



## Meer over QAssurance

QAssurance is gespecialiseerd in voedselveiligheid. Wij stellen een voedselproducent in staat om zelf voedselveiligheid te managen. Om dit te bereiken is iMIS Food ontwikkeld. iMIS Food biedt een complete infrastructuur voor QA zaken, waardoor op efficiënte wijze kan worden voldaan aan wijzigende wetgeving en standaarden. Met de iMIS Food Helpdesk is professionele ondersteuning aanwezig voor inhoudelijke en software vragen.

### Dienstverlening

Food Safety vraagstukken & rapportage  
iMIS Food begeleiding  
Audit ondersteuning  
Recalls (24 uur paraat)

### Waarom werken met QAssurance?

25 jaar ervaring op het gebied van Food Safety  
In-house softwareontwikkeling  
Aanbieder van iMIS Food  
Nederlands familiebedrijf  
Unieke aanpak voor voedselveiligheid

# Food Safety Compliance (FSC) opleiding

QA manager zijn bij een Food bedrijf is een veelomvattende, kennisintensieve functie. Enerzijds moet je continu op de hoogte zijn van de nieuwste wetgeving en kwaliteitsstandaarden, anderzijds is het je taak om dagelijks ervoor te zorgen dat de HACCP studie in het gehele bedrijf bekend is en dat de beheersmaatregelen worden opgevolgd.

Receptuurwijzigingen leiden vaak tot nieuwe ingrediëntendeclaraties, waarbij het ook van belang is dat deze informatie op het etiket van het desbetreffende product komt, op het moment dat volgens het nieuwe recept wordt gewerkt.

Locatie Rotterdam (Hoofdkantoor)  
Van Nelleweg 1  
3044 BC Rotterdam

T +31 (0)10 200 40 80  
info@qassurance.com  
www.qassurance.com





# Food Safety Compliance modules

Met onze QA opleiding gaan we terug naar de basis, het fundament om op een goede manier de complexe functie van QA manager te kunnen vervullen, nu en in de toekomst. Er worden handvaten aangeboden die essentieel zijn voor ieder levensmiddelenbedrijf. Hoe kan ik het bedrijf zo inrichten dat er realtime kan worden voldaan aan alle eisen vanuit wetgeving en kwaliteitsstandaarden?

## FSC module 1 HACCP en Wetgeving

Aan de hand van een voorbeeld wordt doorgenomen wat de relatie is tussen basisvoorwaarden, beheersmaatregelen en HACCP studie aangaande grondstoffen en processen. Hoe stel je een gevarenanalyse op? Verder wordt er een totaal overzicht gegeven van alle relevante Nederlandse en EU wetgeving.

## FSC Module 2 Etikettering en Specificatiemanagement

Aan de hand van praktijkvoorbeelden wordt er verder ingegaan op de etiketteringseisen vanuit de wetgeving. Verder zal er zelf met de recepturenmodule van iMIS Food wettelijk juiste etiketteringsinformatie worden gegenereerd en zullen er productspecificaties worden opgesteld, rekening houdend met bijvoorbeeld klanteneisen en de microbiologische normen.

## FSC Module 3 Kwaliteitsstandaarden en kruistabellen, o.a. FSSC22000, BRC en IFS

De meeste levensmiddelenbedrijven zijn BRC, IFS of FSSC22000 gecertificeerd. Wat zijn de verschillen en overeenkomsten tussen deze normen? Hoe richt je je kwaliteitssysteem, documentatie en de naleving ervan zo in dat je tijdens de audit aantoonbaar voldoet? Hoe ga je om met moeilijke auditsituaties? Kun je als bedrijf zelf de audit afbreken als je dit wilt? Op basis van meer dan 500 audits wordt er kennis overgedragen over hoe je het beste aantoonbaar kunt voldoen aan de kwaliteitsstandaarden. Ook wordt een raamwerk aangeboden om de systematiek uit te breiden naar ISO9001, ISO14001 en de MVO prestatieladder.

## FSC Module 4 Interne audits en jaarlijkse QA rapportages

In de ochtend gaan we in op de vraag "Waarom worden er audits gehouden?" Vervolgens gaan we via de kwaliteitsmanagement theorie naar de basisprincipes van auditen. Met de aangeboden aanpak voor intern auditeren gaan we via een Business Case de praktijk toetsen en de eventuele bevindingen rapporteren. De rest van de dag is gereserveerd voor alle rapportages die jaarlijks van een levensmiddelenbedrijf worden verwacht. O.a. het verificatierapport, de management review, rapportages voor Food Defense en Fraude en de stakeholderanalyse worden behandeld.

## FSC Module 5 Case studie: Realtime food safety compliance. Borrel bij BlackSmoke

Aan de hand van een case studie wordt er in de ochtend een Food Safety Compliance aanpak ontwikkeld voor de komende 3 jaar. Hierbij worden alle behandelde onderwerpen van de 4 voorafgaande modules toegepast. Afsluitend is er een diploma-uitreiking en borrel bij BlackSmoke.