

Elke Ribbers van N&S

'HUIDIGE KWALITEITSSYSTEMEN SCHIETEN TEKORT IN TRANSPARANTIE'



Deze Meat&Co.-uitgave staat onder meer in het teken van het thema 'Kwaliteitszorg & voedselveiligheid'. Een ervaren specialist en opleider op deze terreinen is N&S Quality Consultants uit Zaltbommel.

Meat&Co. vroeg ing. Elke Ribbers, unitmanager advies van N&S, daarom naar de ins & outs van hieraan gerelateerde begrippen zoals Food Defense en productintegriteit.

Mede door het fipronilschandaal lijken kwaliteitszorg & voedselveiligheid binnen de foodindustrie actueler dan ooit. Kun je iets vertellen over de expertise van N&S Quality Consultants op deze terreinen?

Elke Ribbers: „N&S is breed actief op de terreinen voedselveiligheid, kwaliteit, duurzaamheid en arbo. We delen kennis, geven adviezen, verzorgen opleidingen en houden ons bezig met detacheringstrajecten. Omdat onze medewerkers al ruim 20 jaar actief zijn in dit werkveld, hebben we veel expertise en ervaring in de breedste zin van het woord. Daarnaast beschikken we over een kenniscentrum voor complexe, technische en compliance vraagstukken. Of het nu gaat om algemene of om specialistische vraagstukken: N&S kan producenten verder helpen, zowel vanuit de vestiging in Nederland als vanuit die in België.”

Welke trainingen & opleidingen verzorgt N&S?

ER: „N&S academy verzorgt een grote veelzijdigheid aan opleidingen in voedselveiligheid, kwaliteit, arbo en vaardigheden die iedere kwaliteitsprofessional nodig heeft. Dit doen we zelfstandig, maar ook in samenwerking met Wageningen University en de Dutch School of Quality. De door ons verzorgde trainingen en opleidingen zijn ingedeeld in drie niveaus: basis, verdieping en specialist. Hierdoor is er voor iedereen een opleiding op een geschikt niveau. Bij een basistraining komen niveaus onthouden, begrijpen en toepassen vooral terug in de leerdoelen. Bij een verdiepingstraining ligt de focus op het analyseren van het niveau en bij specialisme ligt de nadruk op het evalueren en creëren van de niveaus.”

De Nederlandse foodsector is het beste jongetje van de klas als het gaat om kwaliteits- en voedselveiligheidsborging. Hoe komt het volgens jou dat de Nederlandse foodsector er nu weer internationaal slecht op staat door het schandaal met de besmette eieren?

ER: „In Nederland hebben we het goed voor elkaar. Misschien wel juist hierdoor valt het zo op als iets op kwaliteits- of voedselveiligheidsgebied niet in orde is. Verder ligt de NVWA onder een vergrootglas en pikken de media het direct op als er een schandaal dreigt in voedselland. Dit schandaal wordt vervolgens breed uitgemeten en de industrie is dan niet meer ‘in control’.”

De sector kampt ook met een slecht imago bij de consument. Hoe verklaar je deze negatieve perceptie?

ER: „Voedsel en de veiligheid daarvan is een onderwerp dat een brede interesse heeft, zowel bij foodspecialisten als bij goed bedoelende amateurs. Er wordt veel over voedsel gesproken, geblogd en gepost. Hierdoor gaan niet alleen feiten, maar ook ongefundeerde meningen al gauw een eigen leven leiden met alle gevolgen van dien. Daarom is het voor de consument moeilijk te bepalen wat waarheid is en wat fictie. De media pakken snel signalen van potentiële misstanden op, omdat deze ‘verkopen’. Hierdoor wordt de schijn gewekt dat de industrie alles niet onder controle heeft, terwijl we het in Nederland juist goed voor elkaar hebben.”

Waarom schieten de huidige kwaliteitssystemen in jouw ogen tekort?

ER: „Deze schieten tekort in transparantie. Als we misstanden willen voorkomen, zullen we heel duidelijk moeten zijn over wat we doen en vooral over waarom we het zo doen. Hierbij geldt: zeg wat je doet en doe wat je zegt.”

De door GFSI gecertificeerde kwaliteitssystemen moeten opnieuw onder de loep worden genomen, omdat Food Defense één van de vereisten is geworden. Welke aspecten behoren allemaal tot dit begrip?

ER: „Food Defense (TACCP, red.) is natuurlijk niet nieuw. Hierover hebben we het in kwaliteitsland al jaren. Bij Food Defense is sprake van bewuste contaminatie, in tegenstelling tot onbewuste contaminatie (HACCP, red.). Anders gezegd: bewuste contaminatie wil zeggen dat een groep of persoon bewust schade wilt berokkenen door de voedselveiligheid in het geding te brengen. Zowel ter bestrijding van onbewuste als van bewuste contaminatie moeten goede beheersmaatregelen worden getroffen, met als uiteindelijk doel een zo kwalitatief en veilig mogelijk product in de markt te zetten.”

Hoe kan Food Defense worden geïmplementeerd in een kwaliteitssysteem?

ER: „Je begint als bedrijf met het aanstellen van een Food Defense-coördinator, daarna stel je een Food Defense-team samen. Vervolgens is het belangrijk om een gevareninventarisatie-risicoanalyse te maken over dit onderwerp. Tenslotte moet je als bedrijf een Food Defense-plan opstellen, dat in de praktijk gebracht dient te worden.”



N&S Kwaliteitsadvies adviseert en begeleidt bij het opstellen en implementeren van een Food Defense-risicoanalyse en bijbehorend plan. Wat zijn de belangrijkste elementen hiervan?

ER: „Voor de analyse start je met het bepalen van de risicofactor. Dit doe je door te beoordelen hoe vatbaar je als bedrijf bent voor terrorisme, sabotage, chantage en wrok. Vervolgens kijk je vanuit verschillende perspectieven naar je gebouw, je producten en je proces om te bepalen of er een onacceptabel risico is waarvoor je beheersmaatregelen moet treffen. Dit zet je om in een actieplan.”

De NVWA toetst kwaliteitssystemen tegenwoordig aan de hand van strenge criteria voor voedselveiligheid en productintegriteit. Wat behelst laatstgenoemd begrip allemaal?

ER: „Productintegriteit is de derde pijler van een goed voedselveiligheidsmanagementsysteem. Een belangrijk item in dit verband is voedsel fraude (VACCP, red.). Het woord fraude zegt het eigenlijk al. Is de productveiligheid in het geding, omdat iemand door fraude persoonlijk financieel gewin wilt behalen? Hieraan ligt dus een economisch gewin ten grondslag, terwijl de motivatie voor TACCP ligt in ideologie of gedrag en het bij HACCP gaat om onbewuste contaminatie. Ondertussen zijn de drie onderwerpen opgenomen in de GFSI-standaard.”

Hoe kunnen deze aspecten worden gewaarborgd?

ER: „Elke kwaliteitsnorm heeft hierin haar eigen richtlijnen, maar uiteindelijk is het vergelijkbaar met het borgen van HACCP- en TACCP-gerelateerde zaken. Ook hier bepaal je via een authenticiteitsanalyse hoe kwetsbaar je bent en neem je daar waar nodig beheersmaatregelen. Je kijkt hierbij onder andere naar het land van oorsprong van je grondstoffen, de kans op detectie, de winstgevendheid en de frequentie van het voorkomen van fraude in het verleden.” 