



Altijd in compliance met levensmiddelenwetgeving

In de huidige wereld hebben levensmiddelenfabrieken te maken met veel wet- en regelgevingseisen. De uitdaging is je goed op de hoogte te houden van alles wat op jou afkomt, daarnaast is het ook een enorme uitdaging alle **Eisen** op de juiste wijze te implementeren. De Wetgever en de Certificerende Instellingen **verwachten dat je van alle wet- en regelgevingseisen op de hoogte bent en dat je deze op de juiste wijze hebt geïmplementeerd.**

Afgelopen jaren zijn door de NVWA regelmatig waarschuwingen afgegeven, en boetes uitgeschreven, aan levensmiddelenfabrieken die bepaalde wetgevingen niet correct geïmplementeerd hebben. Ook Certificerende Instellingen hebben hierop majors uitgeschreven.

Er zijn momenteel meer dan 400 Europese en Nederlandse normen, regelgevingen en verordeningen van kracht. Voor een levensmiddelenfabriek met een paar verschillende grondstoffen zijn al snel 150 specifieke regelgevingen van toepassing. Hoe meer verschillende soorten grondstoffen, hoe meer verordeningen om in de gaten te houden.

Hoe moet een QA / RA afdeling dit allemaal in de gaten houden, begrijpen wat de wijzigingen inhouden en op tijd implementeren?

Handmatig alle wijzigingen in de wet bijhouden is mogelijk, maar kost heel veel tijd en ook een brede kennis. Door gebruik te maken van de compliance dienstverlening van Food Safety Experts ben je er zeker van dat je van alle relevante regelgevingen en ook alle wijzigingen op de hoogte bent. Sterker nog, heb krijgt hiermee een systeem in handen waarin je kunt vastleggen hoe je de wettelijke vereisten geborgd hebt in je organisatie.

Met Food Safety Experts en Pharius bent u altijd in compliance

Pharius is een compliance management tool waarin alle Europese en Nederlandse levensmiddelen wet- en regelgeving is opgenomen. Daarnaast bevat het systeem ook alle Europese en Nederlandse wet- en regelgeving op het gebied van ARBO, veiligheid en milieu.

In samenwerking met Pharius verzorgt Food Safety Experts de implementatie en ondersteuning die uw bedrijf nodig heeft. Er zijn



Food Safety Experts Pharius Basis Programma

Elke module, zoals weergegeven op de volgende pagina, start met onderstaande basis programma, inclusief **Pharius licentie**, en wordt uitgevoerd en beheerd door **Food Safety Experts**:

- Complete databank van alle Nederlandse en Europese levensmiddelen wet- en regelgeving, jurisprudentie
- Voor jouw bedrijf op maat samengesteld Register van relevante wet- en regelgeving
- Inzicht in status compliance (per thema, persoon, vestiging,...)
- Online Training voor alle gebruikers via Learning Platform van Food Safety Experts
- Go-live training op locatie
- Jaarlijks review status van acties
- Jaarlijks review nieuwe regelgeving afgelopen jaar
- Jaarlijks review aankomende nieuwe regelgevingen
- Jaarlijkse update van het register op basis van een bedrijfsbezoek
- Support vragen t.a.v. Pharius
- Continue toegang tot de Pharius training modules van Food Safety Experts



Food Safety Experts – Indicatieve Prijslijst

	Vuurduin	Noordertoren	Bornrif	Eierland	Brandaris
Food Safety Experts Pharius Basis programma	√	√	√	√	√
Pharius compliance module ¹⁾	-	-	√	√	√
Coaching on Demand ²⁾	-	√	-	√	√
Compliance Audit ³⁾	-	-	√	√	√
Implementatie advies op maat voor uw bedrijf bij wijzigingen wetgeving	-	-	-	-	√
Implementatie, inclusief jaar abonnement*	€6.295,-	€7.645,-	€7.295,-	€8.645,-	Op aanvraag
Jaarlijks abonnement volgende jaren*	€4.795,-	€6.145,-	€6.545,-	€7.895,-	Op aanvraag

*Standaard prijs, exclusief BTW voor 1 bedrijf met 1 register. Kosten extra register op aanvraag. Pharius is uit te breiden met wet- en regelgeving Milieu en Arbo/Veiligheid registers – wij adviseren u hier graag over
 1) Deze module geeft u extra mogelijkheden om compliance activiteiten en bewijslast vast te leggen in Pharius
 2) Coaching on Demand, zie <https://foodsafety-university.thinkific.com/courses/coaching-on-demand-EN>
 3) Compliance Audit, halve dag per jaar audit tegen nieuwe regelgevingseisen van het afgelopen jaar

Over Food Safety Experts

Waar wij voor staan

Als eigenaar van een voedingsbedrijf of als kwaliteits- of voedselveiligheidsprofessional heeft u PASSIE en AMBITIE om van uw bedrijf een succes te maken. U wilt steeds goede kwaliteit en veilige voedingsproducten leveren en een verschil maken ten opzichte van anderen. Food Safety Experts helpt u om uw impact te maximaliseren en uitzonderlijke resultaten te leveren door onze kennis en tools te delen op basis van de best practices in de sector.

Wij zijn ervan overtuigd dat iedereen te allen tijde moet kunnen genieten van veilig voedsel. We geloven dat we door het delen van onze kennis en tools met QA- en voedselveiligheidsprofessionals over de hele wereld, samen een verschil zullen maken in het verbeteren van de voedselveiligheid voor iedereen.

Onze ervaring

We hebben een lange staat van dienst in de internationale voedingsindustrie en hebben voor meer dan 200 voedselproducerende bedrijven gewerkt, waaronder alle grote spelers. Daarnaast hebben we een brede ervaring in alle sectoren van de voedingsindustrie. Samen hebben we meer dan 1000 fabrieken wereldwijd ge-audit, hieruit hebben we veel ervaring en nuttige hulpmiddelen en informatie opgedaan, die we met u zullen delen!

Onze visie

Food Safety Experts staat voor een wereld waarin veilig voedsel voor iedereen vanzelfsprekend is. Onze missie is om QA- en voedselveiligheidsprofessionals in staat te stellen een verschil te maken bij het verbeteren van de voedselveiligheid. Dit doen we door onze kennis en instrumenten actief te delen en door een wereldwijde gemeenschap te creëren.

Wil je meer informatie over Food Safety Experts en hoe wij jou kunnen helpen, stuur een mail naar expert@foodsafetyexperts.com