

FILOSOFIE

Improving Quality bv is gespecialiseerd in voedselveiligheid (zoals HACCP, BRCGS en IFS) en kwaliteitszorg met de focus op de voedingsmiddelen- en verpakkingsindustrie.

Wij bieden ondersteuning in de vorm van consultancy, training en auditing aan producenten, distributiebedrijven, importeurs / traders, groothandelaren en retailers.

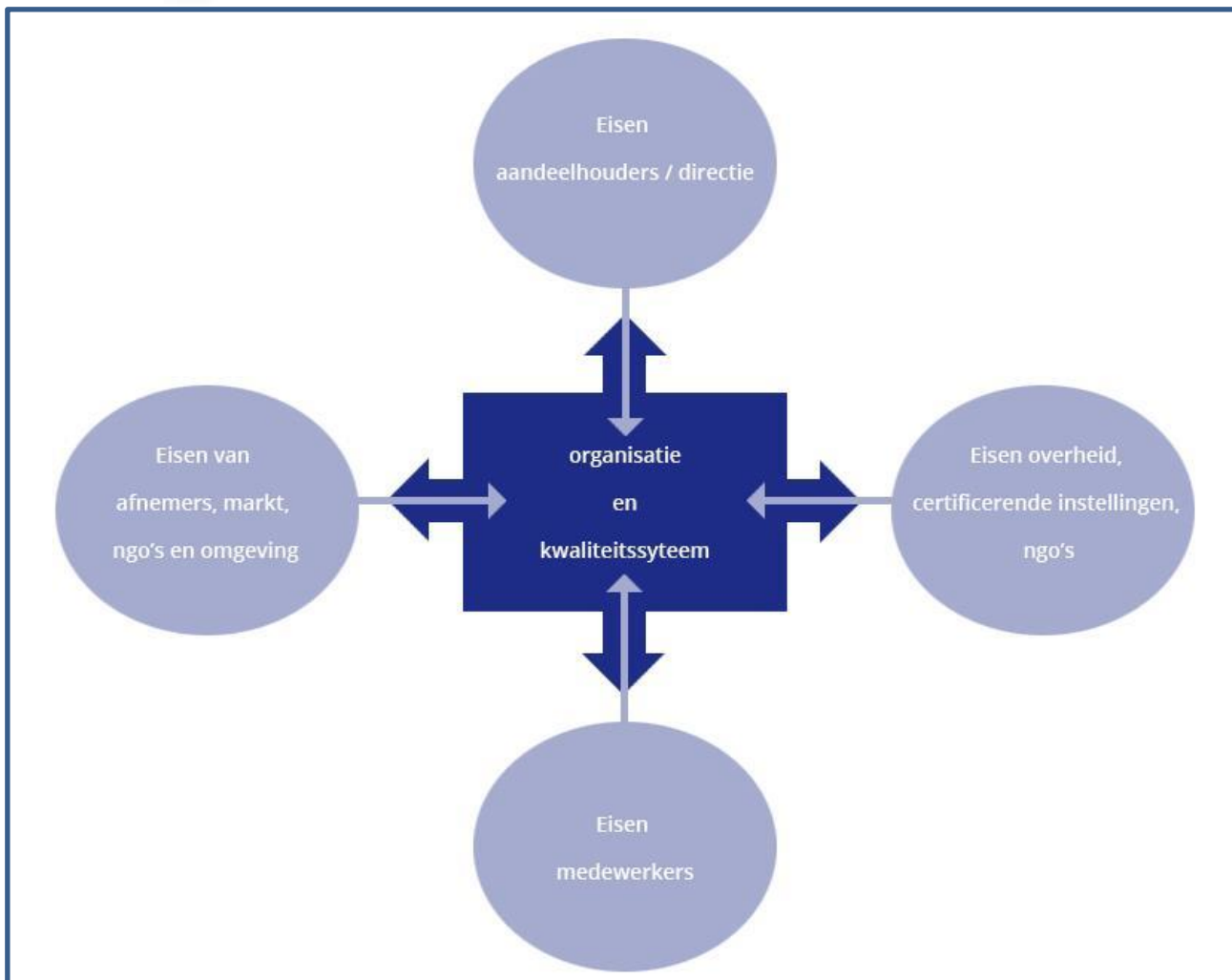
Kwaliteitszorg moet ten dienste staan van een efficiënte, productieve en winstgevende bedrijfsvoering

“Niet zelden blijkt het managementsysteem eerder een belemmerende dan een stimulerende factor. Het managementsysteem is een doel geworden in plaats van een middel om te komen tot beheerste, efficiënt verlopende bedrijfsprocessen. De oorsprong van het managementsysteem was logisch: de klant eist een certificaat.

Het managementsysteem is, vaak onbewust, los komen te staan van het bedrijf en wordt gezien als tijd-, energie- en geldverslindende bezigheidstherapie.

Controles en registraties worden uitgevoerd zonder dat de vraag gesteld wordt of er werkelijk iets met die informatie wordt gedaan of dat er sturing plaatsvindt op basis van deze informatie.

**Improving Quality kan u helpen de rollen om te draaien:
Haar specialiteit is het opzetten of ombouwen van een
managementsysteem dat naadloos geïntegreerd is
in uw organisatie**



De organisatie en daarmee ook het managementsysteem, bevindt zich in een krachtenveld van verschillende partijen die allemaal, soms tegenstrijdige, eisen stellen.

Het op een evenwichtige, beheerste manier kunnen voldoen aan deze verschillende eisen is noodzakelijk voor een goede bedrijfsvoering en daarmee ook voor het managementsysteem.

Evenals het vermogen in te kunnen blijven spelen op nieuwe ontwikkelingen en de bereidheid tot continu verbeteren van producten, diensten en processen.

Concreet betekent dit een managementsysteem dat praktisch is, gedragen wordt door de medewerkers, bijdraagt aan het realiseren van de ondernemingsdoelstellingen en (indien gewenst) voldoet aan de eisen van de gekozen certificering.

Onderstaande visie wordt door elke consultant (op geheel eigen wijze) uitgedragen en ingevuld:

- Praktisch met kennis van zaken
- Betrokken en enthousiast
- 'Recht voor de raap'

PROFIEL

CONSULTANCY Managementsysteem voedselveiligheid en kwaliteit

- Begeleiding bij opzet / uitbreiding
- Toetsen van implementatie
- Training & ondersteuning bij implementatie
- Ondersteuning bij onderhouden
- Kwaliteitsmanagement op interim- of detachingsbasis met duidelijke afbakening van taken en verantwoordelijkheden
- Online effectentabel

Consultancy projecten zijn altijd op maat gemaakt, omdat ieder bedrijf binnen een project eigen wensen en mogelijkheden heeft.

Het einddoel van een managementsysteem is tweeledig, namelijk: het moet praktisch zijn en voldoen aan de eisen die gesteld worden in standaarden en normen zoals:

- FSSC 22000
- BRCGS
- IFS
- ISO 9001

Specifiek voor:

- Voedingsmiddelen
- Verpakkingsmaterialen
- Consumentenartikelen
- Handelsartikelen
- Opslag en distributie.

De online effectentabel van Improving Quality wordt gebruikt bij het uitvoeren en verifiëren van het systeem voor voedselveiligheid.

AUDITING Toetsen van implementatie, effectiviteit en volledigheid

- Interne audits volgens (een deel) van het auditplan
- Verificatie, ondersteuning bij uitvoering
- Voorbereiding managementreview / directiebeoordeling
- Auditen leveranciers

De consultancy projecten worden in de meeste gevallen gevolgd door het periodiek uitvoeren van interne audits om de implementatie en actualiteit te toetsen en/of als voorbereiding op externe audits.

De verificatie van het managementsysteem wordt uitgevoerd om de volledigheid en de effectiviteit van het systeem voor voedselveiligheid en kwaliteit te toetsen.

Bedrijven ervaren de samenwerking bij de uitvoering van interne audits en verificaties zeer positief:

- Audits worden volgens planning uitgevoerd, wat bij bedrijven regelmatig een probleem geeft
- De consultant is competent en objectief
- Bij de verificatie wordt de meest actuele informatie vanuit de markt ingebracht
- Een stok achter de deur bij de uitvoering van de auditplanning en bij de opvolging van de acties

TRAININGEN

Ondersteuning van de implementatie

Onder andere:

- Hygiëne en voedselveiligheid
- Leiding geven aan hygiëne en voedselveiligheid
- HACCP: principes en toepassing methode
- Monitoring CCP op de werkplek
- Interne auditvaardigheden: voorbereiding, uitvoering en rapportage
- Ondersteuning van de lijnorganisatie
- Management betrokkenheid en review
- Incidenten & recall
- Specifieke standaarden en normen: inhoud en interpretatie
- Hygiëne en voedselveiligheid voor technische dienst
- Ketenbeheersing; selectie en beoordelen leveranciers
- VACCP: principes en toepassing methode
- De schakels van kwaliteit en voedselveiligheid

De trainingen worden voor de verschillende doelgroepen binnen een organisatie gegeven.

In-company trainingen worden op maat gemaakt voor het bedrijf met documenten uit het eigen managementsysteem, praktijkvoorbeelden uit de eigen bedrijfssituatie en bijvoorbeeld foto's van de praktijk.

REFERENTIES

Het is mogelijk persoonlijk referenties in te winnen.

Heeft dit uw voorkeur, neem dan contact op met Helmie Keijsers van Improving Quality bv voor namen en telefoonnummers van klanten en contactpersonen.

Voor nadere omschrijving van de aard van de projecten, kunt u eveneens contact opnemen met Helmie Keijsers.

PUBLICATIES

Hygiënecodes

Hygiënecode voor frisdranken, natuurlijke mineraal- en bronwaters (3e editie)

In overleg met de Nederlandse Vereniging voor Frisdranken, waters en sappen (FWS, voorheen NFI), inclusief werkgroep met aantal producerende organisaties, de 2 bestaande codes voor frisdranken en voor natuurlijke mineraal- en bronwaters geïntegreerd en herschreven tot één nieuwe editie. Deze 3e versie van de hygiënecode is op 21 januari 2010 goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Gezien het feit dat veel bedrijven in deze sector eigen gecertificeerde systemen hebben voor het beheersen van de voedselveiligheid, is deze code niet meer herzien.

Hygiënecode voor transport, opslag en distributie (versie 1, 2 en 3)

In overleg met de 3 brancheorganisaties uit het wegtransport (EVO, TLN en destijds KNV) de hygiënecode geschreven met als doel een overzichtelijk, makkelijk te hanteren, praktisch boekwerk voor de branche. De eerste versie van de code is in februari 2001 goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en de derde versie in oktober 2007.

Ter introductie van de hernieuwde code, het verzorgen van een tiental presentaties door het land om de aangesloten leden van EVO, TLN en KNV te informeren over de inhoud van de nieuwe code.

De 3^e versie is via een klankborggroep (EVO, TLN, aan aantal aangesloten leden en een adviseur van Improving Quality) geëvalueerd en aangepast tot een nieuwe, vierde versie. Deze is per 1 augustus 2017 van kracht geworden.

Hygiënecode GDH (versie 3)

De 3e editie (2012) van de hygiënecode voor de Groothandel in Dranken en Horecabehoeften is op 24 april 2012 goedgekeurd door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

In 2019 is via een werkgroep editie 3 geëvalueerd en is een 4^e editie geschreven. Deze is beoordeeld door de NVWA en is juni 2020 voor beoordeling ingediend bij het Regulier Overleg Warenwet (ROW).

Overige publicaties

Improving Quality heeft diverse artikelen gepubliceerd, onder andere:

- BRC Food: BRC 7 komt eraan (EVMI • december 2014 • nr. 8)
- BRC Food: BRC 7: authenticiteit centraal (EVMI • maart 2015 • nr. 2)
- BRC Verpakkingen uitgebreid. BRC / IoP versie: wat betekent dit voor de food afnemer? (VMT • 21 maart 2008 • nr. 7)
- De vier belangrijkste wijzigingen in de hygiënecode (via www.logistiek.nl • 31 december 2007)
- Transport en logistiek: Nieuwe versie hygiënecode per 2008 van kracht. Voedselveiligheid borgen. (Transport en Logistiek • aflevering 24 • 29 november 2007)
- Reiniging in food. Schoonmaak bovenal kwestie van controle. (Elsevier Voedingsmiddelen-industrie • oktober 2007)
- IFS Food: Nieuwe versie (5) op de markt. IFS legt de lat hoger. (Elsevier Voedingsmiddelen-industrie • september 2007)