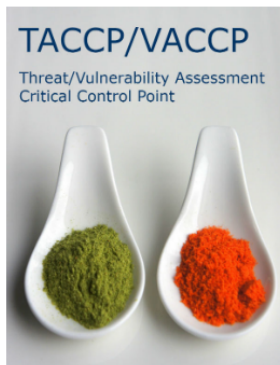


Kvalitet OnLine

TILLSAMMANS ÄR **VI** BÄTTRE!

INSTÄLLDA NÄTVERKSTRÄFFAR UNDER MARS MÅNAD!

*Ta chansen att nätverka digitalt
TESTA GRATIS!*



**INSTÄLLDA
NÄTVERKSTRÄFFAR!**

TEMA MARS NÄTVERKSTRÄFFAR 2020

TACCP – hot & sabotage – hur skapar vi ett levande arbete med TACCP i organisationen?

- Var, hur och när är vi sårbara?
- Vad är skillnaderna mellan VACCP och TACCP?
- Förslag på rutin och vad som behöver finnas med utifrån kraven i BRC och FSSC

Ingår workshop- gruppövning

En grupp får vara ett företag som har fria resurser att säkra sin verksamhet och en grupp får vara kriminella som skall försöka sabotera verksamheten

KVALITET ONLINES NÄTVERKSTRÄFFAR UNDER MARS MÅNAD INSTÄLLDA P.G.A. CORONAVIRUSET!

På grund av coronavirusets oroväckande spridning i hela världen har vi beslutat att ställa in de kommande nätverksträffarna i mars månad.

Även om Sverige i dagsläget inte är hårt drabbat förbereder myndigheterna för ett värre scenario. Att begränsa resandet och undvika stora folksamlingar är faktorer som bidrar till begränsningen av smittspridningen.

Låt oss hoppas att man snart får kontroll över detta otäcka virus, och att världen återhämtar sig snabbt!

Vi kommer att senarelägga träffarna och återkommer med nya datum.

Kvalitet OnLine Storträff 14-15 maj 2020

Detta kan även komma att gälla Kvalitet OnLine Storträff den 14-15 maj där vi har fått in många anmälningar.

Vi bevakar läget och kommer att uppdatera efterhand.

Har du frågor eller funderingar – hör bara av dig till Lena - lena@kvalitetonline.se eller ring 0760-120015

VILL DU OCKSÅ NÄTVERKA DIGITALT NU NÄR VI INTE VILL UMGÅS "PÅ RIKTIGT"?

Kvalitet OnLines medlemsportal Workplace fyller nu en stor funktion och kommer även att göra det framledes. Här kan du diskutera frågor, tipsa om möjligheter och förbättringar och få nya infallsvinklar på det dagliga arbetet. Du kan använda såväl dator som mobil, och har alltid nätverket nära till hands.

Vi håller även på att titta över möjligheterna om hur vi kan anordna digitala webbmöten/livesända med nya verktyg!

Kvalitet OnLine

TILLSAMMANS ÄR VI BÄTTRE!

Testa gratis att nätverka digitalt!

Nätverk för dig som arbetar med kvalitet- miljö- och hållbarhetsfrågor inom livsmedelsbranschen.

Kvalitet OnLines medlemsportal Workplace har ett enkelt gränssnitt som gör att du snabbt känner dig som hemma.

Här får du tillgång till kunskap och information från nätverksmedlemmar och från våra experter.

- Är perfekt när man behöver idéer. Det är alltid några som arbetat med det förut som delar med sig av sina erfarenheter och ger tips
- Snabb hantering av de frågor som du vill ha svar på då det oftast är frågor som "brinner i knutarna"
- Utökat kontaktnät och inspiration och energi till arbetet
- Med ett flertal nätverksgrupper har du möjlighet att själv skraddarsy ditt nätverk så att det passar just dig!

Vilka nätverksgrupper vill du vara med i?

Idag har vi följande grupper i medlemsportalen Workplace:

- **Nätverka digitalt!** Du kan välja mellan: Malmö - Stockholm - Göteborg - Kalmar - Kristianstad – Helsingborg
- **Öppet diskussionsforum** - ställ din fråga till dina nätverkskollegor i Kvalitet OnLine
- **Kvalitet OnLine informerar** – senaste nytt och uppdaterat
- **Fråga Kvalitet OnLines experter** – [läs mer här om våra experter!](#)
- **Exporterar till USA - nystartad grupp!**

Nya grupper som är på g:

- Interna Revisioner – kompetensnätverk för internrevisorer
- Miljö & Hållbarhet för livsmedelsbranschen
- IP Livsmedel
- Arbetsmiljö & brand
- Ständiga förbättringar/LEAN
- Digitala hjälpmedel och framtidens arbetssätt

De nya grupperna kommer att startas när det är minst 5 intresserade per grupp!

Jag vill testa gratis!

Ditt TESTA GRATIS medlemskap

- DIGITALT PREMIUM KVALITET ONLINE - gäller 1 april tom den 29 april - ingår flera olika grupper!

Detta medlemskap avslutas automatiskt utan att du behöver göra något!

[Läs mer här om våra olika medlemskap](#)

Nytt och uppdaterat i Kvalitet OnLine - mars 2020

Vad händer i Kvalitet OnLine?

- Nya medlemmar
- Senast inkomna frågor till våra experter
- Detta diskuteras just nu i öppet diskussionsforum
- Fråga till våra revisorer!
-Återkoppling vilka avvikelser som är vanligast resp. vilka som kommit på nya krav
- Inbjudan och program Kvalitet OnLine Storträff den 14-15 maj 2020 [Läs mer här!](#)

Vi välkomnar nya medlemmar i nätverket!

Pia Winbladh Högfors - Coca Cola - Stockholm

Johanna Eskilsson - AstaReal - Stockholm

Ida Granroth - Solina Group- Malmö

Marianne Rudberg Tamm - Nutifood/Famna Sweden - Helsingborg

Vedran Matinjanin - Aviko Norden - Helsingborg

Utökning av medlemskap från tidigare medlemsföretag

Sara Fogel - Nordic Sugar - Malmö

Alexander Svanström - AstaReal - Stockholm

Fredrika Rappe - Asta Real - Stockholm

Philip Bergsell - Kiviks Musteri - Kristianstad

Nya medlemmar i Kvalitet OnLine

INKOMNA FRÅGOR TILL VÅRA EXPERTER

[LÄS MER OM VÅRA EXPERTER PÅ HEMSIDAN](#)

BERGSTRÖM
& HELLQVIST

ML
MarLaw

SWECO

nord
emballage
iPacknyheter.se

ADVOKATFIRMAN FÖR MARENADSEÅTT

SAI GLOBAL
INSURANCE SERVICES

SANDHOLM
ASSOCIATES

VALIGUARD

Allergi Kompetens

intertek
Total Quality. Assured.

kiwa
Partner for progress

herax
food solutions

SVAR FRÅN VÅRA REVISORER PÅ INTERTEK och KIWA - Vilka avvikelser som är vanligast! FRÅGOR:

- Vi beställer produkter från ett engelskt företag med tillverkning på Sri Lanka. Är det

faktureringsadressen som avgör om vi är importör eller distributör?

- Är det bara ett måste med konsumentkontakt på produkter från 3 land eller det gäller produkter ifrån EU med?
- Jag är osäker på hur de nya märkningsreglerna "Ursprung för den primära ingrediensen" ska tillämpas? Börjar ju gälla 1 april. Vilka produkter innefattas?
- BRC krav: 1.1.2 Livsmedelssäkerhets kultur
Vad är det vanligaste att man får avvikelser på detta krav, plan, mål etc?
Förslag på vad man kan mäta
mhet ser ut. Dvs hur ser vi på varandra/behandlar varandra, genomförd information till all personal, och rutiner eller planerat fortsatt arbete samt tänkta mål. Fram till verksamheternas andra revision nu 2020 så kommer det även att behöva kunna visas upp hur man mäter att man förbättrat sin interna kultur, vilket ibland kanske kommer att ske i samband med personal enkäter där man frågar relevanta frågor/fråga kopplat till livsmedelssäkerhetskultren, definierat andra aktiviteter för att säkerställa att alla medarbetare är trygga att berätta om de tvingas/ser eller råkar göra fel i sin vardag etc.
- BRC krav:2.7.1 HACCP
På listan över främsta förekomst av avvikelser från BRC under 2019 var 2.7.1 listad. Vad i kravet får de avvikelser på?
- BRC krav:3.5.2.2 Kontroll av primärförpackning
Måste kontrollen av primärförpackningen vara på lagret eller kan man kontrollera primärförpackningen i produktionen innan körning?

[Logga in i medlemsportalen](#) för att ta del av de senaste svaren!

ÖPPET DISKUSSIONSFORUM - STÄLL DIN FRÅGA TILL DINA NÄTVERKSKOLLEGOR!

DETTA DISKUTERAS JUST NU I ÖPPET DISKUSSIONSFORUM

- I context enligt ISO22000 så skall man ha med produkter i beskrivningen. Räcker det med produktgrupper så som t.ex. yoghurt eller måste man definiera yoghurt äpple, yoghurt hallon etc.?
- Finns det nåt som styr hur ofta man skall revidera styrande dokumentation och hur länge man sedan skall arkivera dessa?
- Vad gäller med glas och hårdplast i livsmedelsproduktionen. Ska allt (inkl det som sitter i larmlampor på utrustning, på utrustning etc.) registreras och kontrolleras regelbundet?
- Hur förhåller vi oss till krav på hårnät för personal som använder huvudduk eller arbetar i kylda utrymmen?
- Jag håller på och kollar på städ och metoder i vårt storkök och undrar om det är någon som har erfarenhet av städ i just storkök som jag skulle kunna prata med om det.
- Jag behöver tips på en bra leverantör av rengöringskemikalier ex skum och CIP-medel.
- Hur ser ni på tungpiercingar i produktion? Örhängen, ringar, piercing i mungipa är något som ej får förekomma då det kan trilla ner i produkt, men hur ser ni på det när det sitter fast inuti munnen? Samma gällande navelpiercing. Blir det öppna "hålet" vid borttagning av piercing-smycke ett större problem än att piercing-smycket sitter fast på plats?
- Är det någon som har koll på om följande påstående innefattar att det livsmedelsgodkända smörjmedlet är allergenfritt?
FDA Group 21 CFR 178.3570
NSF H1 registered -123703
ISO 21469 certified
- Vad använder ni för dokumenthanteringssystem/ledningssystem för hantering av dokument, avvikelser, avtal etc. Har fått offert från Centuri som verkar bra men behöver en eller flera att

jämföra funktioner med. Mottar gärna information oavsett om ni är nöjda eller inte. Kanske någon använder Centuri? Har RMT+ nu. Tack!

Läs svaren i öppet diskussionsforum i medlemsportalen - dela gärna med dig av dina erfarenheter!
[Logga in i medlemsportalen](#) för att ta del av de senaste svaren!

KVALITET ONLINE STORTRÄFF 14-15 MAJ 2020

KOM BÅDA DAGARNA ELLER VÄLJ EN AV DAGARNA!

OBS! Du har fortfarande möjlighet att gå 2 betala för 1!

Läs mer om programmet här: [Program Kvalitet Online Storträff 14-15 maj 2020](#)

INBJUDAN & PROGRAM KVALITET ONLINE STORTRÄFF 2020

En succé - Sveriges viktigaste mötesplats! - 10:e året!

10
ÅRS-
Jubileum

14 - 15 MAJ I MALMÖ
MALMÖ ARENA HOTEL



SPECIALERBJUDANDE - KOM 2 BETALA FÖR 1!



SÅHÄR TYCKER MEDLEMMARNA OM NÄTVERKET KVALITET ONLINE!

- Kvalitet OnLine är en unik plattform att komma i kontakt och skapa relationer med QA Managers
- Kanonbra nätverk för att ha koll på branschen och lära sig mer
- Jag känner mig som hemma och det kommer att bli mycket mer aktivitet när det är så här lätt att få grepp om informationen och diskutera med andra som jobbar med kvalitets- och hållbarhetsfrågor!

SAMARBETSPARTNERS

Anticimex

Centuri

mobergs

Vikan

LAGAFORS

Livsmedel
Livsmedelsnyheter

PART
DEVELOPMENT

IWAB
INDEX WATERTECH

FOOD DIAGNOSTICS
INSTRUMENTS

CONSID

CANEA

Alpha Vitae

MEDLEMSERBJUDANDEN FRÅN VÅRA SAMARBETSPARTNERS

- MOBERGS PRODUKTKONTROLL 10% rabatt på Detekterbara Produkter
- ANTICIMEX - Anticimex Digitala temperaturkontroll - 10% på system med trådlös övervakning och larm dygnet runt
- PART DEVELOPMENT - Workshop – Så får man med sig organisationens alla medarbetare i förbättringsarbetet varje dag! Erbjudande: 17 500 kr där normalpriset är 25 000 kr (30% rabatt)

Läs mer om medlemserbudandena på [hemsidan](#)

Faktaruta om Kvalitet OnLine

KVALITET & HÅLLBARHET LIVSMEDELSBRANSCHEN

Livsmedelsnätverk med fysiska nätverksträffar och möjlighet att nätverka digitalt!

Ett förtroligt nätverk där alla delar ambitionen att hjälpa varandra att bli bättre - varje dag! Nätverksgrupperna möts på olika värd företag. Rundvandring i produktionen ingår (kan vara restriktioner).

Lokala grupper: Malmö - Helsingborg - Kalmar - Kristianstad - Göteborg - Stockholm
Temat för nätverksträffarna har ett tydligt utbildningsfokus och det ingår alltid workshop.
Allt material ifrån träffarna går att läsa i portalen!

WORKPLACE NÄTVERKA ONLINE – UTBYT ERFARENHETER MED DINA NÄTVERKSKOLLEGOR!

Den digitala nätverksgruppen i portalen Workplace ger fantastiska förutsättningar att samla information och nätverka på ett enkelt sätt. Här kan du diskutera frågor, tipsa om möjligheter och förbättringar och få nya infallsvinklar på det dagliga arbetet. Du kan använda såväl dator som mobil, och har alltid nätverket nära till hands.

Varma hälsningar från Lena och Maria
Du når oss på lena@kvalitetonline.se och maria@kvalitetonline.se
Lenas mobil: 0760-120015

Kvalitet OnLine **SVENSKA**  **KVALITETSSYSTEM**

Lena Persson | lena@kvalitetonline.se tel. 042 – 44 99 390 | mobil 0760-120015
Bendzgatån 45, 256 57, Ramlösa | Svenska Kvalitetssystem AB | www.kvalitetonline.se