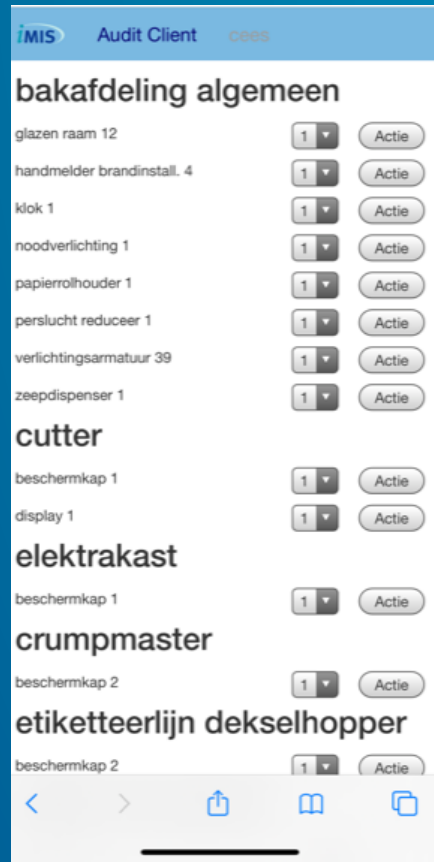
System	Management von
Handbuch	Das Qualitätshandbuch
Audit	Die Inspektionen
SpecCheck	Spezifikationen
Nachverfolgung	Rückverfolgbarkeit
Intranet	Zentrale Dokumentation
Updates	Gesetzgebung & Gefährdungen
Helpdesk	Tägliche Online-Unterstützung

IMIS FOOD AUDIT DAS KONTROLLSYSTEM

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



IMIS FOOD AUDIT ÜBER WEBINTERFACE



WINDOWS UND IOS, ANDROID

IMIS FOOD AUDIT MANAGEMENTSYSTEM

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

IMIS FOOD SPECHECK 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

Product specificatie

Productnaam : Varkenskarbonade,sperziebonen,gek.aard
Artikel nr. : 1119dvm

Ingrediëntendeclaratie:

aardappelen, bonen, spencie, 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, malto dextrine, 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-lectine, Gluten, Tarwe

⊕ Voedingswaarden

Per 100 gram/100 ml*		
Energie	354,31	KJ
	84,44	Kcal
Totaal eiwit	5,16	gram

IMIS FOOD SPECHECK ETIKETTENINFORMATIONEN UND EXPORTDATENBANK

Export in ERP-System und Webshop

The screenshot shows the 'Keuzemaaltijd' website interface. At the top, there is a search bar and a 'Bestelling (leeg)' button. Below the navigation menu, the 'Gerechten' section is active, displaying a list of 91 products. Three dishes are visible: 'Varkenslapje, witlof met ham en kaas, gek...', 'Hollandse erwtensoep met rookworst', and 'Kiplapje, provencaalsesaaus, courgette,....'. Each dish has a price of € 5,35 and 'Bestel' and 'Info' buttons. On the left, there are filters for 'Dieetkeuze' (e.g., Aalcoholvrij, Gemalen) and 'Allergenen' (e.g., Bevat geen ei, Bevat geen gluten).

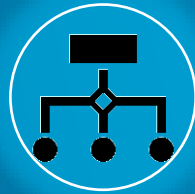
The screenshot shows a database table named 'labels: Table'. The table contains the following columns: fIdAcceptation, fIdAllowExport, fIdrefEndprodu, fIdVOEDLabel, fIdINGRingredi, fIdALBAalbalis, fIdPRODProdu, and fIdPROC. The data rows show various product entries with dates, export status, and detailed labels for ingredients and allergens.

fIdAcceptation	fIdAllowExport	fIdrefEndprodu	fIdVOEDLabel	fIdINGRingredi	fIdALBAalbalis	fIdPRODProdu	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	Tarfy salade	9999999
23-4-2014	0	120139	<html><body><	kiwi, ananas, a		Bruinoise gesne	9999999
23-4-2014	0	120138	<html><body><	peren, appel, ri		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>,>	Gluten, Tarwe	Bulgur salad	9999999

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 NACHVERFOLGUNG DAS RÜCKVERFOLGUNGSSYSTEM



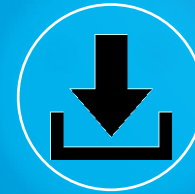
Rückverfolgung

- 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
<input type="button" value="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**

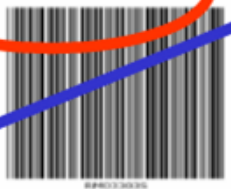
Artikel **CSM Biscuit**

Product Code **S1004**


THT **7-6-2006**

Aantal Eenheden **6 pail gebracht**

START RM03303S



EINDE RM03303E



IMIS

Batch/Leverancier	Aantal Colli	Start Gebruik	Einde Gebruik	Uitvoer Verk. Dat
E10006	2	4-6-2006	4-6-2006	13-6-2006
E20006	2	4-6-2006	4-6-2006	12-6-2006
E9007	2	3-6-2006	4-6-2006	16-5-2006
E20006	2	4-6-2006	4-6-2006	12-6-2006
E0000	2	4-6-2006	4-6-2006	24-5-2006
E20006	2	4-6-2006	4-6-2006	12-6-2006
E9906	2	3-6-2006	4-6-2006	16-5-2006
E10006	64	4-6-2006	4-6-2006	13-6-2006
13-07-06	4194	4-6-2006	4-6-2006	16-7-2006
E10006	224	3-6-2006	4-6-2006	11-6-2006

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 INTRANET

DAS INTRANET- UND PORTALSYSTEM

- iMIS Food Intranet
 - ✓ Handbuch
 - ✓ Gesetzgebung
 - ✓ Kalender
 - ✓ Planung von QA-Aktivitäten
 - ✓ Durchgeführte Kontrollbegehungen
- Übersichten
 - ✓ Planung
 - ✓ Durchgeführte Kontrollbegehungen
- Zugelassene Produktspezifikationen
- Dokumentationssystem
- Portal: Sie können festlegen, welche Informationen auch über das Internet zugänglich sind

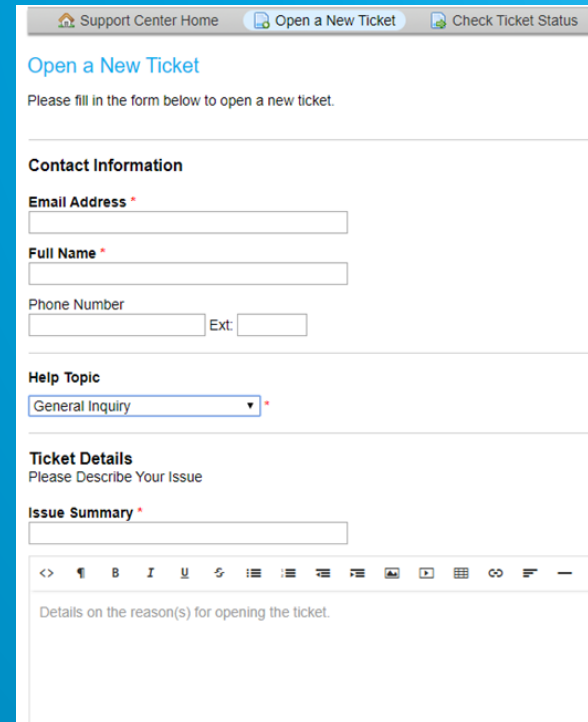
The screenshot displays a calendar for April 2012 with the following activities:

Day	Activities
1 (Zondag)	10.01 schoonmaak afdelingschef, 12.14 ongediertebestrijding productieleider
2 (Maandag)	10.01 schoonmaak afdelingschef
3 (Dinsdag)	10.01 schoonmaak afdelingschef
4 (Woensdag)	10.01 schoonmaak afdelingschef, 10.04 glascontrole afdelingschefs
5 (Donderdag)	10.01 schoonmaak afdelingschef
6 (Vrijdag)	10.01 schoonmaak afdelingschef, 10.15 Messencontrole Assistent productieleider
7 (Zaterdag)	
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	

The sidebar on the right includes a legend for 'demo-2012' and 'demo-QA planning bedrijf', a 'Ga naar' dropdown menu set to 'demo-2012', and a 'Pick multiple:' list with 'demo-QA planning bedrijf' selected.

IMIS FOOD INTRANET: AKTIONSLISTE

- Ticket-System für
 - ✓ Maßnahmen aus Begehungen und Kontrollen
 - ✓ Maßnahmen aus Audits
 - ✓ Maßnahmen aus Konsultationen
 - ✓ Beschwerden



Support Center Home Open a New Ticket Check Ticket Status

Open a New Ticket

Please fill in the form below to open a new ticket.

Contact Information

Email Address *

Full Name *

Phone Number Ext:

Help Topic

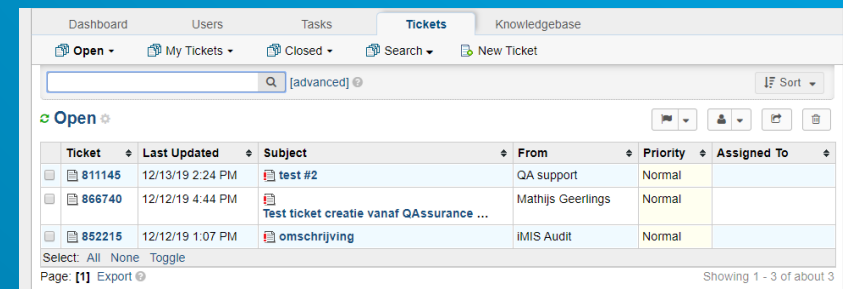
General Inquiry

Ticket Details

Please Describe Your Issue

Issue Summary *

Details on the reason(s) for opening the ticket.



Dashboard Users Tasks Tickets Knowledgebase

Open My Tickets Closed Search New Ticket

[advanced]

Open

Ticket	Last Updated	Subject	From	Priority	Assigned To
811145	12/13/19 2:24 PM	test #2	QA support	Normal	
866740	12/12/19 4:44 PM	Test ticket creatie vanaf QAssurance ...	Mathijs Geerlings	Normal	
852215	12/12/19 1:07 PM	omschrijving	iMIS Audit	Normal	

Select: All None Toggle

Page: [1] Export


Showing 1 - 3 of about 3

IMIS FOOD INTRANET ZUR VERWALTUNG VON BETRIEBSMATERIALIEN

HACCP training

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

Bestandaufnahme

- Bestandaufnahme
- Qualitätsziele, Bildung eines HACCP-Teams
- Produktformulieren
- Prozessabgleich, Grundlinie

Analyse

2. Analyse
- Gefährdungen und Risiken
- Vorgegebene Maßnahme
- Kritische Kontrollpunkte (CCPs)

Sicher

3. Sicher
- Normen und Standards
- Häufigkeit der Messung
- Maße oder Bestimmungsmethoden
- Abnahmemethoden
- Zuständigkeiten

Dokumentation


4. Dokumentation
- Spezifikationen
- Anweisungen
- Verfahrensanweisungen
- Kontrollformulare

Überprüfung

5. Überprüfung
- Verifizierung, Audits
- Überprüfung des Prozessantriebs
- Überprüfung von Änderungen

GEFAHRENANALYSE

- Gefahrenanalyse bedeutet, dass die potenziellen Gefahren aller Schritte der Lebensmittelzubereitung ermittelt und analysiert werden müssen.
- Es gibt drei Arten von Gefährdungen:
 - Physikalische Gefährdungen
 - Chemische Gefahren
 - (mikro-)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 Erstickung 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

- Analyse der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
- Erkennen Sie die Punkte, an denen bei der Lebensmittelhygiene und -sicherheit etwas schief gehen kann
- Regelmäßige Überprüfung dieser Punkte



GEWÄHRLEISTUNG: EINGABEKONTROLLE

- Zuverlässige Lieferanten
- Gute Produktspezifikationen
- Geschlossene Kühlkette
- Verfalldatum des Produkts
- Verpackungsmethode



Übersicht Regeln in Produktionsbereichen



- Vollständige Bedeckung der Haare
- Nicht essen (auch keine Medikamente), trinken oder rauchen
- Durchfall oder Krankheit melden
- Arbeitskleidung an, alle Knöpfe geschlossen
- Sauberes Schuhwerk tragen
- Es ist verboten, Medikamente mit in den Produktionsbereich zu nehmen.
- Häufiges Wechseln oder Waschen der Handschuhe bei der Arbeit mit unverpackten Produkten
- Kein Schmuck (glatter Ehering erlaubt)
- Hände waschen
- Wunden oder Infektionen melden
- Keine Koffer/ Taschen und externe Schreibmaterialien in der Produktion erlaubt

www.qassurance.com

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 UPDATES GESETZGEBUNG, GEFÄHREN UND NORMEN

➤ Inhalt

✓ Gesetzgebung

✓ Normen

✓ Gefährdungen und Risiken

IMIS - Wetgeving

Trace / IMIS Food Wetgeving / ENG IMIS Hazard tables / ENG Pathogenic bacteria

Wetgeving

- IMIS Food Wetgeving
- Build Book FDA
- Codes Alimentaris
- ENG Consolidated Regulations
- ENG IMIS Food categories
- ENG IMIS Hazards
- ENG IMIS Hazard tables
 - ENG Biotoxins
 - ENG Chemical
 - ENG Mycotoxins
 - ENG Parasites
 - ENG Pathogenic bacteria
 - ENG Paras
 - ENG Physical
 - ENG Viruses, Rickettsia and Prions
 - ENG Zoonoses (not food related)
- ENG IMIS Product Groups
- ENG 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 Leitraden
- NVWA Nederlandse wetgeving
- NZSFA documenten
- Overige informatie bladen
- RASFF
- Registrations
- Exports

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	20-35	T1 (C.) 4,0-42,0	pH	4,0-10,0	aw	<7,5	General, Mainly in waste water.	Unknown	Infection: diarrhea, 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.	Meat	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 toxin: 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.	Neuritis 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 cause 50%	Pos	Rod (0,5-2,0um long, 0,5um wide), mobile	Fa	3,0-37,0	0-45	7	5-9 (bij 40°C)	> 0,92	<10 (G)	Everywhere	Unknown	Infections of healthy individuals leads to flu symptoms. Infants, Elderly, ill and pregnant	

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 HELPDESK DIE UNTERSTÜTZUNG

➤ Inhalt

- ✓ Gesetzgebung und HACCP-Studien
- ✓ 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





Member of  **GBAGROUP**

nuTIQ GmbH
Goldtschmidtstr. 5
21073 Hamburg

T +49 40 797172-870

F +49 40 797172-270

info@nuTIQ.com

Folgen Sie uns auf: [LinkedIn](#) [XING](#)

nuTIQ GmbH Sitz: Hamburg, HGB 158669, Amtsgericht Hamburg, USt-ID: DE 326 574 726
Geschäftsführer: Kai Plinke, Thomas Unger

Der Inhalt der Präsentation ist urheberrechtlich geschützt und darf nicht ohne das Einverständnis der nuTIQ GmbH verändert sowie für kommerzielle oder private Zwecke genutzt werden.