

Cees van Elst, QAssurance: naar meer realtime data

EFFICIËNTIESLAG IN KWALITEITSMANAGEMENT

De afgelopen jaren zijn er zo veel normen bijgekomen voor voedselveiligheid dat kwaliteitssystemen niet meer altijd efficiënt zijn ingericht. Cees van Elst van QAssurance is ervan overtuigd dat het efficiënter kan en heeft hiervoor het managementsysteem iMIS Food ontwikkeld. Daarmee kan een producent ook voldoen aan de groeiende behoefte van de retail aan realtime data.

“Bij veel bedrijven zijn de kwaliteitssystemen de afgelopen tien jaar alsmaar gegroeid. Eerst moest je voldoen aan de HACCP-normen, later kwamen BRC en IFS erbij. Daardoor zijn de systemen vervuld geraakt en steeds minder efficiënt ingericht.” Dat zegt QAssurance-directeur Cees van Elst. “Op de productievloer worden dagelijks veel handelingen verricht om te voldoen aan de normen; handelingen die vaak onnodig zijn als je je kwaliteitssysteem anders inricht.” Hij geeft als voorbeeld het invullen van controlelijsten bij het afkoelen van appelcompôte. “Het komt voor dat die afkoeltrajecten elke keer worden opgeschreven, terwijl het product al vijf jaar lang altijd binnen vier uur onder de 7 graden Celsius is en er nog nooit sporenvormers in zijn gevonden. Dan kun je ook volstaan met het jaarlijks verifiëren en valideren van dat proces.”

Voedselproducenten kunnen volgens Van Elst dus een efficiëncyslag maken. QAssurance biedt hiervoor iMIS Food, een integraal managementsysteem voor voedselveiligheid. “Wij leveren zowel de inhoud als de software – het is een kennissysteem”, licht hij toe. “Het kwaliteitshandboek is al voor 80 procent voorgedefinieerd, waardoor een producent zeker weet dat hij de juiste procedures volgt voor de verschillende normen. Daarnaast hebben we voorgedefinieerde controlerondes, waarmee een producent al voor 80 procent voldoet aan de verschillende normen.” Andere onderdelen van iMIS Food zijn specificatiemanagement, wetgeving en een tra-



Cees van Elst

ceersysteem gekoppeld aan ingangsc controles. De software draait op een server bij de producent zelf. Hoe helpt zo'n kennissysteem om efficiënter te werken? Van Elst: “Ons handboekstelsel levert de grootste efficiëncyslag. Zodra bijvoorbeeld de BRC6-norm wordt vervangen door de BRC7-norm, passen wij generiek de schil aan, waardoor een producent automatisch de nieuwste procedures en instructies in huis heeft. Ook passen we dan extra controlerondes en rapportages in, zodat een bedrijf realtime aan de norm voldoet.”

“Supermarkketens zullen op termijn realtime informatie op product- en procesniveau eisen”

Producenten moeten inspelen op de groeiende informatiebehoefte van de retail. Van Elst: “Supermarkketens nemen geen genoegen meer met een certificaat, maar willen zelf de data inzien die aantonen dat het goed zit met een product. Ze zullen op termijn realtime informatie op product- en procesniveau eisen.” Hij bedoelt bijvoorbeeld gegevens over de productie en de processtappen, de operators aan de lijn en eventuele glasincidenten. “Engelse retailers vragen al maandrapporten met procesdata”, weet Van Elst.

De gemiddelde voedselproducent is hier volgens Van Elst echter nog niet op ingericht, doordat die informatie vaak op verschillende plekken in het bedrijf op papier wordt vastgelegd. Ook daar ligt de meerwaarde van een digitaal kwaliteitsmanagementsysteem. “Gemiddeld moet een bedrijf zo'n 25 controles verrichten voor de verschillende normen, van een glasronde en een bouwtechnische ronde, tot een schoonmaakronde en een metaalronde. Met iMIS Food wordt dit digitaal gefaciliteerd en verwerkt, zodat je realtime kunt aantonen dat je die controles hebt verricht en zodat je informatieve rapportages krijgt.”