

Qview

Nieuwsbrief Lloyd's Register Quality Assurance België
Oktober 2011 www.lrqa-view.be

Binnenin

- Samen bijdragen tot een cultuur van voedselveiligheid
- Nieuws in de certificatieschema's
- Event: Food for Future

*Woelige wateren
certificatie in de
voedingsindustrie*

Edito

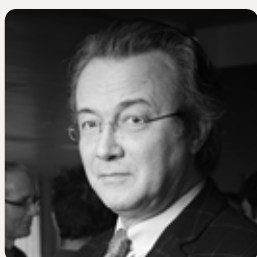
Deze nieuwe publicatie van de Q-view is volledig gewijd aan de voedingssector. Wij stellen u een aantal bijdragen voor, waaraan is meegewerkt door een aantal spelers in de voedingswereld. De laatste EHEC-crisis bewees dat dit onderwerp gevoelig is, en iedereen raakt. Ook u en mij. Voedingsbedrijven en hun afnemers spitsen zich meer en meer toe op de risico's die inherent verbonden zijn aan hun activiteiten: van de gezondheid van de consumenten tot hun eigen reputatie. Dit gebeurt trouwens over de ganse keten en het zijn lang niet alleen de producenten van de basisgrondstof of het afgewerkt product meer die dit ingezien hebben, maar ook de verpakkers, transporteurs, logistieke en opslagdiensten, evenals toeleveranciers. De evolutie tot een ketenwijde, allesomvattende aanpak werd reeds enkele jaren geleden ingezet.

Een van de belangrijke manieren om aan risico-indekking te doen is certificatie: het oordeel van een onafhankelijke, gespecialiseerde derde partij interesseert met name de afnemers van de producten van de voedingsindustrie. Helaas is het certificatielandschap verbrossend: afhankelijk van de klantenportefeuille dienen de voedingsbedrijven over 1 of meerdere certificaties te beschikken. Hierbovenop komt er een extra vraag van de overheid met de autocontroleplannen, waarbij er een aanzienlijk financieel voordeel kan behaald worden. Bovendien wijzigen deze standaarden met regelmaat: zowel BRC, IFS als HACCP RvA zullen in het komende halfjaar een wijziging ondergaan.

Er zijn pogingen om dit alles te stroomlijnen, het Global Food Safety Initiative en de FSSC22000 zijn daar de voornaamste resultaten van.

LRQA helpt u in het kader van certificatie deze risico's te identificeren, zodat u ze gepast kan aanpakken. Wil u weten hoe? Geef ons een seintje en wij komen het u vertellen ...

Tenslotte nodigen wij u met veel plezier uit op ons Food Event op 1 december e.k. te Gent, waar er een interessant programma samengesteld is. Meer informatie vindt u verder in dit nummer. ■



Dirk van Bogaert
is Business Centre Manager van
LRQA België.

E dirk.vanbogaert@lr.org

Woelige wateren

*certificatie in de
voedingsindustrie*



Het certificatielandschap in de voedingsindustrie is verdeeld als geen ander: ingegeven door specifieke klanteneisen, exportmarkten en politieke motieven, worden de voedingsbedrijven aangespoord om minstens één en vaak meerdere certificaties na te streven. LRQA had een interessant gesprek met een aantal van de voornaamste partijen in dit geheel: de voedingsindustrie met Fevia, Carrefour als retailer en D'Arta als producerend en exporterend voedingsbedrijf.

Normen en bestaansredenen

LQRA: Als we spreken over de verschillende certificatiestandaarden, dan wordt er vaak gekeken naar de retailers als initiator. Waarom is dit zo belangrijk voor hen?

Pascal (Carrefour) : Het is belangrijk dat we weten dat onze leverancier zich bewust is van de verantwoordelijkheid die hij heeft met betrekking tot voedselveiligheid. Onze leverancier is bekwaam om zijn eigen toestand te beheersen en hij moet niet op zijn klant wachten om te kijken wat hij moet doen.

LQRA: Is de certificatie voor Carrefour ook een soort risico dekking?

Pascal (Carrefour) : Ik denk dat de certificatie voor ons een garantie geeft dat wat er geschreven is, ook op het terrein toegepast wordt. Als het systeem correct functioneert, zal er altijd een verbeteringsproces plaatsvinden als er tekortkomingen vastgesteld worden. Zo komt men in een continue verbeteringsystematiek.

Tegelijkertijd wil ik ook, als ik iets aan mijn leverancier vraag, dat ook Carrefour zelf iets doet.

Daarom heb ik de beslissing genomen om een norm te vinden die meer van toepassing is op onze winkels. Dat was eerst de HACCP standaard, die we in de hele interne keten van Carrefour op twee jaar tijd hebben ontwikkeld. We hebben daarvoor met de mensen van de winkels zelf gewerkt, om zeker te zijn dat onze verschillende instructies en procedures overeenkomen met de praktijk. Ondertussen is dit geëvolueerd naar een ISO 22000 certificatie van het hoofdkantoor en meerdere van onze hypermarkten.

LQRA: Op een gegeven ogenblik is daar autocontrole bijgekomen. Ondanks het feit dat er al veel certificatiemogelijkheden bestonden, heeft ook dit schema toch een groot succes. Is daar een verklaring voor?

Johan (Fevia) : Het is er na de dioxinecrisis gekomen, want dat wilden we niet meer meemaken. Dus moesten we ervoor zorgen dat de ganse sector naar een hoger niveau werd getild. Via de sectorgidsen speelt er ook een soort solidariteit tussen de grote en kleinere bedrijven.

Daar waar er een concrete incentive is, zien we de meeste gevalideerde autocontrolesystemen. Het bonus-malus principe van het FAVV, een financiële incentive, werkt zeer krachtig. De bedrijven maken hun rekening: hoeveel kost een audit en wat is de bonus-malus die je moet betalen aan het FAVV. Wat je moet betalen is het viervoud, dus dat is de doorwegende factor die

het succes deels verklaart.

Het succes is wel nog relatief: er zijn veel producten door afgedekt, maar als je kijkt naar het aantal operatoren zit je afgerond op tien procent. Bij die tien procent zitten wel zowat alle grote bedrijven.

LQRA: D'Arta heeft een certificatie voor BRC, IFS, autocontrole én ook nog een ISO 9001 certificatie. Waarom wordt die certificatie voortgezet? Is dit een vereiste van de klanten?

Pieter (D'Arta) : Toen ik hier in 1994 begon te werken, waren er een aantal retail ketens die dat eisten van hun leveranciers. Er moest ISO 9001 gehaald worden, anders konden ze niet meer leveren. Bij D'Arta was dat niet het geval: d'Arta was op dat moment erg snel aan het groeien en de meeste know-how zat nog in de hoofden van het personeel. De certificatie was een goede manier om al die know-how uit de hoofden te halen en in procedures te gieten. We hebben dat dus voornamelijk gedaan voor onszelf en niet voor onze klanten. Op een bepaald moment wil je natuurlijk wel die norm halen en zeg je dat ook aan je klanten.

Dat bracht met zich mee dat in een beginfase een aantal zaken opgenomen werden om de norm te behalen, die misschien niet een directe meer-

waarde hadden. ISO 9001 laat meer de vrijheid om het systeem in te vullen naar de noden van het bedrijf. Ieder jaar hebben we geprobeerd om alle ballast eruit te gooien en er iets van te maken waar we zelf ook iets aan hebben. Daarom willen we dat nu ook meer niet weggooien. De ISO 9001 norm laat toe dat je continu verbetert en meer aandacht kan besteden aan de zwakke punten. Dat is de reden waarom we die norm nog altijd hebben, ook omdat er een aantal afdelingen bij betrokken worden die bij de andere normen minder aan bod komen, zoals het commerciële proces. Nochtans kan dat voor de structuur van je

bedrijf een zeer grote impact hebben: als je commerciële dienst de instelling heeft "wij verkopen en dan zien we wel", dan komen er problemen. Het proces van verkopen en orders binnenhalen komt sterker aan bod in ISO 9001.

LQRA: Wat beveelt FEVIA aan naar zijn leden, wat betreft certificatie?

Johan (Fevia) : Wij vertrekken vanuit een drive om voedselveilig te produceren. Per definitie vragen we dat men in orde is op het vlak van autocontrole. Dat moet sowieso vanuit de wet. Maar gevalideerde autocontrole bevelen we ook aan, en dat is nog een stap verder. Voor de rest: wees zo efficiënt mogelijk, door bijvoorbeeld combi-audits te doen.

Als we weten dat iedereen globaal gezien over een managementsysteem beschikt, dan kan het FAVV zeer complementair zijn door specifieke controles te doen. Ofwel zijn we bewust van de problematiek en kunnen we dankzij het systeem aan een FAVV controleur duidelijk zeggen waarom bepaalde situaties niet correct zijn en hoe ze moeten opgelost worden, ofwel moeten we tot de vaststelling komen dat ons systeem niet correct draait. Ik vind dat als we de globale toestand willen verbeteren, dat de complementariteit tussen het managementsysteem en externe punctuele controle toch van een bepaalde efficiëntie mag zijn.

Bedrijven die over
een gevalideerd
autocontrolesysteem
beschikken, vertonen
betere resultaten
bij inspecties van
het FAVV.

LRQA: Dat zit deels toch ingebakken in het systeem van het FAVV, dat je in functie van het individueel bedrijfsprofiel meer of minder inspectie krijgt?

Pascal (Carrefour) : Als men weet dat de temperatuursketen in de handel een moeilijke oefening is, dan vind ik het belangrijk dat we ook meer temperatuurscontrole laten uitvoeren. En weet je wie dat nu ook doet? De consumentenbond, Test Aankoop.

LRQA: Dus je pleit daar voor een risicobenadering. Je zegt: mijn risico ligt op die of die plaats, dus we gaan daar op controleren.

Pascal (Carrefour) : Managementsystemen zijn een zeer boeiende zaak als de toepassing correct gebeurt, maar we mogen nooit de specifieke en concrete controles vergeten. We hebben ook geen 10 of 100 controlepunten nodig. Als de belangrijkste punten in orde zijn kunnen we zeker zijn dat alles draait.

Johan (Fevia) : Dus het is een soort pars pro toto, een klein stukje bekijken en veronderstellen dat de rest ook conform is?

Certified once – accepted everywhere

LRQA: De commerciële certificatie is een algemeenheid, D'Arta als bedrijf krijgt daar het meeste mee te maken. Biedt dat nog een concurrentieel voordeel?

Pieter (D'Arta): Ik denk dat bij veel klanten het als vanzelfsprekend wordt beschouwd, ook omdat al onze concurrenten het ook hebben. Biedt het dan een voordeel? Dat zou ik enkel kunnen weten als we het niet meer hebben.

Johan (Fevia) : Als je het niet zou hebben, dan zou het eerder een nadeel zijn.

LRQA: Betekent dit ook dat er een verlaging is in het aantal klanten-audits in de bedrijven? Zit daar een bepaalde evolutie in?

Pieter (D'Arta) : Bij retailers kan je dat wel stellen. Er zijn nog wel bezoeken, maar men weet dat je BRC of IFS hebt, dus gaan ze een aantal andere zaken bekijken. Er zijn wel andere partijen dan retailers die regelmatig een audit willen uitvoeren. Zelfs als we hen wijzen op onze bestaande certificaties staan zij erop de audit door te laten gaan.

LRQA: Behandelen deze audits dan ook andere aspecten?

Pieter (D'Arta) : Retailers gaan eerder kijken naar de kwaliteit van het verpakkingsmateriaal, de concrete details, de brand image. Anderen willen bijvoorbeeld een kortere audit doen, omdat ze weten dat we BRC of IFS gecertificeerd zijn.

LRQA: Waarom willen bepaalde partijen toch nog een audit komen uitvoeren, terwijl er toch al wat certificaties bestaan?

Pascal (Carrefour) : Als bij Carrefour een leverancier gecertificeerd is, dan is het goed en gaan we niet verder. Op het ogenblik dat we tekortkomingen vaststellen, controleren we wel dat hij correctieve maatregelen neemt.



Pascal Leglise, Carrefour

ISO 22000 certificatie
verplicht een bedrijf hun
voedselveiligheidssysteem
zelf in te vullen. Daardoor
wordt er meer nagedacht
over hun situatie,
waardoor het bewustzijn
toeneemt.

Als dat niet het geval is, doen we met akkoord van de leverancier een specifieke audit op zijn kosten, om te kijken of het systeem dat gecertificeerd is correct functioneert. Voor ons is het essentieel dat het systeem draait.

LRQA: Wat vindt de voedingsindustrie daarvan, dat er klanten zijn die ondanks alle certificaties toch nog langskomen?

Johan (Fevia) : Dat is natuurlijk een commerciële context. De bedrijven maken hun afwegingen en niemand wordt verplicht om een bepaalde klant te aanvaarden. Blijkbaar is het nog altijd de moeite om daarin mee te stappen en de audit te ondergaan, om zo je klanten te hebben, te houden of voor je te winnen. Natuurlijk willen we graag dat het zo rationeel mogelijk gebeurt.

Pieter (D'Arta) : Inderdaad. Het meest vervelende daarin is de certificatie voor BRC en IFS. Ik vind het spijtig dat klanten niet zeggen, BRC of IFS.

Pascal (Carrefour) : Dat is historisch gegroeid. De ISO 22000 norm is een meer globale standaard, maar wel één die de vrijheid laat om zelf je eigen risico te beperken. Je kan je manier van werken vrijer kiezen. Dat is positief, want op dat ogenblik ben je meer bewust en overtuigd dat de zaken in je eigen handen liggen.

Pieter (D'Arta) : Aan bepaalde klanten in Engeland leveren zonder dat je BRC hebt, is uitgesloten. Dus BRC moet voor ons blijven. Het eerste jaar dat wij leverden aan een Italiaanse klant moesten we IFS hebben. Dus dan zit je al met twee certificaties. De vraag is op den duur: wat is de meerwaarde daarvan?

Pascal (Carrefour) : Ik hoop dat we in de toekomst met de ISO 22000



Johan Hallaert, Fevia



Pieter Van Daele, D'Arta

standaard en de PAS 220 of de autocontrolesystemen over een volledig pakket kunnen beschikken, dat op internationaal vlak erkend zal worden.

LQRA: Op de website van GFSI staat een statement dat zegt dat het goed is dat er verschillende schema's bestaan. Op die manier gaan de certificatie-instellingen met elkaar concurreren, waardoor er een continue verbetering komt en er een betere prijsvorming ontstaat. Wat vinden jullie hiervan?

Pieter (D'Arta) : Als BRC zegt dat ze constant hun norm trachten aan te passen en te verbeteren, omdat anders IFS misschien een betere standaard wordt, dan kan ik dat volgen, maar ik denk dat dat een beetje kort door de bocht is. Engelsen zullen bijvoorbeeld nooit IFS kiezen omdat die misschien beter is.

LQRA: Wat vindt de voedingsindustrie hiervan?

Johan (Fevia) : Eigenlijk zou één norm moeten volstaan. In realiteit bestaan ze vooral naast elkaar, maar ik denk niet dat ze inwisselbaar zijn. Of ISO 22000 alles zal vervangen, dat is zeker niet voor morgen, maar het timmert aan de weg in België.

Pascal (Carrefour) : Ook op internationaal vlak. Ik denk in deze discussie dat het GFSI duidelijk moet zeggen hoe de verschillende standaarden erkend worden, zodat het aantal standaarden verminderd wordt.

LQRA: Denken jullie dat GFSI zijn doel niet bereikt, of nog niet bereikt?

Pascal (Carrefour) : Als het doel is om de verschillende standaarden te vergelijken en op gelijk niveau te erkennen, dan hebben ze hun doel bereikt. Maar als de doelstelling is om het systeem echt te vereenvoudigen, dan moeten we toch wel erkennen dat dit niet het geval is. Als men bij D'Arta moet werken met drie verschillende standaarden, kunnen we moei-

Nieuwe standaarden werken best met één certificatieniveau. Zo wordt het certificaat niet commercieel misbruikt en kan de audit beter zijn doel tegemoetkomen.

lijk zeggen dat de doelstelling bereikt is.

LQRA: Een ander statement van GFSI stelt dat het moeilijk zal zijn om één standaard te hebben voor de hele wereld, gezien de geografische, culturele en sectorale verschillen. Hoe bekijken jullie dat?

Pieter (D'Arta) : Daar kan ik mij niet in vinden.

Pascal (Carrefour) : De ISO 9001 standaard voor kwaliteitsmanagementsystemen is op wereldvlak erkend. Waarom zou dat dan ook niet mogelijk zijn voor de voedselveiligheid? Ik denk dat het

met de ISO 22000 standaard mogelijk is, zeker als die gecombineerd is met specifieke sectortools zoals PAS 220 of de autocontrolelidsen. De ISO 22000 standaard is dan ook door alle normalisatieorganismen ter wereld erkend.

Destijds bestonden er geen normen zoals HACCP, die door iedereen gebruikt konden worden. Er zijn privé sectoren die hun eigen, specifieke normen hebben ontwikkeld, maar nu is het mijn persoonlijke overtuiging dat we naar een internationale, unieke standaard moeten gaan.

Wijzigingen in normen

LQRA: De normen wijzigen regelmatig, er zal binnenkort een nieuwe BRC komen, er komt een nieuwe IFS, de autocontrolelidsen veranderen ook regelmatig. De meeste van die normen worden vanuit de retailers gemaakt. Waarom worden ze regelmatig gewijzigd?

Pieter (D'Arta) : Soms lijkt het alsof men verandert om te veranderen.

Johan (Fevia) : Maar waarom doen ze dat? Om de aandacht erbij te houden misschien? Dat het geen routine zou worden?

Als er voor autocontrole iets verandert, is dat doorgaans omdat de wetgeving verandert. Het wordt niet aangepast om commerciële redenen of



omdat er nieuwe eisen zijn die een sector zou willen opleggen. De voedselveiligheidswetgeving evolueert, en dat moet opgenomen worden in de sectorgids. Dat heeft zijn gevolgen.

Pascal (Carrefour) : Ik veronderstel dat men altijd een beetje dieper wil gaan, om het meer in detail te beschrijven. De vraag die we bij deze wijzigingen moeten stellen is: zijn we zeker dat onze leverancier verantwoordelijker zal zijn? Als men altijd meer in detail gaat, komen we tot een toestand die voor de grote meerderheid niet meer van toepassing is. Men moet er op letten geen fundamentele zaken uit het oog te verliezen.

Pieter (D'Arta) : Al die details laten het soms niet meer toe om te oordelen of dat bedrijf de filosofie nu goed toepast of niet. Je bent zodanig gefocust op de details, terwijl er misschien een andere en betere weg bestaat om hetzelfde probleem aan te pakken.

LQRA: Hoe gaan bedrijven om met wijzigingen in deze normen?

Pieter (D'Arta) : Dat is niet evident. Soms gebeurt het dat een bepaalde wijziging uit het oog verloren werd en tijdens een audit dan toch aan bod komt. Dan moet je toegeven dat je het niet wist. Soms heeft dat geen consequenties, soms wel. De grote wijzigingen ken je natuurlijk wel.

LQRA: Dus eigenlijk zeg je, we zitten met de bestaande normen op een zodanig hoog niveau, dat als daar wat wijzigt, het algemene niveau wel behouden blijft.

Pieter (D'Arta) : Als je spreekt over wijzigingen in de wetgeving, die rechtstreeks in de sectorgids staan, dan geldt mijn verhaal niet. Maar in BRC of IFS staan er niet veel zaken die letterlijk uit de wet komen. Ik ga altijd proberen op de hoogte zijn van wat er veranderd is, maar ik ben daar niet door bezeten. We gaan er als bedrijf niet altijd anders door werken.

LQRA: Wat is de rol van FEVIA bij wijzigingen in autocontrolegidsen?

Johan (Fevia) : Onze sectorfederaties zijn beheerder van hun gids, verschaffen informatie en geven opleidingen daaromtrent, bijvoorbeeld VEGEBE op het vlak van diepvriesgroenten en BCZ voor de zuivel. We hebben wel een discussieplatform met het FAVV, en dat is dan ook onze voornaamste rol: hoe kunnen we ervoor zorgen dat alles sneller of eenvoudiger verloopt.

LQRA: En voor de commerciële normen?

Johan (Fevia) : De wijzigingen kunnen besproken worden in ons adviescomité FEVIA-Certibel, maar verder heeft Fevia daar geen specifieke rol in.

LRQA: Het FAVV heeft ongeveer een jaar geleden een voedselveiligheidsbarometer geïnstalleerd, waarin een aantal aspecten opgevolgd worden. Mogen we verwachten dat er een link zal zijn tussen de aanpassingen aan normen enerzijds, en de resultaten van die barometer anderzijds?

Johan (Fevia) : Voor autocontrole heeft het FAVV de resultaten al gepresenteerd, waaruit bleek dat bedrijven die over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikken beter scoren bij inspecties. Het hebben van een gevalideerd autocontrolesysteem is een indicator in de barometer, dus naarmate er meer bedrijven dat systeem hebben, gaat het in de goede richting.

Toekomstvisie

LQRA: Waar zit de grote uitdaging voor autocontrole? Wat zou er moeten gebeuren om meer bedrijven over de streep te trekken?

Johan (Fevia) : Het FAVV zou de bonus nog kunnen optrekken naar 100%, dat is één van de concrete suggesties van FEVIA.

LRQA: En voor de commerciële systemen?

Johan (Fevia) : Er zou naar een grotere rationalisering van het systeem moeten gewerkt worden. Dat is ook een boodschap voor het FAVV: zoveel mogelijk wederzijdse erkenning.

Pascal (Carrefour) : Als we de cultuur van iedereen willen eerbiedigen, en daar is België met ons autocontrolesysteem een zeer goed voorbeeld van, dan zou een internationale standaard als ISO 22000, aangevuld met een lokale autocontrolegids, de beste oplossing zijn. Op die wijze kan men iedereen tevreden stellen: de nationale en internationale overheid, en daarna ook de klant.

Pieter (D'Arta) : Dat is een mooi voorstel, maar ik denk dat het moeilijk is om dat internationaal te verwezenlijken. Voor ons als bedrijf zou dat ideaal zijn, aangezien D'Arta enorm veel exporteert, maar het is in België al moeilijk om eruit te geraken. Op korte termijn zou ik al tevreden zijn als onze klanten enkel BRC of IFS vragen en deze als equivalent beschouwen. Zoals Carrefour het eigenlijk ook doet. Als bedrijf kun je echter niet kiezen, je staat tegen de muur.

Pascal (Carrefour) : Wat er volgens mij nog ontbreekt zijn eisen buiten de voedselveiligheid, zoals voor het leefmilieu. We zijn meer met andere ISO normen bezig, en dat geeft altijd een conflict. We moeten niet alleen de food safety problematiek beschouwen, want de klanten vragen ook wat je doet voor het leefmilieu, ze vragen naar de ISO 14001 standaard.

LQRA: Er is nog een lange weg te gaan.

Pascal (Carrefour) : Tussen droom en daad...

LRQA: Bedankt voor jullie tijd. ■

Namen deel aan dit rondetafelgesprek:

Fevia – Johan Hallaert

Fevia is de federatie van de voedingsindustrie in België met een 500-tal individuele bedrijven en een 27-tal sectorfederaties als lid. Fevia verdedigt de algemene belangen van de sector op het domein onder andere van sociale zaken, voedingsbeleid, milieu en energie.

Johan Hallaert is verantwoordelijk voor het departement voedingsbeleid van Fevia, dat zich voornamelijk bezighoudt met voedingsreglementering, voedselveiligheid en gezondheid. Daarnaast behoort het verstrekken van individueel advies aan de leden tot de dienstverlening.

Carrefour – Pascal Leglise

Carrefour België telt meer dan 700 winkels en is ISO 22000 gecertificeerd voor de activiteiten op het hoofdkantoor en een aantal van de hypermarkten.

Pascal Leglise is directeur kwaliteit en duurzame ontwikkeling bij Carrefour en verantwoordelijk voor de eigen merken van het bedrijf. Hij is verantwoordelijk voor voedselveiligheid en gezondheid, milieu en maatschappelijk verantwoord ondernemen, en tenslotte ook voor de veiligheid van de non-food producten.

D'Arta – Pieter Van Daele

D'Arta is een diepvriesgroentenbedrijf dat in 1988 werd opgericht door Jean Pierre De Backer en Johan Talpe. Het produceert vooral voor private labels, maar beschikt ook over een eigen merk Greens, dat vooral in de food service bekend is. 97% van de productie van D'Arta is bestemd voor export. In hun afdeling D'Arta Menu worden ook kant-en-klare maaltijden geproduceerd.

Pieter Van Daele is kwaliteitsmanager van D'Arta en werkte ook mee aan de autocontrolelegids voor de aardappelen-, groenten- en fruitsector.

Nieuws

uit de certificatieschema's

British Retail Consortium BRC

De nieuwe vereisten van de nieuwe BRC 6 norm zijn ondertussen al duidelijk geworden. Vanaf 1 januari dient er tegen deze nieuwe vereisten getoetst te worden – bestaande certificaten ten opzichte van versie 5 houden uiteraard hun geldigheid. Er werd door BRC toch flink gesleuteld aan de nieuwe norm. LRQA geeft u alvast een kort overzicht van een aantal voorname wijzigingen:

- Er wordt een specifieke opstap gecreëerd voor beginnende bedrijven en ook de mogelijkheid om onaangekondigde audits uit te voeren wordt versoepeld door deze deels (en met name het procedurele) aangekondigd uit te voeren
- HACCP wordt uitgebreid met de basisvoorwaarden, die eigenlijk aanwezig waren in versie 4, maar niet meer opgenomen waren in versie 5.
- De aandacht die uitgaat naar vreemde voorwerpen is veel groter dan in normversie 5. Er wordt uitgebreid ingegaan op vereisten voor metaaldetectie, filters en zeven, X-ray, magneten en optische sorteersinstallaties.
- De nieuwe versie werkt veel meer met specifieke frequenties en tijds aanduidingen: zo wordt er bijvoorbeeld gevraagd een traceerbaarheidstest binnen de 4 uren te completeren, recalls binnen de 3 dagen na de beslissing te melden aan de certificerende instelling en minstens eens per maand een inspectie te doen in open product zones voor alles met betrekking tot reiniging.
- Aankoop en uitbesteding van activiteiten werden grondig uitgewerkt
- Er is een duidelijke definitie – in de vorm van een beslissboom - van wat men verstaat onder high risk en high care. ■

Food Safety System Certification FSSC 22000 en ISO 22000

FSSC22000 blijft zich verder profileren als dé internationale standaard en vooral in de onontgonnen markten zoals Azië is deze norm zeer populair. De norm als dusdanig blijft zich ook verder ontwikkelen en zijn domein uitbreiden: zo staat er momenteel een uitbreiding voor verpakkingsmaterialen op til en zal deze voor diervoeding ook niet lang daarna ontwikkeld worden. ■

HACCP RvA

De eigenaar van de HACCP RvA norm laat ondertussen weten dat er een update zal plaatsvinden van deze norm (versie 5), maar dat er tegelijkertijd geen benchmark met GFSI meer zal plaatsvinden. De nieuwe versie wordt gelanceerd op 01/01/2012. ■

Meer nieuws op pg. 11



Samen bijdragen tot een cultuur van voedselveiligheid

De Onzekere Realiteit

De aandacht voor veilige voeding neemt alsmaar toe. Verbruikers willen gerustgesteld worden, organisaties maken zich zorgen over hun merkreputatie en de aandeelhouderswaarde, en regeringen beschikken over te weinig middelen om elke schakel van de voedselketen grondig te onderzoeken. De media zorgt er bovendien voor dat elk incident en uitbraak frontpaginanieuws is.

De industrie heeft al een lange weg afgelegd om ervoor te zorgen dat haar praktijken de voedselketen veilig doet verlopen. Organisaties zoals het Global Food Safety Initiative (GFSI) hebben geholpen om programma's omtrent voedselveiligheid verder te ontwikkelen en te benchmarken om de consistente toepassing ervan te garanderen. Nochtans klinken de termen E. coli en Salmonella té bekend in de oren, en het aantal voedselproducten dat uit de rekken wordt gehaald, blijft jaarlijks stijgen. De industrie moet meer inspanningen leveren om het vertrouwen te winnen in de voedselketen.

Dit artikel beschrijft hoe een cultuurgerichte aanpak die erop gericht is de werknemers op te leiden en te vormen, kan helpen om dit landschap te veranderen.

Goede mensen veranderen

Laten we het wiel niet opnieuw uitvinden. Edward Deming heeft de manier waarop bedrijven worden bestuurd, helpen veranderen, en een aantal sleutelcomponenten van zijn theorieën kunnen ook in de voedingsindustrie toegepast worden.

Een van de belangrijkste componenten van Demings theorie 'The System of Profound Knowledge' is misschien wel dat hij gelooft in het volgende: "De eerste stap (naar een systeem van diepgaande kennis) is de transformatie van het individu. Van zodra het individu getransformeerd is, zal hij een nieuwe betekenis kunnen geven aan zijn leven, aan gebeurtenissen, aan

nummers, aan interacties tussen mensen.”

Deming ging nog een stapje verder. Aan succesvolle bedrijven gaf hij het advies om “een krachtig programma voor opleiding en zelfverbetering” op te zetten. Zoals Deming verklaarde, “Een organisatie heeft niet enkel nood aan goede mensen; het heeft mensen nodig die zich ontplooiën door opleiding.”

Talrijke andere studies hebben geconcludeerd dat men tijdens trainingssessies het productieproces moet beschouwen als een geheel - en niet als bestaande uit stukjes - en dat de correcte en meest effectieve aanpak op het gebied van training rekening zou moeten houden met de vereisten van collectieve kennis eerder dan met om het even welke individuele vereiste.

Peter Senge definieert in zijn bestseller “The Fifth Discipline”, de lerende organisatie. Senge definieert de 5 disciplines als: persoonlijk meesterschap, gemeenschappelijke visie, mentale modellen, teamleren en systeemdenken - dit zijn allemaal elementen die ons verplichten zaken te gaan zien als een geheel eerder dan als onderdelen.

Een gecoördineerde strategie ontwikkelen

De voedingssector staat op een kruispunt. De huidige methode van opleiden houdt zelden rekening met de holistische benadering. Veel organisaties werken nog steeds met een silo- en hokjesmentaliteit. Men heeft het concept van “het geheel eerder dan de onderdelen” nog niet overal volledig begrepen. Talrijke gevallen tonen ons aan dat de beleidslijnen en procedures op bedrijfs-, business unit en productieniveau, niet overeenstemmen en geschreven worden zonder voorafgaand overleg. Om op een hoger niveau te geraken, moet de training dieper ingaan op het gehele plaatje.

Echte wereldsuccessen

Training speelt een cruciale rol in het verbeteren van voedselveiligheid. We kunnen een voorbeeld nemen aan het werk recentelijk verricht door de GFSI. In een poging om wereldwijd de standaarden te verhogen van de programma's voor voedselveiligheid, heeft de GFSI een toolkit ontwikkeld om voedselleveranciers te helpen voldoen aan de schema's gebenchmarkt door de GFSI. Gedurende verschillende proefprogramma's die werden uitgevoerd in Egypte en andere landen, voldeed 65% van de voedingsbedrijven niet aan de basisvereisten vastgelegd door de GFSI; nadat er een opleidingsperiode werd voorzien voor de werknemers van deze voedingsbedrijven, voldeed 45% van de organisaties, die het oorspronkelijk niet gehaald hadden, aan de vereisten uiteengezet in de proefprogramma's.

Er zijn andere factoren die we in acht moeten nemen om de training te verbeteren. De voedselveiligheidscultuur en het voedselveiligheidsmanagement zijn twee cruciale componenten.

De GFSI publiceerde in haar nieuwsbrief van december 2010 een artikel waarin Frank Yiannas, Vice President Food Safety van Wal-Mart, het heeft

over het belang om een voedselveiligheidscultuur te creëren gebaseerd op gedrag eerder dan de focus te leggen op de implementatie van een programma van voedselveiligheid. Frank beschrijft het verschil in een organisatie waar er een echte cultuur van voedselveiligheid heerst: “het is de voedselveiligheidsmanagers die op basis van gedrag mensen aansturen, gelukt om verder te gaan dan enkel maar “verantwoordelijk zijn”. Het is hen namelijk gelukt om werknemers op alle niveaus van de organisatie de juiste dingen te laten doen: niet alleen omdat zij verantwoordelijk worden gehouden, maar omdat zij geloven in voedselveiligheid en er veel waarde aan hechten. Ze creëren een voedselveiligheidscultuur.”

Training speelt een cruciale rol in het verbeteren van voedselveiligheid.

Volgens C J Griffith Emeritus (Professor aan de Cardiff School Health Sciences), worden de gezamenlijke praktijken met betrekking tot voedselveiligheid in een organisatie bereikt door rekening te houden met zowel de voedselveiligheidscultuur als het voedselveiligheidsmanagement. Professor Griffith definieert de voedselveiligheidscultuur als “de samenvoeging van de bestaande

en ontwikkelde, aanvaarde houdingen, waarden en geloofsovertuigingen die bijdragen tot het gedrag met betrekking tot hygiëne”, waarbij het essentieel is “het personeel gezond verstand bij te brengen over het doel van voedselveiligheid.”

Indien we rekening houden met beide perspectieven, moeten we begrijpen dat indien we een training willen geven die een cultuur van voedselveiligheid werkelijk ondersteunt, de training in die bepaalde vorm gebracht moet worden zodanig dat dit het individu toelaat zijn steentje bij te dragen tot de bedrijfsstrategie van zijn werkgever en tot de doelstellingen van voedselveiligheid.

De integratie van een holistische benadering, de voedselveiligheids-cultuur en het voedselveiligheidsmanagement

Vanuit mijn 15 jaar ervaring in het leiden van audits en het geven van training voor de bedrijven in de voedselketen, geloof ik dat werknemers niet alleen bewust moeten gemaakt worden van het grotere geheel, maar dat ze ook de visie en de doelstellingen van de organisatie moeten begrijpen en hun verantwoordelijkheid tegenover voedselveiligheid. Mijn ervaring leert dat een doordacht managementsysteem om deze doelstelling te helpen bereiken, cruciaal is. Een goed begin is te begrijpen hoe een doordacht managementsysteem kan helpen om de focus te leggen op een holistische benadering die de cultuur verandert.

Het is cruciaal om te begrijpen dat de effectiviteit van om het even welk opleidingsprogramma afhankelijk is van de feedback van alle werknemers, en de eerste stap is de interne organisatie te kennen, haar visie en doelstellingen, sterktes en zwaktes.

Door audits uit te voeren in multinationals, die een voedselveiligheidsmanagementsysteem hebben opgebouwd zoals FSSC 22000, heb ik de ervaring dat het systeem robuuster en effectiever is met dergelijke aanpak. Organisaties die hun werknemers betrekken in hun voedselveiligheids-



managementsysteem, verkrijgen gemakkelijker feedback en zullen er beter in slagen om een cultuur van voedselveiligheid te creëren gedreven door bewustzijn.

“De aanpak van Cargill bij de implementatie van FSSC 22000 over 850 bedrijven in 67 landen, bestond erin de werknemers er van in het begin bij te betrekken,” zegt Roger Bont, Global Quality Assurance Director bij Cargill. “Deze aanpak werd ondersteund door een krachtig intern trainingsprogramma en heeft een omgeving gecreëerd waar werknemers nadenken over hun acties en die rechtvaardigen. Dit bewustzijn heeft ons geholpen om onze voedselveiligheidssystemen te verbeteren en onze voedselveiligheidscultuur wereldwijd te versterken.”

Voedselveiligheidsmanagementsystemen optimaliseren

De Internationale Organisatie voor Standaardisatie (ISO) heeft de vereisten vastgesteld voor een managementsysteem van voedselveiligheid in ISO 22000 met als titel “Voedselveiligheid managementsystemen – Eisen aan een organisatie in de voedselketen”. Deze norm werd geschreven door voedselexperten over de hele wereld en houdt rekening met de beste praktijken en bouwstenen van de principes van HACCP om te garanderen dat het systeem voor voedselveiligheid wordt ingevoerd, uitgevoerd en geactualiseerd. Hoofdstuk 6 van ISO 22000 verwijst naar de identificatie van alle vereiste competenties, waaronder het voorzien van training zodat alle personeelsleden de nodige competenties verwerven en zich bewust zijn van de relevantie en het belang van hun individuele activiteiten die bijdragen tot voedselveiligheid.

Het technisch comité verantwoordelijk voor ISO 22000, schreef de norm op basis van een holistische benadering en hield rekening met de interactie van processen. Het is als het omgekeerd pellen van een ui: de kern stelt het basisvoorwaardeprogramma op om een hygiënische omgeving te hand-

haven. De tweede laag bestaat uit het volgen van de HACCP principes van de Codex Alimentarius waardoor significante gevaren worden voorkomen, uitgesloten of gereduceerd tot een aanvaardbaar niveau. De volgende laag is een veiligheidsnet dat erin bestaat procesparameters te valideren om te garanderen dat kritische grenzen effectief zijn en er ook in bestaat om na verificatie te kunnen bevestigen dat er aan de gespecificeerde vereisten werd beantwoord. Dit wordt afgerond met een analyse van de verzamelde informatie die dient als input voor het management. Daarna garandeert men dat de geïmplementeerde systemen zijn ingevoerd, uitgevoerd en geactualiseerd in het kader van een gestructureerd managementsysteem; worden geïntegreerd in globale managementactiviteiten van de organisatie; en tenslotte dat communicatie integraal deel uitmaakt van het systeem.

Net zoals de holistische benadering de basis vormt van de norm, zou zo ook training op dezelfde manier moeten aangepakt worden. Men moet eerst de interne werking van een organisatie begrijpen, alsook haar huidige cultuur, de implementatiefase van om het even welk voedselveiligheids- of managementsysteem, en de zwaktes en sterktes van de organisatie ten opzichte van praktijken van voedselveiligheid.

Zodra men dit begrijpt, moet er training voorzien worden voor alle werknemers en het management dat betrokken is in de activiteiten ongeacht hun functie. Vergeet vooral niet dat de betrokkenheid en de feedback van de werknemers cruciaal is indien men dit tot een succes wenst te brengen.

De betrokkenheid en feedback van de werknemers is cruciaal indien men een norm wil behalen.

De implementatie van een effectief trainingsplan

Het is heel belangrijk dat een organisatie beschikt over een trainingsplan. De organisaties moeten van in het begin de informatie die zij uit de eerste hand ontvangen van de werknemers en managers, die rechtstreeks betrokken zijn in de implementatie en het onderhoud van de FSMS, optimaal benutten. Het is van cruciaal belang dat een krachtig opleidingsplan wordt herzien gedurende het proces en dat men bijgevolg ook de snelheid en inhoud van training kan aanpassen.

Dit kan enkel gebeuren wanneer training en opleiding tot een hoger niveau worden gebracht. Wanneer men een plan opstelt voor training, dan moet men rekening houden met het principe ‘het geheel eerder dan de onderdelen’; de betrokkenheid en de feedback van de werknemer zijn cruciaal om een cultuur van voedselveiligheid geleidelijk aan te doen doordringen, en omdat men gebruik maakt van een holistische benadering wanneer men de FSMS norm ontwerpt, moet men de training opstellen volgens de FSMS-aanpak. ■



Vel Pillay
is Manager Food Safety Programs
LRQA Amerika

Nieuws

uit de certificatieschema's

International Food Standard IFS

Ook de IFS Standaard zal in 2012 van versie veranderen. De nieuwe versie, de zesde ondertussen, wordt overigens verwacht begin 2012, en zal waarschijnlijk vanaf 01/07/2012 van toepassing zijn. Er worden een aantal belangrijke wijzigingen aangekondigd, niet alleen in de vereisten, maar ook in de certificatiereglementen.

In de vereisten van de nieuwe versie worden de 'food defense' eisen – die reeds facultatief konden meegenomen worden tijdens de audit – volledig geïntegreerd. Dit vormt een volledig nieuw hoofdstuk. Er wordt duidelijk vermeld dat de focus meer op praktijk komt te liggen en minder op documenten, en dat men inhoudelijk meer naar de kwalitatieve aspecten zal willen kijken. De volledige checklist is nog niet beschikbaar en zal dat ook niet zijn voor begin november.

De methode om de audittijd te berekenen wordt eveneens aangepast en houdt rekening met het aantal productscopes die geaudit dienen te worden, met het aantal werknemers en tenslotte – en dit is nieuw – met het aantal technologieën (bv. pasteurisatie, sterilisatie, ...) die toegepast worden.

IFS vindt verder dat er teveel bedrijven over een 'higher level' certificaat beschikken. Om die reden wordt de puntenscore aangepast en zal men voor een 'D' score op een individuele eis 20 punten aftrekken van de totale score (voorheen telde dit mee als 0/20).

Tenslotte zal ook de IFS Logistics standaard wijzigen: ILS 2 zal vanaf januari 2012 van toepassing zijn. ■

Autocontrolelegidsen

LRQA bekam in de loop van de maand september de langverwachte accreditatie en FAVV erkenning voor 2 bijkomende gidsen, zijnde de gids voor opslag en wegtransport voor derden en de gids voor de bakkerijproducten. Om zijn klanten nog beter van dienst te kunnen zijn, zal LRQA ook de erkenning trachten te behalen voor de autocontrolelegidsen voor de drankensector en de groothandel.

Ondertussen kwam er ook een nieuw KB autocontrole uit. De voornaamste wijzigingen zijn tekstuele wijzigingen, maar toch zijn er een aantal specifieke aandachtspunten. Ten eerste dienen de interne laboratoria die analyses doen in het kader van het autocontrolesysteem, deelnemen aan ringtesten die opgelijst staan op de website van het FAVV. Ten tweede kan het FAVV zelf de validatie van een bedrijf onderbreken en dus ook de bonus in een malus omzetten. Dit gebeurt uiteraard steeds in bijzondere gevallen, waar de integriteit van het autocontrolesysteem in vraag gesteld kan worden. ■

Wie is wie? LRQA Antwerp office

Customer Service

Inge Vantichelen - inge.vantichelen@lr.org - 03/212.16.52

Annick Van den Eynde - annick.vandeneinde@lr.org - 03/212.16.53

Christel Van Camp - christel.vancamp@lr.org - 03/212.16.54

Linda Hermans - linda.hermans@lr.org - 03/212.16.52

Training Services

Sarah Ivens - sarah.iven@lr.org - 03/202.16.20

Sales Administration

Eveline Stultiens - eveline.stultiens@lr.org - 03/202.16.21

Sales Representative

Marleen Opsomer - marleen.opsomer@lr.org - 03/212.16.51

Sales & Account Manager

Kris Winters - kris.winters@lr.org - 03/212.16.69

Training & Marketing Manager

Yuri Cosco - yuri.cosco@lr.org - 03/212.16.40

Business Centre Manager LRQA Belgium

Dirk Van Bogaert - dirk.vanbogaert@lr.org - 03/212.16.40

LRQA Belgium

Lloyd's Register EMEA

Rijnkaai 37

B-2000 Antwerpen

Tel: +32 3 202 16 40

Fax: +32 3 212 16 49

www.lrqa-view.be

Lloyd's Register Quality Assurance Food Event

FOOD for
FUTURE

IN A GLOBAL INDUSTRY



www.foodforfuture.be

FOOD for FUTURE

IN A GLOBAL INDUSTRY



Food for future in a global industry - 1 december 2011

De globalisering neemt almaar toe. Ook de voedingsindustrie ont-snapt niet aan dit fenomeen. Voor LRQA (Lloyds Register Quality Assurance) de aanleiding om een evenement te organiseren waar een aantal facetten van dit fenomeen toegelicht worden.

Gast sprekers **Gino Van Ossel** (Vlerick Management School), **Cor Groenveld** (LRQA), **Dirk Ceulemans** (Food Security) en **Philippe Houdart** (FAVV) bespreken elk in hun specifieke vakge-bied hoe globalisering een effect kan hebben op uw bedrijfsvoe-ring.

LRQA nodigt u uit om op **1 december 2011 vanaf 14u30** deel te nemen aan dit **gratis event** en de **aansluitende netwerksessie**.

Snel digitaal ingeschreven www.foodforfuture.be



Schrijf u online in voor dit event door te surfen naar www.foodforfuture.be of je QR-reader op je smartphone op de code hiernaast te richten.

Who sees
the bigger
picture?

Verruim je blik. Train bij LRQA. Trainingen 2011-2012

www.lrqa-view.be

Schrijf u in via de website of mail sarah.ivals@lr.org
Het volledige overzicht vindt u ook terug op bovenstaande website. Eventuele bijkomende trainingen of updates aan geplande trainingen kan u daar raadplegen.