



Kwaliteitscontrole

Kwaliteitssystemen zijn ontstaan uit de behoefte om voedselveiligheid en kwaliteit te vergroten. In kwaliteitssystemen worden afspraken over de manier van werken vastgelegd en op structurele wijze invulling gegeven aan kwaliteitszorg. Doordat de kwaliteitseisen vanuit de overheid en afnemers steeds strenger worden is ook het aantal nieuwe kwaliteitssystemen sterk gegroeid. In Nederland is HACCP waarschijnlijk het meest bekende kwaliteitssysteem, omdat dit systeem vanuit de Europese overheid verplicht wordt gesteld. Daarnaast hebben Europese supermarkten de Eurep-GAP opgezet die gericht is op telers van primaire producten, structureert het ISO werkmethode en hebben grootwinkelbedrijven in Engeland de BRC-code opgesteld om onder andere voedselveiligheidssystemen te stroomlijnen.

SI Foodware

De voedingsmiddelenindustrie kenmerkt zich door specifieke behoeftes die vaak niet te ondervangen zijn met een standaard bedrijfsbrede oplossing. Vandaar dat Schouw Informatisering en haar resellers hun jarenlange kennis en ervaring hebben samengevoegd tot SI Foodware®. In combinatie met Microsoft Dynamics® NAV vormt dit een volledig geïntegreerde standaard bedrijfsbrede ERP-oplossing specifiek voor voedingsmiddelenbedrijven. SI Foodware is continue in ontwikkeling en voldoet aan de laatste eisen en wensen uit de markt. Dit zorgt voor een specifieke oplossing, waarbij de kosten beheersbaar blijven doordat de hoeveelheid maatwerk tot een minimum wordt beperkt. SI Foodware is door Microsoft gekenmerkt met het hoogste kwaliteitslabel, 'Certified for Microsoft Dynamics'. SI Foodware bestaat uit een aantal geïntegreerde oplossingen, waarvan SI Foodware - Kwaliteitscontrole er één is. Met deze oplossing wordt op een structurele manier zorg gedragen voor kwaliteit binnen de logistieke stromen van voedingsmiddelenbedrijven.

Kwaliteitscontrole

Voordat u in staat bent om kwaliteitscontroles uit te voeren, dienen eerst de specificaties voor uw controles te worden ingevoerd. Deze zogenaamde QC (Quality Control) specificatie vormt de basis voor de QC registratie. Één van de voordelen van de QC specificatie is dat u deze kunt instellen voor controles op verschillende niveaus zoals artikel, artikeleigenschap of artikelcategorie. Zo bent u in staat om de kwaliteit van een artikel op specifieke eigenschappen te controleren. Verder kunt u aangeven waar de verschillende controles worden uitgevoerd. Kortom, de specificaties voor de controles zijn volledig in te richten naar uw wensen.

Uw situatie

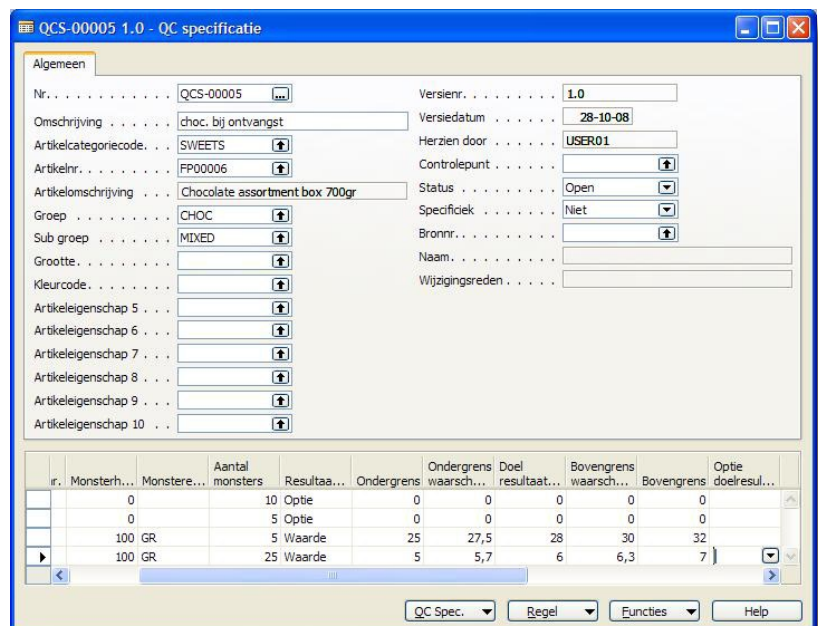
Afnemers en overheid stellen steeds strengere eisen aan kwaliteit en voedselveiligheid. U heeft te maken met verschillende kwaliteitssystemen waarbij veel registraties moeten worden uitgevoerd. Logistieke ketens moeten worden geïntegreerd om traceerbaarheid van producten mogelijk te maken en efficiënt te kunnen ingrijpen bij calamiteiten.

De oplossing

Microsoft Dynamics® NAV in combinatie met SI Foodware® - Kwaliteitscontrole.

Wat levert het u op?

U behoudt uw afnemers doordat u aantoonbaar aan alle kwaliteitseisen kunt voldoen. Met behulp van SI Foodware maakt u het proces rond kwaliteitszorg beheersbaar en inzichtelijk. Hierdoor kunt u efficiënter en pro-actiever werken. U kunt ook effectiever reageren bij calamiteiten waardoor eventuele schade tot een minimum wordt beperkt.



QCS-00005 1.0 - QC specificatie

Algemeen

Nr. QCS-00005

Omschrijving choc. bij ontvangst

Artikelcategoriecode. SWEETS

Artikelnr. FP00006

Artikelsomschrijving Chocolate assortiment box 700gr

Groep CHOC

Sub groep MIXED

Grootte.

Kleurcode.

Artikeleigenschap 5

Artikeleigenschap 6

Artikeleigenschap 7

Artikeleigenschap 8

Artikeleigenschap 9

Artikeleigenschap 10

Versienr. 1.0

Versiedatum 28-10-08

Hierzien door USER01

Controlepunt

Status Open

Specifiek Niet

Bronnr.

Naam.

Wijzigingsreden

nr.	Monsterh...	Monstere...	Aantal monsters	Resultaa...	Ondergrens	Ondergrens waarsch...	Doel resultaat...	Bovengrens waarsch...	Bovengrens	Optie doelresul...
	0		10	Optie	0	0	0	0	0	
	0		5	Optie	0	0	0	0	0	
	100	GR	5	Waarde	25	27,5	28	30	32	
	100	GR	25	Waarde	5	5,7	6	6,3	7	

QC Spec. Reg. Functies Help

Na het inrichten van de QC specificatie bent u in staat om de QC registratie uit te voeren op een lot of een partij. Mocht het gebeuren dat een product niet aan de gestelde eisen voldoet, dan wordt het automatisch voor verder gebruik geblokkeerd.

Parametercode	Ondergrens	Ondergrens waarsc...	Waarde doeles...	Bovengrens waarsc...	Bovengrens	Optie doelresul...	Resultaa...	Resultaa...	Resultaa...	C...	QC datum
DROGESTOF	90	91	92	93	94	Goed	90 %				21-07-05
ORGANOLEPTISCH	0	0	0	0	0	Goed	0	Goed			21-07-05

Meetnr.	Kolomnr.	Apparaat...	Meetsoort	Meetcode	Omschrijving meetcode	Gemeten waarde	Waarde eenheids...	Gemeten optie	Resultaat optie
1 A			Waarde	GEWICHT	Gewicht voor drogen	100	GR		
1 B			Waarde	GEWICHT	Gewicht na drogen	90	GR		

Uitgangscntroles

SI Foodware - Kwaliteitscontrole stelt u in staat om uitgangscntroles uit te voeren. Uitgangscntroles zijn van toepassing op alle uitgaande logistieke activiteiten zoals een voorraadpick of magazijnverzending. De functionaliteit uitgangscntrole verplicht u om voor al deze uitgaande transacties een kwaliteitscontrole in te voeren. Op deze manier kunnen goederen alleen verzonden worden als ze zijn goedgekeurd.

Calibratie

Uiteraard gebruikt u voor uw controles de nodige instrumenten. Voor deze instrumenten is het belangrijk dat goed wordt aangegeven waar de boven- en ondergrenzen voor de controles liggen. Om dit mogelijk te maken kunt u binnen de calibratieregistratie exact aangeven hoeveel u wilt testen, op wat voor manier u dit wilt testen, wie de calibratie uit gaat voeren en wat de uiteindelijke grenzen zijn waarbinnen een controle kan worden goedgekeurd.

Tracing

Één van de belangrijkste punten van kwaliteitscontrole is het terugdringen van klachten van uw afnemers. Mocht het echter toch gebeuren dat u een klacht krijgt, dan bent u met één druk op de knop in staat om alle producten en processen te tonen. Zo ziet u direct welke lots van de diverse grondstoffen en halfabrikaten in het desbetreffende eindproduct zijn verwerkt. Op het moment dat iets mis is met een lot bent u in staat om alle bewegingen van het lotnummer te traceren via lottracing en lotnavigatie, waarop u extra maatregelen kunt nemen. Zodoende kunt u efficiënt reageren, waardoor eventuele negatieve effecten tot een minimum worden beperkt.

Reports

Tot slot beschikt de granule SI Foodware - Kwaliteitscontrole over een aantal reports zoals een keurrapport, kalibratieschema en een Certificate of Analysis. Het Certificate of Analysis is een rapport dat naar uw afnemers verstuurd wordt om zodoende uw kwaliteitscontroles te garanderen.

Voor meer informatie over SI Foodware en referenties kijkt u op www.sifoodware.eu. Wilt u verder praten of een demo aanvragen, neem dan contact met ons op via onderstaande gegevens.

Schouw Informatisering
Bredaseweg 35
4872 LA Etten-Leur
Tel: +31 (0) 76-504 25 20
E-mail: sales@schouw.org