

Projectnummer: 71.627.01
Projectleider: J. van der Roest

Rapport 2001.022

mei 2001

AKK project ACV-99.011

INVENTARISATIE EN EVALUATIE VAN KWALITEITSSYSTEMEN VARKENSVLEES

Gericht op voedselveiligheid in het ketendeel van varkenshouder tot en met slachterij

J. van der Roest en A.J. Smelt

Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten (RIKILT)
Bornsesteeg 45, 6708 PD Wageningen
Postbus 230, 6700 AE Wageningen
Telefoon 0317 - 475400
Telefax 0317 - 417717

Copyright 2001, Rijks-Kwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwprodukten (RIKILT).
Overname van de inhoud is toegestaan mits met duidelijke bronvermelding.

VERZENDLIJST

INTERN:

directeur

auteur(s)

in- en externe communicatie

bibliotheek (3x)

EXTERN:

Stichting Skovar (20x)

Min LNV (VVM): dr. ir. W.A. Ruiterkamp, ir. S.J. Beukema

Voorwoord

Voor u ligt het rapport waarin de resultaten van de inventarisatie en de evaluatie van kwaliteitssystemen toegepast in de varkensvleesketen beschreven staan. De inventarisatie is uitgevoerd in het kader van het AKK-project 'Integraal Ketengarantiesysteem Varkensvlees'. Met de toegenomen aandacht voor de veiligheid van ons voedsel is de aandacht van deze inventarisatie hoofdzakelijk gericht op voedselveiligheid. Een tweede afbakening betreft de lengte van keten, die zich heeft beperkt tot het gedeelte van varkenshouder tot en met verwerking in de slachterij.

RIKILT onderzoekers hebben de inventarisatie gericht op de eisen, controle, borging, sanctionering en communicatie (informatie-uitwisseling) van voedselveiligheidsaspecten in diverse kwaliteitssystemen. De evaluatie heeft plaatsgevonden op een kwantitatieve en een kwalitatieve manier. De resultaten van deze evaluatie vormen de basis voor conclusies en aanbevelingen aan de opdrachtgever. Deze aanbevelingen richten zich op de mogelijkheden voor de varkenssector om een ketengarantiesysteem te ontwikkelen en te implementeren.

De auteurs van dit rapport willen graag enkele mensen bedanken voor hun bijdrage. Gedurende de uitwerking van de inventarisatie is regelmatig op inhoudelijk en organisatorisch niveau overleg gevoerd met de projectleiders van dit AKK-project, te weten M. Klompenhouwer (Skovar) en L. ten Broeke (SturkoMeat). Met K. Voermans (Skovar) en ondergetekende is geregeld overleg gevoerd teneinde de koers van de uitvoering vast te houden. De conceptversie van de uitgevoerde inventarisatie is voorgelegd aan de kwaliteitsfunctionarissen van de drie deelnemende slachterijen, te weten J. Hogenboom (SturkoMeat), J. Schaafsma (HGM) en H. Theunissen (Dumeco), met dank voor hun waardevolle commentaar. Tot slot worden andere personen die op de een of andere wijze bijgedragen hebben aan de totstandkoming van dit rapport eveneens bedankt.

De onderzoekers zijn gedurende de inventarisatie geconfronteerd met de gecompliceerdheid van het vergelijken van kwaliteitssystemen vanuit verschillende uitgangspunten. Bij het uitvoeren van de inventarisatie bleek het niet eenvoudig om alle informatie goed en evenwichtig te vergelijken. Deze inventarisatie met de opgenomen conclusies en aanbevelingen zal evenwel een nuttige bijdrage leveren aan de vervolgfase van het project waarbij de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem voor de varkenssector centraal zal staan.

Dr. M.J.B. Mengelers
RIKILT
Hoofd afdeling Kwaliteits- en ketenmanagement

Samenvatting

Eind 2000 is het AKK project ACV-99.011 ' Integraal Ketengarantiesysteem Varkensvlees' gestart. Een van de centrale doelstellingen van het project is het ontwikkelen van een ketengarantiesysteem voor de varkenssector door het bedrijfsleven in samenwerking met de overheid. Voordat een (verbeterd) ketengarantiesysteem ontwikkeld kan worden was het echter noodzakelijk eerst een inventarisatie van de huidige systemen uit te voeren. RIKILT heeft deze inventarisatie uitgevoerd met als doel bestaande kwaliteitssystemen volgens een gerichte systematiek te analyseren.

Om de inventarisatie enigszins op gedetailleerde aspecten uit te kunnen voeren bleek het noodzakelijk een keuze te maken in de mogelijke kwaliteitssystemen en de lengte van de keten. Er is besloten om alleen die kwaliteitssystemen te analyseren die betrekking hebben op het aandachtsveld voedselveiligheid. Systemen die primair gericht zijn op andere aandachtsvelden (zoals dierenwelzijn, diergezondheid en milieu) zijn vooralsnog buiten beschouwing gelaten. Daarnaast is de inventarisatie gericht op een afgebakend deel van de varkensvleesketen zijnde van varkenshouder tot en met slachterij (inclusief verwerking van het karkas). De systemen die in de inventarisatie zijn geanalyseerd zijn: Skovar, Kwaliteitsregeling Veetransport, HACCP slachterij, GMP slachterij, IKB varken, EUREPGAP en BRC.

Bij de werkwijze van de inventarisatie is gekozen om een toetsingskader op te stellen, bestaande uit aspecten die gerelateerd zijn aan voedselveiligheid en kwaliteitssystemen. Het toetsingskader is verdeeld in verschillende niveaus waarbij een lager niveau meer gedetailleerde informatie verschaft dan een voorgelegen (hoger) niveau (boomdiagram). Niveau I van het toetsingskader is ingedeeld op vijf hoofdaspecten van kwaliteitssystemen; eisen, controle, borging, sanctionering en communicatie. Alle hoofdaspecten zijn tot niveau III verder uitgewerkt.

De informatie met betrekking tot het opstellen van het toetsingskader en de analyse van de systemen is verzameld door bestudering van beschikbare rapporten, literatuur, notities, eigen expertise en contacten binnen de bestaande netwerken.

De inventarisatie is zowel op kwantitatieve als ook op kwalitatieve wijze uitgewerkt. In de kwantitatieve evaluatie is geanalyseerd of de voedselveiligheidsaspecten wel (+) of niet (-) zijn opgenomen in de documentatie van de betreffende kwaliteitssystemen. De resultaten zijn per niveau uitgewerkt in tabellen. Op basis van de gegevens is een classificatie van de geïnventariseerde systemen gemaakt door het aantal plussen op te tellen en per niveau een wegingsfactor toe te kennen. De classificatie geeft aan dat drie kwaliteitssystemen er uitspringen: HACCP slachterij, GMP slachterij en IKB. In tegenstelling tot de andere systemen is productcontrole en -sanctionering wél opgenomen in deze systemen. Hetzelfde geldt voor communicatie binnen het bedrijf. De score van de drie systemen wordt met name positief beïnvloed door de opname van wettelijke aspecten (warenwet en vleeskeuringswet) en product- en systeemcertificering (niveau III).

Bij de kwalitatieve uitwerking van de inventarisatie zijn de unieke elementen en hiaten van de diverse systemen omschreven. Daarnaast zijn unieke elementen van de kwaliteitssystemen gewaardeerd door middel van scores. De scores van alle systemen op niveaus I en II zijn gewogen en er is een kwalitatieve classificatie opgesteld. Hieruit blijkt dat naast HACCP, GMP slachterij en IKB ook de BRC standaard hoog scoort. De vier genoemde systemen zijn met name volledig op de volgende punten: eisen, controle en borging (zowel niveau I als II). Geen van de systemen scoort echter maximaal op het gebied van communicatie. Over communicatie richting de consument is, met uitzondering van IKB in de vorm van een keurmerk, weinig opgenomen in de kwaliteitssystemen.

De resultaten en conclusies van de inventarisatie en de bijbehorende evaluatie leveren een aantal aanbevelingen op voor de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem voor varkensvlees. De aangereikte opties zullen in een later stadium van het project nader ingevuld moeten worden.

Inhoudsopgave

Voorwoord	1
Samenvatting	3
Inhoudsopgave	5
1 Inleiding	9
1.1 Aanleiding en doel van het project	9
1.2 Afbakening	9
1.2.1 Systemen	9
1.2.2 Ketenlengte	10
1.3 Werkwijze	10
1.4 Indeling rapport	10
2 Kwaliteitssystemen	11
2.1 Inleiding	11
2.2 Beschrijving kwaliteitssystemen	11
2.2.1 Skovar	11
2.2.2 Kwaliteitsregeling Veetransport	11
2.2.3 HACCP slachterij	12
2.2.4 GMP slachterij	12
2.2.5 IKB varken	12
2.2.6 EUREPGAP	12
2.2.7 British Retail Consortium (BRC)	13
3 Kwantitatieve inventarisatie niveau I	15
3.1 Inleiding	15
3.2 Beschrijving voedselveiligheidsaspecten	15
3.3 Vergelijking kwaliteitssystemen	16
4 Kwantitatieve inventarisatie niveau II	17
4.1 Inleiding	17
4.2 Beschrijving voedselveiligheidsaspecten	17
4.2.1 Eisen	17
4.2.2 Controle	17
4.2.3 Borging	17
4.2.4 Sanctionering	17
4.2.5 Communicatie	18
4.3 Vergelijking kwaliteitssystemen	18

5	Kwantitatieve inventarisatie niveau III	19
5.1	Inleiding	19
5.2	Vergelijking kwaliteitssystemen	19
5.2.1	Eisen	19
5.2.2	Controle	20
5.2.3	Borging	20
5.2.4	Sanctionering	21
5.2.5	Communicatie	22
6	Kwantitatieve classificatie	23
7	Kwalitatieve inventarisatie	25
7.1	Inleiding	25
7.2	Unieke elementen en hiaten	25
7.2.1	Skovar	25
7.2.2	Kwaliteitsregeling Veetransport (KV)	26
7.2.3	HACCP slachterij	27
7.2.4	GMP slachterij	27
7.2.5	Integrale Ketenbeheersing (IKB)	28
7.2.6	EUREPGAP	29
7.2.7	British Retail Consortium (BRC)	30
8	Kwalitatieve classificatie	33
9	Conclusies	37
10	Aanbevelingen	39
10.1	Mogelijkheden voor verdieping IKB	39
10.2	Mogelijkheden voor ketenbrede toepassing HACCP principe	39
10.3	Mogelijkheden voor ideaal ketengarantiesysteem	40
10.4	Uitbreiding naar moderne vleeskeuring	40
10.5	Vervolgonderzoek	41
Bijlagen		43
Bijlage 1	Werkwijze inventarisatie en classificatie kwaliteitssystemen	45
Bijlage 2	Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau I	47
Bijlage 3	Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau II	49
Bijlage 4	Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau III	55
Bijlage 5	Afbakening van ketenlengte en aandachtsvelden	65

1 Inleiding

1.1 Aanleiding en doel van het project

De maatschappelijke eisen die aan voeding worden gesteld, scherpen zich steeds verder aan. Het is een duidelijk waarneembare trend dat de consument op het gebied van voedselveiligheid steeds kritischer wordt. Deze kritische houding werd recentelijk nog eens extra gevoed door kwesties rond BSE en dioxine.

Het in januari 2000 door de Europese Commissie gepresenteerde Witboek voedselveiligheid komt tegemoet aan het wegnemen van de zorg die lidstaten hebben geuit met betrekking tot voedselveiligheid. In een reactie van de Nederlandse regering¹ op dit Witboek worden de algemene beginselen ten volle beaamd. Met name het principe dat de producent primair verantwoordelijk is voor de veiligheid van de producten in alle fase van de voedselketen wordt ondersteund. Hierbij beweegt het bedrijfsleven zich binnen de door de overheid vastgestelde kaders. De uiteindelijke zorg voor een hoog niveau van voedselveiligheid wordt door de overheid gedragen, middels het opstellen van adequate regelgeving en normstelling die gekoppeld is aan efficiënte controle.

Drie belangrijke slachterijen (SturkoMeat Group, Dumeco, Hendrix Meat Group) hebben de aanzet gegeven om samen met Stichting Kolomsamenwerking Varkensvlees (Skovar) een projectvoorstel in te dienen in het kader van AKK programma 'Toegevoegde waarde varkensvleesketens'. De aanleiding van dit voorstel is de afwezigheid van een geborgd ketengarantiesysteem in de varkenssector. Eén van de centrale doelstellingen van het project is dan ook het ontwikkelen van een ketengarantiesysteem voor de varkenssector door het bedrijfsleven in samenwerking met de overheid. Daarnaast is de modernisering van de vleeskeuring een belangrijk doel van het AKK-project, hetgeen echter geen deel uitmaakt van deze inventarisatie.

Eind 2000 is het voornoemde AKK project ACV-99.011 'Integraal Ketengarantiesysteem Varkensvlees' gestart. Voordat een (verbeterd) ketengarantiesysteem ontwikkeld kan worden, zal eerst een inventarisatie van huidige systemen plaats moeten vinden. De doelstelling van de inventarisatie is met name gericht op het analyseren van bestaande kwaliteitssystemen volgens een gerichte systematiek.

In dit rapport worden systemen op bepaalde voedselveiligheidsaspecten vergeleken. Door middel van een kwantitatieve en kwalitatieve evaluatie wordt een classificatie van de systemen weergegeven. Daarnaast wordt in de aanbevelingen aangegeven wat mogelijke vervolgstappen voor de ontwikkeling van het ketengarantiesysteem varkensvlees zouden kunnen zijn.

1.2 Afbakening

1.2.1 Systemen

Om de inventarisatie enigszins op gedetailleerde aspecten te kunnen uitvoeren is het noodzakelijk een keuze te maken in de te inventariseren systemen. De projectgroep heeft daarom besloten alleen de kwaliteitssystemen die betrekking hebben op het thema voedselveiligheid deel uit te laten maken van de inventarisatie. Systemen die primair gericht zijn op andere thema's zoals dierenwelzijn, diergezondheid en milieu zijn buiten beschouwing gelaten. Aspecten van deze thema's die indirect een relatie hebben met voedselveiligheid, en zodoende terug komen in de geselecteerde systemen, zijn wel opgenomen.

¹ Brief European Commission DG SANCO. Reactie op witboek voedselveiligheid. Directie VVM, LNV, 31 maart 2000.

1.2.2 Ketenlengte

Om het aantal systemen dat in aanmerking komt te beperken is een tweede afbakening nodig gebleken. Daarom is besloten een afgebakend deel van de varkensvleesketen te inventariseren. Het onderzoek heeft zich gericht op systemen die het ketengedeelte van varkenshouder tot en met slachterij (incl. verwerking karkas) betreffen. Dit betekent dat het voertraject (GMP-code, inclusief uitbreiding HACCP), vanaf aanvoer grondstoffen tot en met aflevering bij de varkenshouder en de GVP code (inclusief Veterinair Netwerk van Toezicht) voor de dierenarts in deze inventarisatie niet worden geanalyseerd. Hierbij dient vermeld te worden dat de projectgroep echter wel contact onderhoudt met partners van het AKK project 'Feed to Food', waarin nadrukkelijk aandacht wordt besteed aan het diervoeder traject.

1.3 Werkwijze

In eerste instantie is een lijst opgesteld met aan voedselveiligheid en kwaliteitssystemen gerelateerde aspecten; het 'toetsingskader'. Dit toetsingskader is verdeeld in verschillende niveaus waarbij een lager niveau meer gedetailleerde informatie verschaft (boomdiagram). De informatie met betrekking tot het toetsingskader is verzameld door bestudering van beschikbare rapporten, literatuur, notities, eigen expertise en contacten binnen de bestaande netwerken (deskresearch).

De conceptversie van uitgevoerde inventarisatie is voorgelegd aan de kwaliteitsfunctionarissen van de drie deelnemende slachterijen. De opmerkingen van de heren J. Hogeboom (SturkoMeat), J. Schaafsma (HGM) en H. Theunissen (Dumeco) zijn in deze definitieve eindrapportage meegenomen. Een schematische weergave van de werkwijze is opgenomen in bijlage 1.

1.4 Indeling rapport

Na deze inleiding wordt in hoofdstuk 2 een korte beschrijving van de geïnventariseerde systemen gegeven. In de daarop volgende hoofdstukken worden deze systemen op voedselveiligheidsaspecten vergeleken op een kwantitatieve manier. Hoofdstuk 3 begint op niveau I en de vergelijking op het meest gedetailleerde niveau (III) wordt beschreven in hoofdstuk 5. In tabelvorm wordt aangegeven of de diverse voedselveiligheidsaspecten op de niveaus in de documentatie van de systemen zijn beschreven of niet. De kwantitatieve inventarisatie wordt in hoofdstuk 6 afgesloten met een classificatie.

Vervolgens worden in hoofdstuk 7 de unieke elementen en hiaten van de diverse systemen beschreven. In hoofdstuk 8 wordt een classificatie van de systemen op basis van deze kwalitatieve analyse gegeven.

De conclusies van de inventarisatie worden in hoofdstuk 9 gegeven. In het afsluitende hoofdstuk 10 staan de aanbevelingen voor de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem varkensvlees op basis van de bevindingen van de inventarisatie, de gevoerde discussie met de kwaliteitsfunctionarissen en overheids- en markteisen.

2 Kwaliteitssystemen

2.1 Inleiding

Zoals reeds aangegeven zijn alleen kwaliteitssystemen geïnventariseerd die primair gericht zijn op voedselveiligheid en/of betrekking hebben op het afgebakende deel van de keten (varkenshouder tot en met slachterij).

Verreweg de meeste kwaliteitssystemen zijn op schakelniveau begonnen. In sommige kwaliteitssystemen zijn eisen geformuleerd die gelden voor voorliggende en/of navolgende schakels. Enkele kwaliteitssystemen strekken zich uit over een substantieel deel van de keten. Er wordt in de lijst van kwaliteitssystemen geen onderscheid gemaakt op basis van voorgaande kenmerken.

De marktprogramma's die door de drie deelnemende slachterijen zijn ontwikkeld zijn buiten beschouwing gelaten in deze inventarisatie. De redenen van het niet inventariseren van deze systemen zijn:

- De betreffende kwaliteitssystemen zijn niet specifiek gericht op voedselveiligheid.
- De aanvullende eisen richten zich voornamelijk op houderij- en welzijnsaspecten.
- Het bedrijfseigen karakter van deze kwaliteitssystemen dient gerespecteerd te worden.

De kwaliteitssystemen worden eerst kort beschreven, waarbij achtereenvolgens wordt ingegaan op onderdelen, zoals ontstaansgeschiedenis, doel en reikwijdte van het systeem. De volgorde van beschrijving van de kwaliteitssystemen is min of meer gestoeld op de productieketen (van grondstof via proces naar eindproduct).

2.2 Beschrijving kwaliteitssystemen

2.2.1 Skovar

De Stichting ter bevordering van de kolomsamenwerking voor de productie van varkensvlees (Skovar) is opgericht in januari 1999 en ontstaan uit een certificeringsconvenant van het Platform Varkenshouderij (1998). Het overkoepelende doel van Skovar is om via marktgaranties en samenwerking het imago en de maatschappelijke acceptatie van varkensvlees(productie) op een hoger peil te brengen. Het onderliggende doel is een ketengarantiesysteem te ontwikkelen voor de varkenssector. In dit systeem dienen kenmerken als duurzaamheid, kwaliteit en oog voor mens en dier in de gehele keten zijn verwerkt. De normen binnen het systeem hebben betrekking op gezondheid van mens en dier, welzijn en milieu. De Stichting is momenteel bezig het kwaliteitssysteem gecertificeerd te krijgen en om zelf de status van door de RvA geaccrediteerde certificeringsinstelling te krijgen. Vooralsnog is de systematiek uitgewerkt voor de varkenshouder, waarvan er inmiddels een twintigtal is gecertificeerd (september 2000). Uitbreiding naar andere schakels en afstemming op ketenniveau moet nog gestalte krijgen.

2.2.2 Kwaliteitsregeling Veetransport

De samenwerkende veetransportbedrijven (SAVEETRA), een deelmarkt van Transport en Logistiek Nederland en de samenwerkende veehandelsorganisaties (BBHV en NBHV) hebben in 1999 de kwaliteitsregeling veetransport ontwikkeld. De algemene doelstelling van deze regeling is de kwaliteit van de dienstverlening van Nederlandse veevervoerders te verhogen. Het beheer van dit kwaliteitssysteem is ondergebracht in de Stichting Kwaliteitsregeling Veetransport. De afgeleide doelen van de kwaliteitsregeling hebben betrekking op het uitvoeren van een goede, kwaliteitsverhogende bedrijfsvoering, het versterken van het imago en het bieden van garanties om zodoende een herkenbare marktpositie te verwerven. De normen van het systeem hebben betrekking op diverse aspecten van het vervoer van dieren.

2.2.3 HACCP slachterij

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) is een procesbeheersingsysteem in vleesbedrijven en detailhandel. Procesbeheersing betekent het zodanig beheersen van het proces, zodat gevaren veroorzaakt door microbiologische en/of chemische contaminanten, of verontreiniging met vreemde (fysische) bestanddelen worden geëlimineerd of gereduceerd tot een acceptabel niveau. Het procesbeheerssysteem dient op een dusdanige wijze opgezet en beheerst te worden dat het binnen de gestelde grenzen een maximale waarborg van een voedselveilig product geeft naar alle klanten (zowel intern als extern). Binnen het productieproces is een risico analyse gemaakt van die punten die potentieel gevaar kunnen zijn voor de productveiligheid wet- en regelgeving omtrent voedselveiligheid staat hierin centraal. Het HACCP systeem omvat tevens het PVE/IKB-GMP systeem en voorwaarden.

2.2.4 GMP slachterij

GMP (Good Manufacturing Practices, oftewel de Hygiëncode) gaat om afspraken over goede handelswijzen voor het maken van een hygiënisch verantwoord product. De code is gericht op het beheersen en terugdringen van de microbiologische besmetting van varkensvlees door middel van het werken met actiegrenswaarden. Slachterijen moeten een bedrijfseigen GMP-handboek opstellen en toepassen of integreren in het bedrijfseigen zorgsysteem. Een en ander dient gebaseerd te worden op het modelhandboek. Het modelhandboek is gebaseerd op de principes van ISO-9002 en behandelt alle relevante aspecten van bedrijfsvoering:

- Algemeen: controlelijsten voor organisatie, bouw en inrichting.
- Voor de procesgang: controlelijsten voor reinheid van productielijnen en ruimten.
- Controlelijsten voor hygiënegedrag, slachttechnieken etc.
- Na de procesgang: controlelijsten voor o.a. afvoer van materiaal en reinigings- en desinfectie-procedures.

Uitsnijderijen dienen over een door de Stichting Afzetcontrole goedgekeurd kwaliteitsbeheerssysteem te beschikken, dat is vastgelegd in een handboek. De normen hebben betrekking op kanalisatie, traceerbaarheid en bijbehorende administratie en op de hygiëne in de bedrijfsvoering. Met betrekking tot de hygiëne gelden microbiologische actiegrenswaarden. In het handboek worden overeenkomstige aspecten van bedrijfsvoering als bij de slachterijen behandeld.

2.2.5 IKB varken

Het Integrale Ketenbeheersing (IKB) systeem is in 1992 als (enige) ketenmodel in de praktijk geïntroduceerd door het Productschap Vee, vlees en Eieren in samenwerking met het bedrijfsleven en diverse onderzoeksinstituten. Daarvoor zijn jaren van ontwikkeling en proefprojecten voorafgegaan om het systeem ketenbreed ingebed te krijgen. De belangrijkste doelstelling van dit systeem is een nauwe samenwerking tussen de schakels in de varkensketen te bewerkstelligen, waardoor het imago wordt verbeterd en een product wordt geproduceerd dat voldoet aan de wensen van de consument en dat versterking van de concurrentiekracht tot gevolg heeft. Deelname aan het systeem is mogelijk door alle schakels in de keten en is op basis van vrijwilligheid. De normen zijn gedefinieerd voor de schakels varkenshouder tot en met slagerij. IKB geeft o.a. garantie over enkele basiseisen van productkwaliteit, zoals residuen, contaminanten en microbiologische besmetting. Het vlees wordt verkocht onder een eigen keurmerk (vleeskeurmerk PVE/IKB).

2.2.6 EUREPGAP

EUREP (Euro-Retail Produce Working Group) staat voor een samenwerkingsverband van 15 belangrijke detailhandelsketens (supermarkten) in Europa die gezamenlijk in 1999 een referentiekader voor goede landbouwkundige werkwijze (Good Agricultural Practice oftewel GAP) voor land- en tuinbouwbedrijven hebben ontwikkeld. Dit initiatief, dat geen nieuw systeem op zich maar een benchmarking model is, is genomen in antwoord op de toenemende belangstelling van consumenten in landbouwkundige issues en de invloeden daarvan op voedselveiligheid, dierenwelzijn en kwaliteit van het milieu. De hoofddoelstelling van dit samenwerkingsverband is het handhaven van duurzaam consumenten vertrouwen in de producten. Hiervoor dienen producenten (varkenshouders) van vlees continu hun productieproces te verbeteren. Deze verbeterpunten richten zich op onderwerpen als

voedselveiligheid, productkwaliteit, diergeneesmiddelen, dierenwelzijn, natuurlijke hulpbronnen en veiligheid en gezondheid van medewerkers. Momenteel zijn alleen concepteisen beschikbaar. De operationele fase van het systeem wordt in 2002 verwacht.

2.2.7 British Retail Consortium (BRC)

British Retail Consortium (BRC) vertegenwoordigt 90% van de detailhandel in het Verenigd Koninkrijk. BRC houdt zich bezig met een scala aan issues, waaronder voedselveiligheid. Ook de Europese regelgeving heeft expliciet de aandacht van deze organisatie. De algemene doelstelling van een branche organisatie als deze is haar leden te vertegenwoordigen in de breedste zin van het woord en constant verbeterde diensten te verlenen. Het afgeleide doel voor levensmiddelen is het ontwikkelen van een standaard (BRC-standaard) die uniformiteit kan realiseren in eisen die afnemers (supermarkten) aan leveranciers (vleesproducenten) stellen. De eisen van deze standaard omvatten naast een HACCP systeem ook kwaliteitsmanagement, productieomgeving, productbeheersing, procesbeheersing en personeel. De reden waarom deze standaard opgenomen is in het rijtje van te inventariseren kwaliteitssystemen is het feit dat Nederlandse supermarkketens (waaronder AH) te kennen hebben gegeven de BRC-standaard per 1 januari 2002 verplicht te stellen aan hun leveranciers van o.a. verse waar. Daarnaast wordt er veel varkensvlees (bacon) naar het Verenigd Koninkrijk geëxporteerd. Het systeem is reeds operationeel, maar nog niet in Nederland geïmplementeerd.

3 Kwantitatieve inventarisatie niveau I

3.1 Inleiding

Teneinde de kwaliteitssystemen systematisch op voedselveiligheidsaspecten te vergelijken zijn binnen het toetsingskader de voedselveiligheidsaspecten onderverdeeld in niveaus. De aspecten en onderverdeling in niveaus is gekoppeld aan kenmerken van kwaliteitssystemen. Het eerste niveau is heel algemeen, en naarmate een lager niveau wordt bereikt (volgende hoofdstukken) zal een vergelijking op meer gedetailleerd niveau mogelijk zijn. Naarmate de verdieping in niveaus plaatsvindt zullen ook aspecten naar voren komen die een meer directe relatie met voedselveiligheid hebben.

Het eerste niveau van het toetsingskader voedselveiligheidsaspecten betreft een indeling op hoofdaspecten van kwaliteitssystemen te weten:

- Eisen
- Controle
- Borging
- Sanctionering
- Communicatie

3.2 Beschrijving voedselveiligheidsaspecten

Om de leesbaarheid van de tabellen te vergroten wordt een korte beschrijving van de voedselveiligheidsaspecten gegeven. Het gaat in deze inventarisatie niet zozeer om een strikt genormeerde definitie, maar meer om een beschrijving en uitleg van wat de auteurs van dit rapport bedoelen met het betreffende aspect in het kader van deze inventarisatie.

Eisen

De eisen zijn vastgelegd in documenten en vormen de voorwaarden waaraan een systeem moet voldoen. In deze inventarisatie zijn de eisen gebaseerd op hetgeen is vastgelegd omtrent voedselveiligheid.

Controle

De controle is een bepaling om vast te stellen of product, proces of dienst overeenkomst of gelijkheid vertoont met een eis, norm of waarde. In de praktijk geeft het de mate aan waarin er afwijkingen zijn en/of er vastgestelde eisen of normen worden overschreden.

Borging

De borging betreft het samenhangend geheel van maatregelen (organisatorisch, administratief etc.) waarmee bijv. de kwaliteit van een product wordt gewaarborgd. Borging geeft garanties of een productieproces of product voldoet aan de gestelde (kwaliteits)eisen.

Sanctionering

De sanctionering betreft maatregelen die worden genomen indien bij controle overschrijdingen van de aan het kwaliteitssysteem gestelde eisen worden geconstateerd.

Communicatie

De communicatie is gebaseerd op uitwisselen van informatie en het verstrekken van informatie over het functioneren van kwaliteitssystemen en de systeemprestaties.

3.3 Vergelijking kwaliteitssystemen

In onderstaande tabel is de beoordeling van de systemen op de aspecten van niveau I weergegeven. De eerste kolom moet als volgt worden gelezen: is het betreffende voedselveiligheidsaspect opgenomen in het kwaliteitssysteem?

Tabel 1 Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau I

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovag	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREP	BRC
Eisen	+	+	+	+	+	+	+
Controle	+	+	+	+	+	+	+
Borging	+	+	+	+	+	+	+
Sanctionering	+	+	+	+	+	+	+
Communicatie	+	+	+	+	+	+	+

Betekenis symbool:

+ wel opgenomen in documentatie van het systeem

4 Kwantitatieve inventarisatie niveau II

4.1 Inleiding

Het tweede niveau van het toetsingskader voedselveiligheidsaspecten betreft de verdere onderverdeling van de hoofdaspecten. In onderstaande paragrafen zijn deze hoofdaspecten herhaald en de onderverdeling is vetgedrukt aangegeven. Een korte beschrijving van deze aspecten geeft duidelijkheid over de betekenis ten opzichte van de kwaliteitssystemen. Bij het lezen van de tabel 2 moet men zich dus afvragen of genoemde aspecten daadwerkelijk opgenomen zijn in de geïnventariseerde kwaliteitssystemen.

4.2 Beschrijving voedselveiligheidsaspecten

4.2.1 Eisen

De **wettelijke eisen** zijn direct afgeleid van bestaande nationale wetgeving en daarvan afgeleide besluiten, alsmede productschapsverordeningen. De eisen hebben daarmee een verplichtend karakter en dienen daarom in de eisen van een kwaliteitssysteem te zijn verwerkt.

De **bovenwettelijke eisen** zijn veelal door de sector zelf ontwikkeld in antwoord op signalen vanuit de maatschappij of om op bedrijfsniveau het kwaliteitssysteem onderscheidend te maken t.o.v. andere bedrijven in de kolom. Op zich zijn deze eisen vrijwillig, maar eenmaal in het systeem opgenomen zijn ze niet vrijblijvend.

4.2.2 Controle

De controle op **administratief vlak** wordt uitgevoerd door derden. De controle betreft alle op schrift of elektronisch vastgelegde registratie van het kwaliteitssysteem.

De **bedrijfsinspectie** is een controle uitgevoerd door derden die zich met name richt op het proces en de eisen die daaraan zijn gesteld. Deze controle vergt een gedegen technische kennis van de controleur.

De **bemonstering** van grondstoffen, halffabrikaten of eindproducten wordt uitgevoerd door derden in het kader van analyse op voedselveiligheidsaspecten.

De **zelfcontrole** wordt door de deelnemer van het kwaliteitssysteem zelf uitgevoerd. Deze controle kan plaatsvinden op administratief gebied (registratieformulieren) en/of bedrijfsinspectie (checklijsten).

4.2.3 Borging

De **interne borging** van een kwaliteitssysteem is gericht op de eigen organisatie en richt zich op het vastleggen van een basis voor het garanderen van vertrouwen richting afnemer.

De **externe borging** is geheel op de afnemer gericht en geeft inzicht in het kwaliteitsbeleid, het kwaliteitssysteem voorzien van de beheersings- en borgingsaspecten.

4.2.4 Sanctionering

De **sancties op productniveau** bestaan uit maatregelen die ertoe moeten leiden dat overtredingen of fouten in de toekomst niet meer voorkomen. In het ergste geval wordt het betreffende product vernietigd.

De **sancties op bedrijfsniveau** bestaan uit maatregelen die het bedrijf ervan moet doordringen dat overtredingen of fouten niet ongestraft kunnen blijven. In het ergste geval kan dit sluiting van het bedrijf betekenen.

4.2.5 Communicatie

Verdere detaillering van het aspect communicatie (informatie uitwisseling) is gekozen op basis van met wie er gecommuniceerd wordt:

- Binnen het **bedrijf**
- Binnen **keten** tussen (opeenvolgende) schakels
- Met de **overheid** (dit betreft ook publieke instanties)
- Met de **consument** en/of consumentenorganisaties

4.3 Vergelijking kwaliteitssystemen

Tabel 2 Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau II

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKE	EUREP	BRO
Eisen							
- Wettelijk	+	+	+	+	+	+	+
- Bovenwettelijk	+	+	+	+	+	+	+
Controle							
- Administratie	+	+	+	+	+	+	+
- Bedrijf	+	+	+	+	+	+	+
- Product	-	-	+	+	+	-	+
- Zelf	+	+	+	+	+	+	+
Borging							
- Intern	+	+	+	+	+	+	+
- Extern	+	+	+	+	+	+	+
Sanctionering							
- Product	-	-	+	+	+	-	-
- Bedrijf	+	+	+	+	+	+	+
Communicatie							
- Bedrijf	-	-	+	+	+	-	+
- Keten	+	+	+	+	+	+	+
- Overheid	+	+	+	+	+	-	+
- Consument	+	+	+	+	+	+	+

Betekenis symbolen:

- + wel opgenomen in documentatie van het systeem
- niet opgenomen in documentatie van het systeem

5 Kwantitatieve inventarisatie niveau III

5.1 Inleiding

Op het niveau III wordt in meer detail ingegaan op aspecten zoals genoemd in hoofdstuk 4. Doordat het boomdiagram nu wijder wordt, is het noodzakelijk de voedselveiligheidsaspecten op dit niveau in meerdere tabellen te splitsen. De indeling op basis van niveau I is hierbij gehandhaafd.

De beschrijvingen van de voedselveiligheidsaspecten in de tabellen 3 t/m 7 zijn voorafgaand aan iedere betreffende tabel beschreven.

Toelichting tabellen

Eerste kolom (en invulling daarvan) moet als volgt gelezen worden: is het genoemde voedselveiligheidsaspect duidelijk opgenomen in de documentatie van het systeem?

Betekenis symbolen:

+ wel opgenomen in documentatie van het systeem

- niet opgenomen in documentatie van het systeem



aspect is op hogere niveaus reeds beoordeeld met -, dus hier niet meer van toepassing

5.2 Vergelijking kwaliteitssystemen

5.2.1 Eisen

Wettelijke eisen

Verordeningen

Verordeningen in algemene zin, zoals bijvoorbeeld uitgegeven door productschappen.

Bovenwettelijke eisen

Hygiëne

Maatregelen, eisen die boven de wettelijk vereisten uitgaan bijvoorbeeld extra reinigingen en andere hygiënische handelingen.

Traceerbaarheid

Extra maatregelen om producten te kunnen volgen en terug te traceren.

Contaminanten

Het gaat hierbij om zowel chemische, (micro)biologische als fysische contaminanten (concentraties, maximale kiemgetallen, etc.).

Tabel 3 *Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau III: Eisen*

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREF	BRC
Wettelijke eisen							
- GWWD (incl. I&R)	+	+	+	+	+	+	-
- Veewet	+	+	+	+	+	-	-
- Diergeneesmiddelenwet	+	-	+	+	+	+	-
- Bestrijdingsmiddelenwet	+	+	+	+	+	-	-
- Vleeskeuringswet	-	-	+	-	-	-	+
- Warenwet	-	-	+	+	+	-	+
- Verordeningen	+	+	+	+	+	+	-
Bovenwettelijke eisen							
- Hygiëne	+	+	+	+	+	+	+
- Traceerbaarheid	-	-	+	+	+	+	+
- Contaminanten	-	-	+	-	+	+	+

5.2.2 Controle

Uitvoerende instantie

Staat de uitvoerende instantie die de betreffende controle uit dient te voeren, genoemd?

Tabel 4 *Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau III: Controle*

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREF	BRC
Administratie							
- Frequentie	+	+	+	+	+	+	+
- Uitvoerende instantie	+	+	+	+	+	+	+
Bedrijf							
- Frequentie	+	+	+	+	+	+	+
- Uitvoerende instantie	+	+	+	+	+	+	+
Product							
- Frequentie			-	-	+		+
- Uitvoerende instantie			-	-	+		+
Zelf							
- Frequentie administratie	+	+	+	+	+	+	+
- Frequentie bedrijf	+	+	+	+	+	-	+
- Frequentie product	+	-	+	+	+	-	+

5.2.3 Borging

Interne borging

Registratieformulieren

Deze formulieren hebben betrekking op registratie van diverse interne borgingsaspecten, en zijn dus puur voor gebruik binnen het bedrijf.

Checklijsten

Met deze lijsten wordt aangegeven dat bepaalde regelmatig voorkomende werkzaamheden in het proces ook daadwerkelijk uitgevoerd zijn, waarbij tevens ruimte voor naam van de uitvoerende en tijdstip van uitvoering is weergegeven.

Externe borging

Certificering

De externe borging kan gestalte worden gegeven door certificering op het niveau van product, bedrijf (of proces) of systeem. Het zijn in alle gevallen activiteiten op grond waarvan een onafhankelijke instelling (certificerende instelling) schriftelijk kenbaar maakt dat het onderwerp van certificatie voldoet aan de vooraf gestelde eisen.

Keurmerk

Het betreft hier een bewijs dat wordt afgegeven bij een product dat geproduceerd is volgens de eisen van het certificatiesysteem. Het keurmerk kan in de vorm van een beeldmerk met de naam van het product, firmaam of systeemnaam op het product worden weergegeven.

Tabel 5 Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau III: Borging

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EURAP	BRC
Intern							
- Registratieformulieren	+	+	+	+	+	-	+
- Checklijsten	+	-	+	+	+	+	+
Extern							
- Productcertificering	-	-	-	+	+	-	-
- Procercertificering	+	+	+	+	+	+	+
- Systeemcertificering	+	-	+	+	-	-	+
- Keurmerk	-	-	-	+	+	-	-

5.2.4 Sanctionering

Product

Afzet buiten systeem

Producten voldoen niet meer aan eisen systeem ('sanctie') en gaan verder de keten in zonder 'stempel' van het systeem.

Tabel 6 Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau III: Sanctionering

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EURAP	BRC
Product							
- Afzet buiten systeem			-	+	+		
- Recall			+	-	+		
- Vernietiging			+	+	+		
Bedrijf							
- Waarschuwing	+	-	+	+	+	+	-
- Hercontrole	+	+	+	+	+	+	+
- Uitsluiting systeem	+	+	+	+	+	+	-

5.2.5 Communicatie

Afwijkingen

Dit betreffen zowel afwijking van wettelijke alsook bovenwettelijke eisen.

Systeemoverleg

Hiermee wordt een overleg met betrokken partijen bedoeld waarin gesproken wordt over b.v. aanpassen (boven)wettelijke systeemeisen i.v.m. marktontwikkelingen of verandering wetgeving.

Systeemprestaties

Dit is informatie in de zin van aantal deelnemers, aantal afvallers in bepaalde periode, aantal hercontroles, uitsluitingen, afwijkingen, etc. (kwartaalrapportages, jaarverslag).

Systeeminformatie

Dit is informatie over het systeem als zodanig zoals bijvoorbeeld ontstaan, doel, gebruik logo etc.

Tabel 7 Vergelijking kwaliteitssystemen en voedselveiligheidsaspecten op niveau III: Communicatie

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	IKV	HACCP	GMP	IKB	ISUREP	BR
Bedrijf							
- Productgegevens			+	+	+		+
- Procesgegevens			+	+	+		+
- Afwijkingen			+	+	+		+
Keten							
- Productgegevens	+	-	+	+	+	-	-
- Bedrijfsgegevens	+	+	+	+	+	-	+
- Afwijkingen	+	-	+	+	+	-	+
- Systeemoverleg	+	+	+	+	+	+	+
Overheid							
- Systeemprestaties	+	-	+	+	-		+
- Participatie systeemoverleg	+	+	-	-	-		-
- Afwijkingen	-	-	-	-	+		-
Consument							
- Systeemprestaties	+	-	-	-	-	-	-
- Systeem informatie	+	+	+	+	+	+	+
- Afwijkingen	-	-	-	-	-	-	-

6 Kwantitatieve classificatie

In de hoofdstukken 3 t/m 5 zijn de kwaliteitssystemen met elkaar vergeleken op de mate van voorkomen van voedselveiligheidsaspecten. In de tabellen (1 t/m 7) is deze vergelijking in een kwantitatieve waardering (+ of -) weergegeven. Een plusteken betekent hierbij dat er sprake is van opname van voedselveiligheidsaspecten in de documentatie van het kwaliteitssysteem. Een minteken heeft de betekenis dat er geen voedselveiligheidsaspecten in de documentatie van het kwaliteitssysteem is opgenomen. Om nu tot een kwantitatieve evaluatie te komen is per niveau een weegfactor geïntroduceerd. Hoe meer gedetailleerder de niveaus worden des te hoger de weegfactor. In tabel 8 is de kwantitatieve evaluatie uitgewerkt voor de zeven kwaliteitssystemen en voorzien van een totale score. Hiervoor zijn alle + tekens geteld en van een weegfactor voorzien. Hierbij dient opgemerkt te worden dat het uitgangspunt is geweest dat elk aspect even belangrijk is bevonden.

De onderzoekers zijn zich ervan bewust dat een dergelijke manier van classificatie haar beperkingen heeft. De kwaliteitssystemen zijn onderling verschillend qua plaats in de keten en diepgang op het aandachtsveld voedselveiligheid. Voorts is aangenomen dat een dieper niveau een zwaardere weging toegekend dient te worden. Het resultaat is daarom een zekere rangschikking van de kwaliteitssystemen met betrekking tot voedselveiligheidsaspecten. De classificatie betekent geenszins een afbreuk van de kwaliteitssystemen als zodanig, indien ze laag scoren.

Tabel 8 Kwantitatieve evaluatie kwaliteitssystemen

Voedselveiligheidsaspect Niveau	Weefactor	Kwaliteitssysteem						
		Skova	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREP	BRC
I	X 1	5	5	5	5	5	5	5
II	X 2	22	22	28	28	28	20	26
III	X 3	84	57	105	105	114	54	81
Totaal		111	84	138	138	147	79	112

Het resultaat van de kwantitatieve evaluatie is in volgorde van hoogst scorend kwaliteitssysteem:

1. IKB
2. HACCP/GMP
3. BRC
4. SKOVAR
5. KV
6. EUREPGAP

7 Kwalitatieve inventarisatie

7.1 Inleiding

De inventarisatie heeft een aantal tabellen opgeleverd, waarin kwaliteitssystemen zijn getoetst op de toepassing van voedselveiligheidsaspecten, waarbij in niveaus is gewerkt. In dit hoofdstuk worden de unieke elementen en hiaten van de kwaliteitssystemen beschreven. Dit zijn respectievelijk de positieve en wat meer negatieve kenmerken van de systemen in het licht van de bruikbaarheid voor een te ontwikkelen ketengarantiesysteem.

Hierbij is met name gebruik gemaakt van de toelichting behorend bij de invulling van de tabellen, zoals weergegeven in bijlagen 2 tot en met 4. Verder hebben gesprekken met deskundigen en congresbezoek (BRC) bijgedragen aan het tot stand komen van deze kwalitatieve inventarisatie.

7.2 Unieke elementen en hiaten

7.2.1 Skovar

Skovar is een systeem dat is toegespitst op de primaire productie, maar met een verdiepingsslag naar de aspecten bedrijfshygiëne, dierenwelzijn, diergezondheid en milieu. Het systeem voorziet in het uitvoeren van jaarlijkse controles door onafhankelijke instellingen. De borging van het systeem is in ontwikkeling en men is bezig het systeem gecertificeerd te krijgen. Een sanctioneringsreglement zorgt ervoor dat tekortkomingen bij controles niet zonder consequenties zijn. De communicatie over het systeem vindt over een breed scala van organisaties plaats.

Als unieke elementen van het Skovar systeem kunnen worden genoemd:

Eisen

- Verscherpte (bovenwettelijke) eisen op het gebied van dierenwelzijn, gezondheid van mens en dier en milieu.
- Alle hygiënische maatregelen op het primaire productiebedrijf vastgelegd in een reinigingsplan.

Controle

- Modulaire opbouw met basis (wettelijke en sector eisen) en extra modules (extra eisen vanuit markt en maatschappij).
- Checklijst met normen opgedeeld in voorzieningen en processen, die tevens bruikbaar is voor zelfevaluatie.
- Overeenkomsten met tweedelijns schakels in de varkensketen zoals diervoederleveranciers, dierenartsen en vervoerders/handelaren met betrekking tot eisen, informatie uitwisseling, controle en sanctionering.

Borging

- Skovar zal als organisatie uitgroeien met een ISO kwalificatie en zal haar certificatieschema in verloop van tijd laten accrediteren bij de Raad voor Accreditatie.

Communicatie

- Breed draagvlak door vooraf overleg te plegen met ketenactoren, maatschappelijke organisatie en politiek.
- Overheid is vertegenwoordigd in bestuur van Skovar en in college van belanghebbende.
- Systeemprestaties zullen openbaar zijn en dus inzichtelijk voor iedere belangstellende (consument).

Overige

- Voorbeeldfunctie vervullen voor het ontwikkelen van een ketengarantiesysteem.

Als hiaten in het Skovar systeem zijn naar voren gekomen:

Eisen

- Hygiëne- en welzijnsaspecten van personeel met betrekking tot voedselveiligheid onvoldoende in normen opgenomen. Zo ontbreken eisen voor (basis)training en opleiding op dit gebied, ongevallen en calamiteitenprocedures en arbeidsomstandigheden.
- Voedselveiligheidsaspecten zijn onderbelicht in de huidige normen.
- Fysische contaminanten zijn niet specifiek opgenomen in de modules. Op het gebied van microbiologische verontreinigingen gaan de normen niet verder dan wat wettelijk is vastgelegd.

Sanctionering

- Sanctionering op basis van tekortkomingen van het product (af te leveren varken) vindt niet plaats.

7.2.2 Kwaliteitsregeling Veetransport (KV)

De kwaliteitsregeling veetransport is opgesteld voor deelname door alle vervoerders die zich bezig houden met het vervoer van vee. Deelnemers aan IKB-regeling zijn verplicht gebruik te maken van een vervoerder/handelaar die in het bezit is van het certificaat Veewaardig Vervoer. Eisen zijn overgenomen uit betreffende wetgeving en aangevuld met eisen die overige schakels aan het diertransport stellen. Controle is in handen van onafhankelijke certificeringsinstellingen. Borging is geregeld door in bezit hebben en het bijhouden van een handboek. Sanctionering vindt plaats door het kunnen uitsluiten van deelname bij het niet voldoen aan periodiek uitgevoerde toetsen. Communicatie binnen de keten en met de overheid is structureel van aard, terwijl de consument kennis kan nemen van de regeling via de media en internet.

Als unieke elementen van de kwaliteitsregeling veetransport zijn te noemen:

Eisen

- Voorschriften voorzien in apart hoofdstuk over opleiding chauffeurs.

Controle

- Koppeling aan IKB-regeling middels de verplichting van IKB-deelnemers om alleen van erkende transporteurs/handelaren gebruik te maken bij veetransporten.
- Bedrijfscontroles worden uitgevoerd twee specifiek benoemde certificeringsinstellingen.

Borging

- Herkenbaarheid certificaat middels een gedeponeed beeldmerk (logo).

Communicatie

- Vaststelling voorschriften in nauw overleg met ketenbeheerders, overheid en dierenbescherming met ondersteuning van DLV.

Als hiaten van de kwaliteitsregeling veetransport zijn naar voren gekomen:

Eisen

- Regeling is geheel op bedrijfsactiviteiten gericht, hetgeen eigen is aan transport, productaspecten zijn afgeleide hiervan.
- Traceerbaarheid komt naar voren bij controle vervoersdocumenten, maar krijgt verder geen extra aandacht in de voorschriften.

Controle

- Kwaliteitsregeling veetransport heeft weliswaar een onafhankelijke controle systematiek en toetsing door een certificeringsinstellingen, maar heeft geen accreditatietraject met audits die RvA erkend zijn.

Communicatie

- Communicatie over afwijkingen is nog bedrijfseigen en wordt in onvoldoende mate, informatie met andere ketenbeheerders uitgewisseld.

7.2.3 HACCP slachterij

HACCP als kwaliteitssysteem is vooralsnog niet verplicht gesteld voor de slachterij en is als zodanig als bovenwettelijk te betitelen. Wettelijk is voor de slachterij een hygiëneplan in het kader van de Warenwet voldoende. De praktijk wijst echter uit dat de meeste (grote) slachterijen HACCP en soms ook ISO 9002 zijn gecertificeerd. HACCP is een technisch inhoudelijke analyse van het productieproces gericht op het onderkennen en beheersen van potentiële gevaren. De eisen worden minutieus per processtap omschreven. Per CCP worden normen en toleranties gecontroleerd.

In Nederland bestaat de mogelijkheid HACCP gecertificeerd te zijn. De sanctionering van het bedrijf is vastgelegd in audit-protocollen. Communicatie over HACCP is met name intern zeer bekend, maar ook naar buiten wordt het werken volgens HACCP principe voldoende gecommuniceerd.

Als unieke elementen van HACCP kunnen worden aangehaald:

Eisen

- Gehele procesvoering is vastgelegd, mogelijke risico's zijn geanalyseerd en voorzien van kritische beheerspunten.

Controle

- Personeel is bekend met HACCP principes en verantwoordelijke kwaliteitsmanagers zien erop toe dat er volgens deze principes wordt gewerkt.

Borging

- HACCP zorgt voor een afdoende borging van voedselveiligheid, mits gecertificeerd.
- HACCP is als systeemcertificering gekoppeld aan EN 45012 normering.
- Certificering en auditing door onafhankelijke certificeringsinstellingen (RvA erkend) houden het functioneren van het systeem scherp, maar wordt niet voorgeschreven.

Sanctionering

- Aanwezigheid recall procedure om inferieure producten tijdig uit het circuit te halen.

Communicatie

- Overheidstoezicht (KvW) rapporteert over bevindingen HACCP naar slachterijen.

Als hiaten van HACCP kunnen worden genoemd:

Eisen

- Vrijblijvendheid toepassen HACCP op slachterij niveau.

Borging

- Borging van het product is niet direct geregeld, maar via de procesbeheersing van het product.
- Geen herkenbaarheid voor eindproduct, maar gebruik HACCP principe is wettelijk geregeld in Warenwet.

7.2.4 GMP slachterij

De Good Manufacturing Practices (GMP) is onderdeel van IKB systematiek. Voor de slachterij is het werken volgens een GMP principe (hygiënecode) een manier om een hygiënisch verantwoord product op de markt te brengen. De hygiënecode is tevens te gebruiken als de basis voor het invoeren van HACCP principe. De eisen van GMP zijn grotendeels terug te vinden in wetgeving. De controle en borging van de GMP code is geregeld als onderdeel van IKB systematiek. Communicatie over GMP is met name intern gericht en komt naar buiten toe als onderdeel van IKB beeldmerk aan de orde.

Als unieke elementen van GMP code kunnen worden genoemd:

Eisen

- IKB deelname geeft automatisch de verplichting de GMP code te hanteren.

Controle

- Personeel kent 'regels' rondom GMP-code en voert deze onder supervisie van kwaliteitsmanagers uit.

Borging

- Erkenning en auditing door certificeringsinstelling (RvA erkend) zorgen voor betrouwbaarheid.

Sanctionering

- Sanctionering bij tekortkomingen van producten is geregeld via IKB sanctiereglement.

Communicatie

- Overheidstoezicht (KvW) rapporteert over bevindingen hygiëncode naar slachterij.

Als hiaten van GMP code zijn naar voren gekomen:

Borging

- Tekortkoming van hygiëncode is dat er nog geen verificatie en validatie aan is gekoppeld (bron: KvW).
- GMP code kent geen gestructureerde recall procedure.

7.2.5 Integrale Ketenbeheersing (IKB)

IKB is een landelijke erkenningsregeling voor de productie en distributie van varkensvlees. Van de geïnventariseerde kwaliteitssystemen is IKB de enige die een ketenstructuur heeft (van fokker tot detailhandel). Eisen zijn afkomstig uit de meest uiteenlopende wetten en regelingen. Daarnaast zijn er diverse bovenwettelijke eisen in het systeem verwerkt. Controle is per schakel in handen van onafhankelijke instanties. Borging is geregeld via een beoordeling van PVE in de functie van IKB-regelinghouder. Sanctionering heeft betrekking op het verwijderen van producten of bedrijven uit het IKB circuit. Communicatie is op een ketenbreed niveau en ook naar buiten gericht.

Als unieke elementen komen bij het IKB systeem de volgende zaken naar voren:

Eisen

- Deelname aan IKB regeling is vrijwillig maar desalniettemin zeer groot, zowel bij varkenshouders als slachterijen en vleesverwerkers.
- Eisen omvatten o.a. GMP-erkende diervoederleverancier, GVP-erkende dierenarts, erkende transporteur, hygiëncode slachterij.
- Traceerbaarheid via afleververklaringen en kanalisatiestromen zeer goed geregeld, dit systeem zou indien voor gehele varkenssector van toepassing de individuele identificatie kunnen realiseren voor alle varkens die bij slachterij worden aangeboden.

Controle

- Bedrijven worden bezocht en gecontroleerd door onafhankelijke controle organisaties, die op hun beurt jaarlijks worden getoetst door een certificeringsinstelling.

Borging

- Resultaten toetsing certificeringsinstelling worden doorgegeven aan regelinghouder PVE.
- Keurmerk (IKB-varkens) is wettig gedeponneerd en staat internationaal hoog in aanzien, is twee keer (1998 en 1999) uitgeroepen tot beste kwaliteitsprogramma in Europa (bron: EHI), beoordeeld op tracersing, onafhankelijke controle, sanctionering, reikwijdte systeem en informatie voorziening.

Sanctionering

- Sanctionering van tekortkomingen met name op bedrijfsniveau geregeld en reglementair vastgelegd.
- Structuur ketenbreed systeem kan basis vormen bij ontwikkelen ketengarantiesysteem.

Communicatie

- Informatie uitwisseling tussen schakels via overeenkomsten vastgelegd.

Als hiaten zijn bij IKB regeling naar voren gekomen:

Eisen

- Eisen op gebied van voedselveiligheid beperken zich in boerderijfase tot gebruik diergeneesmiddelen en GMP-code diervoeder.

Controle

- IKB-regeling heeft weliswaar een onafhankelijke controle systematiek en toetsing door een certificeringsinstelling, maar heeft geen accreditatietraject met audits die RvA erkend zijn

Communicatie

- Bij het verbeteren van IKB-regelingen wordt onvoldoende rekening gehouden met inbreng overheid.

7.2.6 EUREPGAP

De Europese supermarkten zullen basiseisen gaan stellen aan toeleveranciers van (verse) agrarische producten op primair bedrijfsniveau, uitgaande van Good Agricultural Practices (GAP). Eisen gaan duidelijk verder dan de primaire productieprocessen, maar bestrijken omgeving, aandacht voor personeel e.d. Kortom eisen spelen in op maatschappelijke trends. Controle wordt periodiek uitgevoerd door inspecteurs van een onafhankelijke certificeringsinstelling. Borging is geregeld via het toepassen van accreditatie via EN 45011. Sanctionering is voldoende duidelijk omschreven en heeft als uiterste gevolg geen leveringen aan deelnemende supermarkten te kunnen doen. Communicatie krijgt extreem veel aandacht, alle ontwikkelingsfasen kunnen via internet meebeleefd worden. EUREPGAP documentatie zal op den duur in meerdere (zeven) talen beschikbaar zijn. Het systeem is voor de dierlijke sector nog in de ontwikkelingsfase.

Als unieke elementen van EUREPGAP systeem zijn naar voren gekomen:

Eisen

- Deelname aan EUREPGAP systeem is in drie dimensies mogelijk, namelijk als individuele dierhouder, als groep van dierhouders of als deelnemer aan nationaal of bedrijfsgericht kwaliteitssysteem (bijv. IKB), mits dit kwaliteitssysteem voldoet aan de eisen van EUREPGAP. Dit element heeft als voordeel dat er niet opnieuw een geheel nieuw systeem op de toch zoal overlaadde primaire sector heen komt, maar dat bestaande systemen met wat kleine aanpassingen en uitbreidingen van eisen gemakkelijk aan kunnen schuiven aan de EUREPGAP tafel.
- Betrokkenheid sectordeskundigen bij ontwikkeling eisenpakket op Europees niveau wordt sterk gestimuleerd.
- Er worden eenduidige en geharmoniseerde Europese eisen in overleg met deskundigen uit de sector opgesteld. Uitgangspunt hierbij is voldoen aan nationale en Europese wetgeving. Extra eisen met betrekking tot werkomstandigheden op het primaire productiebedrijf behoren tot de richtlijnen. Gebruik van HACCP principes wordt gestimuleerd, middels uitgebreid hygiëneplan.

Controle/borging

- Controle en borging zijn van meet af aan sterk gericht op product- en procescertificering en gaan uit van een accreditatietraject op Europees niveau.
- Uitgebreid gebruik van checklijsten voor zelfbeoordeling (nulmeting) en evaluatie en controle doeleinden.
- Primaire sector moet bij dit systeem kunnen aantonen dat er zorgvuldig is gewerkt. Uitvoeren van een interne audit wordt nadrukkelijk aan de orde gesteld en registraties ervan moeten aan de inspecteur worden overhandigd.
- Systeem wordt wettig gedeponereerd als trade mark.
- Speciale aandacht voor traceerbaarheid door invoering van Fresh Produce Traceability Project.

Communicatie

- Supermarkten geven op Europees niveau een duidelijk signaal aan de sector dat zij geen risico's willen lopen met primaire agrarische producten.

Als hiaten van EUREPGAP systeem kunnen worden genoemd:

Eisen

- Richtlijnen zijn laagdrempelig en kunnen door meeste primaire bedrijven worden gehaald met hier en daar wat aanpassingen/uitbreidingen. Aanbevelingen geven verdiepingsslag aan voor toekomst. Het systeem is nog in ontwikkeling.

Borging

- Kracht dat een beeldmerk (productniveau) kan hebben wordt vooralsnog niet benut, wel wordt het systeem als trade mark wettig gedeponereerd.
- Accreditatie is nog niet rond, maar diverse certificeringsinstellingen hebben zich reeds aangemeld om controles voor EUREPGAP uit te voeren.

Sanctionering

- Tekortkomingen van de eisen hebben geen sancties op product als gevolg, maar uitsluiting van bedrijf als toeleverancier van supermarkten.

Communicatie

- Aangezien het systeem met name voor de dierhouderij nog in ontwikkeling is, zijn de richtlijnen en aanbevelingen in conceptvorm beschikbaar. Het uitwisselen van informatie op ketenniveau en met de overheid moet in de toekomst nog gestalte krijgen.
- Betrokkenheid Europese/nationele overheden bij ontwikkeling en implementatie van systeem niet expliciet genoemd, wordt als belangrijk hiaat ervaren.

7.2.7 British Retail Consortium (BRC)

BRC heeft een standaard ontworpen waarmee retailers hun toeleveranciers kunnen beoordelen volgens het Due Diligence Defence principe zoals dat omschreven staat in de Engelse Food Safety Act. Enkele Europese supermarkketens hebben deze werkwijze overgenomen en willen BRC verplichten voor de toeleveranciers van huismerkproducten en verse producten.

Eisen zijn weergegeven in een totaal van 180 vragen verdeeld over vijf hoofdstukken in de Standaard. Controle is geregeld door een inspectie die plaatsvindt op verzoek van de toeleverancier. Borging vindt plaats door het opstellen van een inspectierapport door een certificeringsinstelling die (voor Nederland) door RvA of UKAS is erkend. Communicatie (informatie uitwisseling) wordt door de overkoepelende organisatie van supermarkten (CBL) gecoördineerd.

Als unieke elementen van BRC standaard zijn te noemen:

Eisen

- Bovenwettelijke eisen worden sterk benadrukt gezien de hoofdstukken die in de standaard voorkomen, te weten kwaliteitsmanagement (ISO), productieomgeving, procesbeheersing en personeel.
- Toeleveranciers wordt aanbevolen in bezit te zijn van ISO 9000 en HACCP certificering wil men aan de BRC standaard voldoen. Een met goed gevolg doorlopen inspectie en behaalde certificaat kan door andere retailers worden opgevraagd en heeft dezelfde geldigheid.

Controle

- Controle op productniveau heeft betrekking op houdbaarheid en voldoen aan eindproductspecificaties.
- Frequentie van controles is zeer specifiek gerelateerd aan de in de standaard gedefinieerde drie productgroepen en aan kwalificatie basis of hoger niveau.

Borging

- Veel aandacht voor het uitvoeren van interne audits. Klachtenafhandeling en volledig kwaliteitshandboek voor de interne borging. BRC kent basis en hoger niveau voor certificering.

Sanctionering

- Sancties daarentegen zijn geheel procesgericht. Bijzonder is dat het hebben van critical of grote afwijkingen in het inspectierapport hoeft niet te betekenen dat men direct van levering is uitgesloten. Verbeterplannen zijn in deze belangrijker.

Communicatie

- Initiatief van CBL om een Nederlandse versie van de standaard uit te brengen en deze officieel te overhandigen aan directeur van op te richten NVA.

Als hiaten van BRC standaard zijn naar voren gekomen:

Controle

- Tekortkomingen in de inspectie hebben geen sancties op productniveau als gevolg, de correctie vindt geheel op procesniveau plaats inclusief het indienen van verbeterplannen.

Borging

- Bij de internationaliseren van de BRC standaard zijn cultuurverschillen tussen de landen duidelijk geworden, die zich hebben geopenbaard in de verschillende interpretatie van de inspectieresultaten. Ook de accreditatie instanties van de diverse landen dienen hun audits te harmoniseren. Het ontstaan van bijvoorbeeld een Engelse, Duitse en Nederlandse BRC is een ongewenste ontwikkeling.

Sanctionering

- Uitsluiting van het systeem is in theorie mogelijk maar praktijk kent clementie door verbeterplannen.
- De manier van controle en de sanctionering roept de vraag op of het systeem als doel heeft de voedselveiligheid te beheersen of dat het een beoordeling is van de leveranciersbetrouwbaarheid.

Communicatie

- Consument heeft nog beperkt inzage in organisatie en ontwikkeling van de standaard.

8 Kwalitatieve classificatie

In hoofdstuk 7 zijn de unieke elementen en hiaten van de kwaliteitssystemen in relatie tot voedselveiligheidsaspecten per kwaliteitssysteem op een kwalitatieve wijze omschreven. Teneinde een kwalitatieve evaluatie te kunnen uitvoeren zijn de unieke elementen van de kwaliteitssystemen op twee niveaus (I en II) gewaardeerd. Om deze waardering zo objectief mogelijk te kunnen uitvoeren is gekozen voor een cijfermatige omrekening. Met dien verstande dat een score van weinig, matig en veel aanwezigheid van voedselveiligheidsaspecten is gegeven met de respectievelijke waarderingscijfers 1, 2 en 3. Er is gekozen voor de uitwerking van een kwalitatieve evaluatie in twee niveaus omdat de hierbij beschreven aspecten voldoende diep gaan om aan te sluiten met de omschreven unieke elementen. Een verdere verdieping wordt niet noodzakelijk geacht, omdat de volgorde van de geclassificeerde kwaliteitssystemen daardoor niet wezenlijk zal veranderen. In de tabellen 9 en 10 is de kwalitatieve evaluatie voor de zeven kwaliteitssystemen voor de voedselveiligheidsaspecten op niveau I en II uitgewerkt en voorzien van een totaal score. Een verdere uitwerking van niveau III werd niet noodzakelijk geacht, daar de rangschikking van de kwaliteitssystemen hierdoor niet wezenlijk zou veranderen.

De onderzoekers zijn zich ervan bewust dat een dergelijke manier van classificatie haar beperkingen heeft. De kwaliteitssystemen zijn onderling verschillend qua plaats in de keten en diepgang op het aandachtsveld voedselveiligheid. Voorts is aangenomen dat een dieper niveau een zwaardere weging toegekend dient te worden. Het resultaat is daarom een zekere rangschikking van de kwaliteitssystemen met betrekking tot voedselveiligheidsaspecten. De classificatie betekent geenszins een afbreuk van de kwaliteitssystemen als zodanig, indien ze laag scoren.

Tabel 9 Kwalitatieve evaluatie kwaliteitssystemen, niveau I

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	SKOVA	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREPGAP	BRC
Eisen	2	1	3	3	2	3	3
Controle	3	3	3	3	3	3	3
Borging	2	3	3	3	2	2	3
Sanctionering	3	2	2	2	3	2	2
Communicatie	3	1	2	2	3	2	2
Totaal	13	10	13	13	13	12	13

De score in deze tabel heeft betrekking op de aanwezigheid van de unieke elementen van de kwaliteitssystemen t.o.v. de voedselveiligheidsaspecten.

Betekenis cijfers:

- 1 = weinig
- 2 = matig
- 3 = veel

Het resultaat van de kwalitatieve evaluatie is in volgorde van hoogst scorend kwaliteitssysteem:

1. HACCP/GMP, IKB, SKOVAR, BRC
2. EUREPGAP
3. KV

Tabel 10 Kwalitatieve evaluatie kwaliteitssystemen, niveau II

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREPGAP	BRC
Eisen							
- Wettelijk	2	1	3	3	2	2	3
- Bovenwettelijk	1	2	3	2	2	3	3
Controle							
- Administratie	3	3	3	3	3	3	3
- Bedrijf	3	3	3	3	3	3	3
- Product	1	1	2	2	2	1	3
- Zelf	3	2	3	2	2	2	3
Borging							
- Intern	2	2	3	3	2	2	3
- Extern	2	1	3	3	3	2	3
Sanctionering							
- Product	1	1	2	3	2	1	2
- Bedrijf	3	2	3	2	3	3	2
Communicatie							
- Bedrijf	1	1	2	2	2	1	3
- Keten	3	2	2	2	3	1	2
- Overheid	2	1	2	2	2	1	2
- Consument	2	1	1	1	3	2	1
Totaal	29	23	35	33	34	27	36

De score in deze tabel heeft betrekking op de betekenis van de unieke elementen van de kwaliteitssystemen t.o.v. de voedselveiligheidsaspecten

Betekenis cijfers:

1 = weinig

2 = matig

3 = veel

Het resultaat van de kwalitatieve evaluatie is in volgorde van hoogst scorend kwaliteitssysteem:

1. BRC
2. HACCP
3. GMP/IKB
4. SKOVAR
5. EUREPGAP
6. KV

Gewogen kwalitatieve evaluatie

Teneinde een kwalitatieve evaluatie te kunnen maken is in overeenstemming met de kwantitatieve evaluatie gebruik gemaakt van weegfactoren. Hiertoe is niveau I van een weegfactor 1 en niveau II van een weegfactor 2 is voorzien. In tabel 11 is de kwalitatieve evaluatie voor de zeven kwaliteitssystemen uitgewerkt en voorzien van een totaal score.

Tabel 11 Kwalitatieve evaluatie kwaliteitssystemen, niveau I en II

Voedselveiligheidsaspect	Systeem						
	Skovar	KV	HACCP	GMP	IKB	EUREP	BRC
Niveau I (weegfactor x 1)							
Eisen	2	1	3	3	2	3	3
Controle	3	3	3	3	3	3	3
Borging	2	3	3	3	2	2	3
Sanctionering	3	2	2	2	3	2	2
Communicatie	3	1	2	2	3	2	2
Subtotaal Niveau I	13	10	13	13	13	12	13
Niveau II (weegfactor x 2)							
Eisen							
- Wettelijk	4	2	6	6	4	4	6
- Bovenwettelijk	2	4	6	4	4	6	6
Controle							
- Administratie	6	6	6	6	6	6	6
- Bedrijf	6	6	6	6	6	6	6
- Product	2	2	4	4	4	2	6
- Zelf	6	4	6	4	4	4	6
Borging							
- Intern	4	4	6	6	4	4	6
- Extern	4	2	6	6	6	4	6
Sanctionering							
- Product	2	2	4	6	4	2	4
- Bedrijf	6	4	6	4	6	6	4
Communicatie							
- Bedrijf	2	2	4	4	4	2	6
- Keten	6	4	4	4	6	2	4
- Overheid	4	2	4	4	4	2	4
- Consument	4	2	2	2	6	4	2
Subtotaal niveau II	58	46	70	66	68	54	72
Totaal (niveau I + II)	71	56	83	79	81	66	85

Betekenis cijfers:

1 = weinig

2 = matig

3 = veel

Het resultaat van de kwalitatieve evaluatie is in volgorde van hoogst scorend kwaliteitssysteem:

1. BRC
2. HACCP
3. IKB
4. GMP
5. SKOVAR
6. EUREPGAP
7. KV

9 Conclusies

Een vergelijk van kwaliteitssystemen op voedselveiligheidsaspecten is in dit rapport op zowel kwantitatieve als kwalitatieve wijze beschreven. In beide gevallen is gekozen voor een systematische beoordeling op verschillende detailniveaus van vijf hoofdaspecten (eisen, controle, borging, sanctionering en communicatie).

De kwantitatieve analyse geeft aan of de aspecten wel (+) of niet (-) zijn opgenomen in de documentatie van de betreffende systemen. Naast de optelling van het aantal aspecten wat is opgenomen in de betreffende systemen (aantal plussen) is een wegingsfactor geïntroduceerd om het belang van de detaillering van de vijf hoofdaspecten te benadrukken. Er is geen onderscheid gemaakt in het belang van de aspecten op een zelfde niveau (dus aspecten m.b.t. 'eisen' zijn niet zwaarder gewogen dan bijvoorbeeld aspecten m.b.t. 'communicatie').

Uit de kwantitatieve classificatie van de systemen kan geconcludeerd worden dat drie kwaliteitssystemen er uitspringen: HACCP, GMP slachterij en IKB. In vergelijking met de andere systemen is productcontrole en –sanctionering wél opgenomen in deze systemen. Hetzelfde geldt voor communicatie binnen het bedrijf. De score van de drie systemen wordt met name positief beïnvloed door de opname van wettelijke aspecten (warenwet en vleeskeuringswet) en product- en systeemcertificering (op niveau III).

Een vergelijk van de systemen is ook uitgevoerd op een kwalitatieve manier. In de kwalitatieve analyse worden de unieke elementen en hiaten van de kwaliteitssystemen beschreven. Het verschil tussen de systemen bij vergelijk op deze wijze is iets geringer. Uit de analyse kan echter geconcludeerd worden dat naast HACCP, GMP slachterij en IKB nu ook het BRC systeem hoog scoort. Dit wordt met name veroorzaakt door het feit dat BRC HACCP certificering aanbeveelt en bedrijfsvoering, voedselveiligheid en inzicht in processen opgenomen heeft in de standaard. De vier genoemde systemen zijn met name volledig op de punten eisen, controle en borging (zowel niveau I als II). Geen van de systemen scoort echter maximaal op het gebied van communicatie. Over communicatie richting de consument is, met uitzondering van IKB in de vorm van een keurmerk, weinig opgenomen in de kwaliteitssystemen.

Over het algemeen kan geconcludeerd worden dat in de geïnventariseerde systemen diverse elementen zijn opgenomen die uniek zijn en bruikbaar kunnen zijn voor de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem voor varkensvlees. Enkele opvallende punten zijn de volgende:

Eisen

- Systeem is in modulevorm opgebouwd; bestaat uit een basismodule met daarbij aparte modules waar specifieke hogere eisen in staan (Skovar).
- Opleiding van personeel t.a.v. systeemeisen maakt deel uit van voorwaarden (KV).
- Traceerbaarheid van grondstoffen/producten is mogelijk door gebruik van verklaringen die getekend worden bij overdracht van ene schakel naar andere (IKB).
- Deelname aan systeem is in meerdere dimensies mogelijk; zowel individueel of als groep. Deelname is tevens mogelijk door voldoen aan eisen van reeds bestaand systeem dat erkend is (EUREPGAP).
- Systeem is zodanig ingericht dat er erkenning op Europees niveau (mogelijk) is (EUREPGAP, BRC).

Controle

- Checklijsten worden per module gebruikt voor zelfbeoordeling alvorens aanmelding bij het systeem. Daarna worden checklijsten in aangepaste vorm gebruikt voor beoordeling door controleurs (alle systemen behalve KV).
- Frequentie van controles is afhankelijk van de resultaten van voorgaande controles en het voldoen aan basiseisen of hogere eisen (BRC, IKB, Skovar, HACCP).
- Systeem is gecertificeerd, er wordt gecontroleerd door onafhankelijke certificeringsinstellingen en geborgd (auditing) door accreditatie organisatie (alle systemen behalve KV en IKB).

Borging

- Koppeling tussen onderdelen van het systeem op schakelniveau is aanwezig met duidelijke overeenkomsten waarin verplichtingen tussen ketenactoren vermeld staan (IKB, KV, Skovar).
- Erkenningsregelingen van individuele actoren om in het ketensysteem te mogen participeren zijn opgesteld op schakelniveau op eerste lijn en tweede lijn om in systeem te mogen participeren (IKB).
- Procesvoering is vastgelegd inclusief mogelijke risico's en de beheersingsmogelijkheden ervan (HACCP, BRC).

Sanctionering

- Recall procedure om inferieure producten tijdig uit het circuit te halen is aanwezig (HACCP).
- Sanctionering bij tekortkomingen van producten is reglementair vastgelegd (IKB).

Communicatie

- Breed draagvlak is gecreëerd door overleg te plegen met groot aantal belanghebbende partijen omtrent invulling van het systeem (Skovar).
- De overheid maakt deel uit van de bestuurlijke organisatie van het systeem (Skovar).
- Rapportering vindt plaats van overheidstoezicht over controleresultaten naar de betreffende schakel (HACCP slachterij).
- Het kwaliteitssysteem is herkenbaar door een (wettig gedeponeerde) keurmerk (IKB).

Door inventarisatie van de systemen zijn er ook ontbrekende aspecten in de individuele systemen aan het licht gekomen. In de weg naar de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem is het belangrijk rekening te houden met deze 'witte vlekken'. De volgende punten zijn in dit kader van belang:

Eisen

- Hygiëneaspecten van personeel met betrekking tot voedselveiligheid zijn onvoldoende opgenomen in het systeem (Skovar).
- Traceerbaarheid krijgt weinig aandacht (KV).

Controle

- Systeem kent geen accreditatietraject met audits die erkend zijn door de Raad voor Accreditatie (IKB).

Borging

- Bij de internationalisering van de BRC standaard zijn cultuurverschillen tussen de landen duidelijk geworden, die zich hebben geopenbaard in de verschillende interpretatie van de inspectieresultaten. Ook de audits van de accreditatie instanties in de diverse landen zijn nog niet geharmoniseerd. Het ontstaan van een Engelse, Duitse en Nederlandse BRC is een ongewenste ontwikkeling.

Sanctionering

- Regels met betrekking tot sanctionering op product zijn niet opgenomen (Skovar).

Communicatie

- Informatie over afwijkingen wordt niet uitgewisseld met andere ketenbeheerders en/of schakels in de keten (alle systemen m.u.v. IKB).
- Er wordt onvoldoende rekening gehouden met inbreng van de overheid bij verbetering van het systeem (IKB).

10 Aanbevelingen

Dit rapport heeft een vergelijking van kwaliteitssystemen op voedselveiligheidsaspecten opgeleverd. Een vervolgstap is de ontwikkeling van een ketengarantiesysteem. In dit hoofdstuk worden mogelijkheden gegeven voor een te ontwikkelen ketengarantiesysteem. Tevens wordt stilgestaan bij de uitbreiding naar modernisering van de vleeskeuring en eventueel te verrichten vervolgonderzoek.

10.1 Mogelijkheden voor verdieping IKB

Uit de inventarisatie is gebleken dat de IKB structuur enkele elementen bevat die het werken in ketenverband omarmen. Het kwaliteitssysteem is qua structuur zodanig opgebouwd dat de wederzijdse verantwoordelijkheden tussen de verschillende schakels duidelijk zijn gemaakt door het aangaan van overeenkomsten. Deze overeenkomsten zijn bij uitstek geschikt om informatie overdracht in de keten te realiseren. Als kwaliteitssysteem heeft IKB een aparte positie ingenomen binnen de uitgevoerde inventarisatie als zijnde het enige systeem op ketenniveau. De ketengerichte traceerbaarheid van het IKB systeem verdient een verdere verdieping. Inhoudelijke aanscherping van het systeem is duidelijk gewenst. Daarvoor zou een inbedding van het Skovar systeem zoals dat is opgezet voor de primaire productie een goede oplossing kunnen zijn. Dit kwaliteitssysteem kenmerkt zich door een gedegen structuur en inhoudelijke diepgang. Op het gebied van voedselveiligheid (toepassing van HACCP principes) is het systeem minder toegesneden. Op slachterij niveau is de IKB systematiek reeds in behoorlijke mate ten uitvoer gebracht. Daarboven beschikken de drie grote slachterijen inmiddels allen over een HACCP plan. Tevens heeft iedere slachterij een marktprogramma ontwikkeld en geïmplementeerd. Ook hier zou een verdere verdieping en indeling naar Skovar systematiek meer eenheid in informatie uitwisseling kunnen bieden en daarmee een efficiëntere controle op slachterij niveau.

De onderzoekers bevelen de optie verdieping IKB aan, waarbij de structuur van IKB blijft behouden en een inhoudelijke diepgang volgens de modulaire Skovar systematiek plaatsvindt.

10.2 Mogelijkheden voor ketenbrede toepassing HACCP principe

Het toepassen van het HACCP principe voor het pro-actief beheersen van de voedselveiligheid heeft in de inventarisatie hoog gescoord. Zoals reeds genoemd hebben de slachterijen via een verplicht hygiëneplan en daarna zelf opgezet GMP systeem de doorstart naar een volledig HACCP plan doorgevoerd. In de diervoedersector is een zelfde ontwikkeling gaande om reeds aanwezige GMP erkenning uit te breiden naar een HACCP verplichting om op deze wijze de veiligheid van producten beter te kunnen garanderen. Uit voedselveiligheidsoogpunt zou een uitbreiding op primair productie niveau met het stapsgewijs invoeren van het HACCP principe een logische stap zijn teneinde ketenbreed HACCP te introduceren. In het TNO rapport 'Quick Scan certificatieschema Skovar' is de volgende aanbeveling hiervoor opgenomen. De stapsgewijze invoering houdt in dat met name voor de eenmansbedrijven, die de varkenshouderij kenmerken, eerst een branchegerichte hygiënecode wordt ontwikkeld. Hierbij kan worden aangesloten bij het regime van Regulier Overleg Warenwet (ROW)-goedgekeurde hygiëncodes. Op deze manier kan in ieder geval op het gebied van voedselveiligheid een eenduidig systeem ketenbreed worden gerealiseerd en worden uitgebreid tot een volledige dekking van het HACCP systeem.

De onderzoekers stellen de optie ketenbrede toepassing HACCP principe voor, waarbij alle schakels voldoen aan ROW-goedgekeurde hygiënecode, die op termijn wordt uitgebreid naar volwaardig HACCP systeem.

10.3 Mogelijkheden voor ideaal ketengarantiesysteem

Bij de keuze van de te inventariseren kwaliteitssystemen is bewust rekening gehouden met markteisen ten aanzien van voedselveiligheidsaspecten. Daarom zijn de ophanden zijnde eisen van de supermarktkorganisaties in de inventarisatie meegenomen. De onderzoekers gaan er namelijk van uit dat een ideaal ketengarantiesysteem dient opgebouwd te zijn uit het voldoen aan zowel de eisen van de overheid als de markt. Er wordt geadviseerd bij de ontwikkeling van het ideale ketengarantiesysteem de volgende punten in acht te nemen:

Structuur

- De structuur van het systeem dient bij voorkeur gebaseerd te zijn op het huidige IKB-model.

Inhoud

- De (wettelijke) eisen dienen duidelijk in het documentenbeheer opgenomen te zijn.
- Er dient een volledige ketenbrede invoering van HACCP principe plaats te vinden.
- Er dient een volledige ketenbrede invoering van traceerbaarheid plaats te vinden.
- Overleg met de overheid over de (wettelijke) invulling van het ketengarantiesysteem is noodzakelijk.

Controle

- De controle van het ketengarantiesysteem is de verantwoordelijkheid van het bedrijfsleven en dient in handen te zijn van onafhankelijke controle- en certificeringsinstellingen.

Beoordeling

- Het ketengarantiesysteem dient als zodanig door de Raad van Accreditatie geaccrediteerd te worden teneinde een afdoende borging te kunnen garanderen.
- Er dient een dusdanig sanctioneringssysteem ontworpen te worden zodat ontduiking van de regels niet loont.
- Aanbevolen wordt een overleg en regiestructuur te formuleren waarin het mogelijk is een Centraal College van Deskundigen in het leven te roepen, zodat informatie uitwisseling op alle fronten gewaarborgd is.

Toezicht

- Het toezicht op deze controles dient steekproefsgewijs door toezichthoudende organisaties van de overheid ingevuld te worden (toezicht op toezicht).

Overig

- Het ketengarantiesysteem dient uiteindelijk door de Nederlandse Mededingingsautoriteit (Nma) goedgekeurd te worden

De onderzoekers adviseren om in nauw overleg met zowel de overheid als de markt (retail) de voorwaarden en beoogde uitwerking van het ketengarantiesysteem voor varkensvlees uit te werken.

10.4 Uitbreiding naar moderne vleeskeuring

De onderzoekers beseffen dat een optimaal functionerend ketengarantiesysteem een voorwaarde is om de tweede doelstelling van dit AKK-project, de modernisering van de vleeskeuring, te doen slagen. De modernisering van de vleeskeuring kan alleen worden ingevoerd als er garanties kunnen worden afgegeven over alle voorgaande schakels. Bij de uiteindelijke ontwikkeling en invoering van een ketengarantiesysteem zal nadrukkelijk rekening moeten worden gehouden met het inpassen van de systematiek van het project Kwaliteitsindex (o.l.v. PVE). Bij dit project beoogt men de registratie en de betrouwbaarheid van de keuringsbevindingen te optimaliseren. Hiermee is het mogelijk om de bedrijven onder te verdelen in verschillende categorieën, op basis van de keuringsgegevens en de gegevens die men heeft van het primair bedrijf. De bedrijven die in staat zijn om varkens te leveren met een relatief goede gezondheidsstatus, kunnen in aanmerking komen voor een vereenvoudigde vleeskeuring. Deze ontwikkeling kan resulteren in een efficiëntieslag.

De onderzoekers zijn van mening dat het ketengarantiesysteem, in combinatie met de systematiek van het project kwaliteitsindex een waardevolle aanzet zal zijn op weg naar moderne vleeskeuring.

10.5 Vervolgonderzoek

Naast de ontwikkeling van een concept ketengarantiesysteem is het mogelijk in vervolgonderzoek de inventarisatie te verbreden. In de reeds uitgevoerde inventarisatie is bewust gekozen voor een afbakening op het aandachtsveld voedselveiligheid en een ketenlengte van varkenshouder tot en met slachterij. De inventarisatie zal verbreed moeten worden met een of meerdere aandachtsvelden (dierenwelzijn, diergezondheid en milieu) of schakels (mengvoerproducent, fokkerij en retail) teneinde een meer volledig ketengarantiesysteem te kunnen ontwikkelen. In een vervolgfase van het project zal besloten moeten worden of de inventarisatie daadwerkelijk verbreed dient te worden. Ter ondersteuning van de besluitvorming zijn in bijlage 5 enkele opties weergegeven.

Voor de ontwikkeling van een completer ketengarantiesysteem zal een verbreding van de inventarisatie plaats moeten vinden. De onderzoekers stellen voor de beslissing over een uitbreiding van de inventarisatie over te laten aan de stuurgroep.

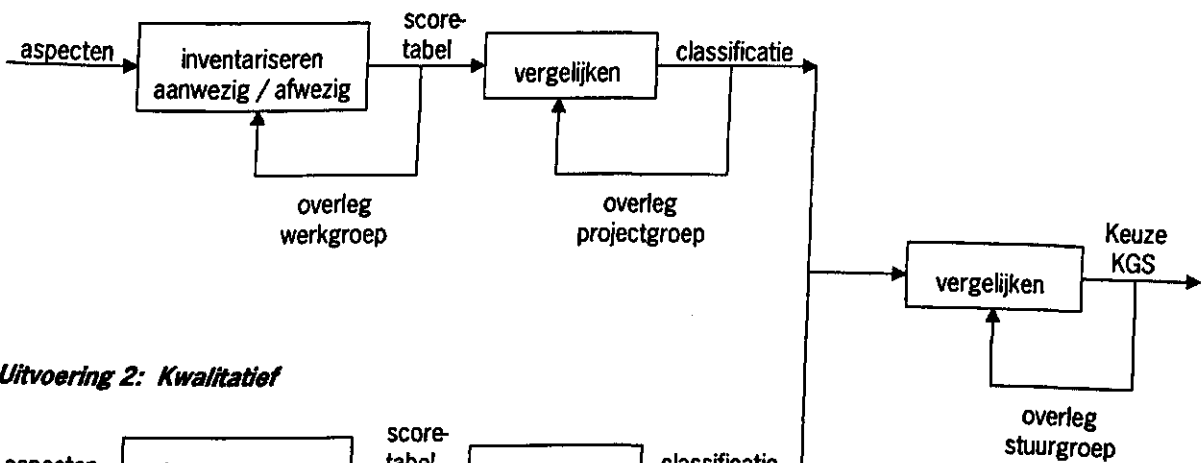
Bijlagen

- 1 Werkwijze inventarisatie en classificatie kwaliteitssystemen**
- 2 Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau I**
- 3 Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau II**
- 4 Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau III**
- 5 Afbakening van ketenlengte en aandachtvelden**

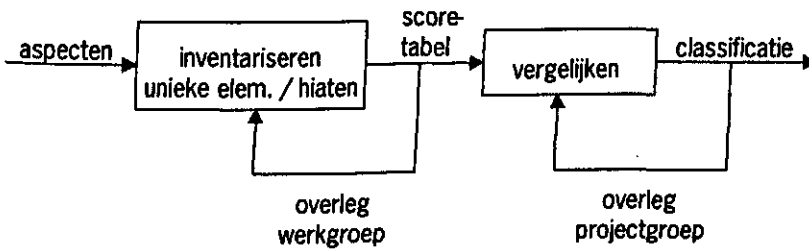
Bijlage 1

Werkwijze inventarisatie en classificatie kwaliteitssystemen

Uitvoering 1: Kwantitatief



Uitvoering 2: Kwalitatief



Bijlage 2

Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau I

Skovar

Eisen: zijn weergegeven in het Skovar normenpakket kolomcertificering en zijn afkomstig van diverse wetten. Ook bovenwettelijke eisen zijn in het normenpakket verwerkt.

Controle: zal in de nabije toekomst worden uitgevoerd door onafhankelijke controle instellingen, die zullen nagaan of aan de normen wordt voldaan.

Borging: is zowel op intern al extern niveau invulling gegeven, waarbij het normenpakket als referentie geldt en de onafhankelijke inspectie garanties en vertrouwen geeft.

Sanctionering: is een wezenlijk onderdeel van de controle en is opgenomen in een speciaal ontworpen sanctioneringsreglement.

Communicatie: is pro-actief in de ontwikkelingsfase van het systeem opgepakt en overleg met een breed scala van organisaties vindt ook nu nog plaats.

KV

Eisen: zijn opgenomen in het handboek en zijn zowel van wettelijke oorsprong als ook extra eisen t.a.v. hygiëne en inrichting veewagen

Controle: wordt uitgevoerd door onafhankelijke certificeringsinstellingen die controleren op naleving van de voorschriften.

Borging: een toetsingskader zorgt voor het waarborgen van objectieve beoordelings- en controlemethodieken. Het beheer en onderhoud van de kwaliteitsregeling is ondergebracht bij een onafhankelijke Stichting Kwaliteitsregeling Veetransport.

Sanctionering: het niet voldoen aan de regels en voorschriften bij controle en hercontrole zal resulteren in het intrekken van het certificaat.

Communicatie: binnen de keten wordt tussen de ketenbeheerders informatie uitgewisseld. De consument kan op de hoogte komen van de regeling door publicaties via de nieuwsmedia en internet.

HACCP/GMP

Eisen die gesteld worden aan het productieproces worden per deelproces beschreven, elk product wordt beschreven en de kritische beheerspunten worden per processtap geanalyseerd.

Controle: per CCP worden normen en toleranties gesteld en de acties bij afwijkingen worden benoemd.

Borging: de borging bij HACCP komt onder meer voort uit de controle en de te ondernemen acties bij afwijkingen

Sanctionering: er is beschreven hoe om te gaan met afwijkingen en wat er dient te gebeuren bij constatering van een afwijking.

Communicatie: het is bekend dat er met een HACCP systeem wordt gewerkt, met name intern (allerlei mensen zijn verantwoordelijk voor het functioneren van een beschreven deelproces), maar ook naar derden toe wordt er gecommuniceerd over HACCP (marketingmiddel en vertrouwen in het product en productieproces).

IKB

Eisen: overgenomen uit diverse wetten inclusief bepaalde besluiten en regelingen en in het IKB systeem verwerkt. Gezien het feit dat IKB een echt ketensysteem is zijn praktisch alle voorkomende wetten in de varkensvleesketen met betrekking tot voedselveiligheid in de inventarisatie opgenomen.

In de volgende niveaus zal hier nader op worden ingegaan.

Controle: is in handen van onafhankelijke instanties die per schakel (varkenshouders, slachterijen en vleesverwerking) hun werkzaamheden verrichten.

Borging: jaarlijks terugkerende controle van het systeem zorgt voor een borging, waarbij bevindingen aan ketenbeheerders worden gerapporteerd. PVE heeft als IKB-regelinghouder hierin een beoordelende taak.

Sanctionering: bij niet voldoen aan de IKB-eisen kan het product en het bedrijf voor kortere of langere uitgesloten worden van de IKB-regeling.

Communicatie: IKB heeft er baat bij gehad op verschillende niveaus en ketenbreed informatie uit te wisselen.

EUREPGAP

Eisen: vastgesteld n.a.v. de maatschappelijke trends zoals verwoord door Europese consument. Hebben betrekking op primaire productie niveau met specifieke aandacht voor voedselveiligheid en uitgebreid met aandacht voor welzijn van personeel en aandacht productie omgeving.

Controle: periodiek wordt een controle van de EUREPGAP richtlijnen en aanbevelingen uitgevoerd.

Borging: de controle wordt uitgevoerd goed opgeleide inspecteurs van gecertificeerde instellingen, die op hun beurt zijn geaccrediteerd. Er zijn echter nog nationale verschillen.

Sanctionering: het niet voldoen aan de richtlijnen van EUREPGAP kan resulteren in het uitsluiten van deelname aan systeem en heeft als gevolg niet meer kunnen leveren aan de aangesloten supermarkten.

Communicatie: informatie-uitwisseling over EUREPGAP wordt zeer serieus opgepakt, te meer daar het systeem nog volop in ontwikkeling is, wordt geen mogelijkheid onbenut gelaten om de beoogde deelnemers en andere deskundigen ten volle te informeren. De documentatie rond EUREPGAP zal uiteindelijk in zeven talen beschikbaar zijn, te weten Engels, Duits, Frans, Italiaans, Spaans, Nederlands en Zweeds.

BRC

Eisen: de eisen zijn een direct resultaat van het Due Diligence principe zoals verwoord in de Food Safety Act (1990), waaraan elke leverancier moet voldoen. De eisen zijn weergegeven in de Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products

Controle: ter controle wordt periodiek een inspectie van de toeleverancier aan de hand van de BRC standaard uitgevoerd.

Borging: als borging van de inspecties wordt voorzien in een geaccrediteerde inspectie-instelling volgens EN-45004, met goed opgeleide inspecteurs.

Sanctionering: de mogelijke tekortkomingen bij een inspectie zijn onderverdeeld in categorieën, maar behoeven de voortgang van leveringen niet uit te sluiten

Communicatie: de informatie-uitwisseling over BRC vindt op ruime schaal plaats en is door CBL reeds omarmd, waarbij zelfs al een Nederlandse versie van de Standaard beschikbaar is.

Bijlage 3

Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau II

Skovar

- **Eisen**
 - Wettelijke eisen: zijn opgenomen in het Skovar model, o.a. eisen uit het Varkensbesluit 98, GWWD, Regeling I&R etc.
 - Bovenwettelijke eisen: De eis Schone-Vuile weg is een bovenwettelijke eis. Dit is ook het geval bij een groot aantal extra registraties en nieuw op te zetten procesbeschrijvingen (protocollen). Verder zijn er modules op het gebied van welzijn, diergezondheid en milieu ontwikkeld die verder gaan dan de huidige wetgeving. Deze zijn ontwikkeld in het DVI-project.
- **Controle**
 - Administratie: er vindt een jaarlijkse controle plaats van de op het bedrijf aanwezige administratie vastgesteld in het normenpakket. De varkenshouder is ook verantwoordelijk om deze, indien noodzakelijk, bij te werken.
 - Bedrijfsinspectie: jaarlijkse inspectie, indien noodzakelijk binnen 6 maanden hercontrole.
 - Zelfcontrole: de deelnemende varkenshouder is verplicht een groot aantal wettelijke en bovenwettelijke administraties bij te houden. Daarnaast voert de varkenshouder dagelijks een inspectie van de varkens (→ visuele controle) uit. Verder ontvangt de varkenshouder na levering een terugkoppelings-rapport van de bevonden slachtinformatie.
- **Borging**
 - Interne borging: Alle gevraagde handelingen binnen het normenpakket dienen vastgelegd te worden in de administratie.
 - Externe borging: De jaarlijks door een onafhankelijke gecertificeerde controlerende uitgevoerde inspectie zorgt voor een borging van het systeem.
- **Sanctionering**
 - Productniveau: Sanctionering op productniveau vindt niet plaats.
 - Procesniveau: Als tijdens de jaarlijkse controle tekortkomingen worden gesignaleerd worden bedrijven via het geldende sanctioneringsreglement aangepakt.
- **Communicatie**
 - Bedrijf: vindt geen communicatie plaats, vaak 1-2 persoons bedrijven.
 - Keten: vindt veel communicatie plaats tussen de verschillende ketenpartners.
 - Overheid: indien noodzakelijk heeft Skovar overleg met de overheid. De overheid is ook vertegenwoordigd in het bestuur.
 - Consument: Skovar heeft zijn eigen website en een aantal brochures. Als de consument iets wil weten kan hij dat ergens vinden.

KV
Wettelijke eisen: zijn overgenomen uit wetten (GWD) en daaruit voorkomende besluiten en regelingen zoals regeling diervoer en regeling hygiënevoorschriften besmettelijke dierziekten.
Bovenwettelijke eisen: deze hebben betrekking op het voldoen aan de GMP voor behandeling van vleesvarkens tijdens transport en in stallen van de slachterij evenals de gedragscode veetransport, beide opgesteld door PVE. Verder is er extra aandacht voor voorschriften op het gebied van hygiëne die boven het wettelijk voorgeschreven uitstijgen.

Administratieve controle: alle documentatie omtrent registratieformulieren diervoer valt onder deze controle, zoals aanwezig zijn van diverse vergunningen, erkenningen en leveringsvoorwaarden. Daarnaast zijn alle documenten opgenomen in het handboek.
Bedrijfscontrole: een controle in de praktijk heeft betrekking op het wagenpark en de bedrijfsuitrusting (wasplaats, exportverzamelplaats).
Zelfcontrole: elke vervoerder dient er op toe te zien dat zijn personeel zich aan de voorschriften houdt, dit kan gezien worden als een vorm van zelfcontrole.

Interne borging: een uitgebreid handboek voorziet in de mogelijkheid een interne borging waar te maken als dit bij een intern te verrichten audit aan de orde komt.

Externe borging: in het toetsingskader is opgenomen dat een onafhankelijke certificeringsinstelling (RvA erkend) met name genoemd als ViaNoRM en Veritas, zorgdragen voor de externe borging van de regeling ter behoud van het certificaat Veewaardig Vervoer.

Bedrijfssanctionering: indien een deelnemer aan de kwaliteitsregeling veetransport bij een hertoets of hercontrole niet voldoet aan de voorschriften wordt het aan het bedrijf verleende certificaat ingetrokken. Publicatie van deze intrekking vindt plaats in vakbladen van de sector.

Communicatie keten: informatie uitwisseling met andere schakels in de keten in sinds januari 2000 intensief en min of meer verplicht omdat overeenstemming is bereikt over koppeling van KV aan IKB-regeling varken. Ook de slachterijen hebben aangegeven volledig achter KV te staan.

Communicatie overheid: omdat KV min of meer deel uitmaakt van IKB maakt de overheid deel uit van structureel overleg over het systeem.

Communicatie consument: informatie over het systeem is beschikbaar voor de consument via media, maar vergt eigen initiatief van de kant van de consument. Er is geen structureel overleg met maatschappelijke organisaties.

HACCP/GMP

Wettelijke eisen: zijn opgenomen in HACCP/GMP o.a. eisen vanuit de GWWD, destructiewet etc.

Bovenwettelijk: alleen al het feit dat men ook varkens mag slachten zonder een HACCP certificaat. Een hygiëneplan is voldoende om varkens te mogen slachten. Tevens is een beschrijving van de procesvoering niet verplicht.

Voor IKB deelname is de slachterij verplicht om volgens de GMP-code te werken.

Controle administratie: de gehele procesgang is vastgelegd en voor derden beschikbaar.

Bedrijfsinspectie: Audits beperken zich niet alleen tot een administratieve check, maar richt zich ook op de daadwerkelijke uitvoering van hetgeen beschreven is.

Bemonstering van grondstoffen, halfabrikaten of eindproducten: continu toezicht door AM en PM keuring, pH-keuring, temperatuurcontrole, bemonstering microbiologische gesteldheid van karkassen en eindproducten etc.

Zelfcontrole: dagelijkse controle, interne audits etc.

Interne borging: door allerlei registratieformulieren en bekend zijn met de procedure voor afwijking en de verantwoordelijken kennen, is er een interne borging.

Externe borging: audits door Lloyd's, maar ook audits van marktpartijen. Door de continue registratie kan een audit de gehele periode overzien.

Sanctie op productniveau: afkeur leidt tot destructie, omschrijving over hoe om te gaan met bezoedelingen etc. Maar HACCP is een procesbeheersing en geen productbeheersing. GMP richt zich meer op de productbeheersing.

Sanctie op bedrijfsniveau: bij controle van Lloyd's bestaat het gevaar dat het HACCP-certificaat wordt ingetrokken. De RVV kan bij overtredingen de baan stilleggen en dus het bedrijf stilleggen. Voor de GMP-code geldt hetzelfde, ook TNO/SGS is gemachtigd om het certificaat in te trekken.

Communicatie binnen het bedrijf: iedere verantwoordelijke is benoemd bij HACCP systematiek en het personeel kent de "regels", ook is de GMP regeling bekend.

Communicatie binnen keten: er is bekend dat wij met HACCP werken en dat wordt gecommuniceerd naar de marktpartijen en ook naar onze varkenshouders/handelaren, maar van hen wordt niet verwacht dat zij ook het productieproces volgens HACCP systematiek beschrijven. GMP is ketenbreed en onderdeel van IKB

Communicatie met de overheid: de HACCP systematiek staat hoog in het vaandel bij de overheid en komt ook steeds meer in beeld als het systeem. Het ontplooiën van eigen initiatief om voedselveiligheid te borgen wordt aangemoedigd.

Communicatie naar consument: om vertrouwen te behouden dient een kwaliteitssysteem te allen tijde worden weggezet. Maar er ligt geen HACCP vlees in de winkel. Het IKB keurmerk wordt actief naar de consument gecommuniceerd en dus ook de GMP code.

IKB

Wettelijke eisen: zijn overgenomen uit wetten die op hoofdlijnen zijn genoemd op niveau III te weten de Gezondheids- en Welzijnswet voor Dieren, Veewet, Diergeneesmiddelenwet, Bestrijdingsmiddelenwet, Vleeskeuringswet, Warenwet en diverse Verordeningen.

Bovenwettelijke eisen: strekken zich uit tot het zich onderwerpen aan GMP richtlijnen voor het betrekken van diervoeder (dus van gecertificeerde diervoederleveranciers) en het handelen van de dierenarts via de GVP-code. Met betrekking tot wachttijden van diergeneesmiddelen zijn deze langer dan wettelijk is vastgesteld.

Traceerbaarheid krijgt veel aandacht in de kanalisatieregeling voor dieren, waarbij IKB dieren of IKB-producten alleen van de ene schakel naar de andere worden geleverd, indien vergezeld van een IKB-producten afleververklaring. Bij de varkenshouder ontvangt elk varken bestemd voor de slacht een oormerk met daarop het UBN nummer van het bedrijf, I&R logo en een serienummer. Tussen varkenshouders, veetransporteurs en slachterijen is de verplichting alle vertrekken en aankomsten van varkens binnen twee dagen na transport aan GD te melden.

Op slachterij niveau zijn er extra eisen omtrent verplichte analyses voor microbiologische besmettingen.

Administratieve controle: gegevens van allerlei aard opslaan en in bewaring houden voor meerdere jaren. Voorbeeld administratie varkenshouder: registratieformulieren van o.a. diergeneesmiddelen in de breedste zin van het woord, dus inclusief voorraad, gebruik, wachtermijnen en bevindingen.

Bedrijfscontrole: bedrijfsbezoeken maken die van toepassing zijn op de betreffende schakel.

Productcontrole: bij de slachterijen wordt met name gecontroleerd op het gescheiden houden van IKB-vlees van ander vlees. Ook bij de vleesverwerking worden controles op het product uitgevoerd.

Zelfcontrole: de meeste ketenbeheerders zullen op bepaalde aspecten van hun productieproces eigen controles uitvoeren, met name op slachterij en verwerkingsniveau zal dit een dagelijkse activiteit zijn. De varkenshouder zal ook dagelijks een rondgang bij zijn dieren maken en registratielijsten invullen.

Interne borging: IKB-regeling voorziet in een beschrijving van de interne kwaliteitsborging van het systeem.

Externe borging: wordt uitgevoerd per schakel door verschillende instanties, te weten varkenshouder door GD-IC, slachterij door TNO/SGS, vleesverwerking door Stichting Afzetcontrole IKB-producten.

Productsanctionering: wordt geregeld in het 'Toetsingskader Sancties PVV IKB-varkensregeling', waarbij niet nakomen van de normen op productniveau kan leiden tot het afzetten van het product buiten de IKB-status. Zwaardere sancties kunnen zelfs leiden tot recall of vernietiging van het product.

Bedrijfssanctionering: is vastgelegd in het 'Toetsingskader Sancties PVV IKB-varkensregeling', waarbij tekortkomingen van de voorschriften en bijbehorende normen op bedrijfsniveau kunnen resulteren in een waarschuwing of hercontrole na 3 maanden. Zwaardere sancties kunnen zelfs leiden tot uitsluiting en beëindiging van de overeenkomst.

Communicatie bedrijf: bij met name de grote bedrijven (slachterij, vleesverwerking) zal het uitwisselen van informatie over IKB-regeling tot de dagelijkse gang van zaken behoren.

Communicatie keten: in een ketensysteem is de overdracht van gegevens over product en proces van de ene schakel naar de andere schakel een vereiste om het systeem te laten functioneren. Het overleggen van eigen verklaringen aan elkaar maakt daar ook nadrukkelijk onderdeel van uit.

Communicatie overheid: regelmatig vindt overleg over het IKB-systeem met beleidsmedewerkers van de nationale overheidsinstellingen plaats.

Communicatie consument: niet alleen op internet wordt tegenwoordig uitleg over het IKB-systeem gegeven, maar ook op vakbeurzen en via reclame campagnes in kranten en tijdschriften op radio en met name reclame spotje op tv wordt ruimschoots aandacht geschonken aan dit keteninitiatief.

EUREPGAP

Wettelijke eisen: alle dierhouders moeten kunnen aantonen dat ze zich houden aan nationale en internationale wetgeving. De richtlijnen zijn afgeleid van Europese wet- en regelgeving, per land worden de eisen op nationale wet- en regelgeving aangescherpt.

Bovenwettelijke eisen: in het protocol zijn extra eisen opgenomen met betrekking tot persoonlijke hygiëne en contaminanten.

Administratieve controle: heeft betrekking op alle gegevens van bedrijfsvoering die in bewaring wordt gehouden voor meerdere jaren.

Bedrijfscontrole: een bedrijfsbezoek maakt onderdeel uit van de controle activiteiten. Het systeem als zodanig wordt wel onderworpen aan een audit door een gecertificeerde instelling.

Productcontrole: er wordt vooralsnog geen melding gemaakt van controle van het eindproduct.

Zelfcontrole: deelnemende bedrijven of groepen van bedrijven kunnen een nulmeting uitvoeren aan de hand van de checklijsten die van het systeem beschikbaar komen. Het uitvoeren van een interne audit blijft altijd een verantwoordelijkheid van de bedrijven zelf.

Interne borging: eigen inspecties zullen verplicht worden gesteld. De registratie ervan moet aan de inspecteur kunnen worden overhandigd.

Externe borging: controle en audits moeten worden uitgevoerd door onafhankelijke certificeringsinstellingen. Deze instellingen moeten door EUREP organisatie worden goedgekeurd en voldoen aan EN 45011 of ISO 65 standaard.

Productsanctionering: bij tekortkomingen worden geen sancties uitgevaardigd die direct betrekking hebben op productniveau.

Bedrijfssanctionering: indien niet wordt voldaan aan het overeengekomen protocol wordt het contract tijdelijk of permanent verbroken.

Communicatie bedrijf: zal in de primaire sector niet of nauwelijks aan de orde zijn gezien de kleine omvang van het personeelsbestand (1-2 persoonsbedrijven)

Communicatie keten: een werkgroep van ketenvertegenwoordigers bespreekt periodiek de inhoud van de te ontwikkelen GAP versies.

Communicatie overheid: met de overheid zijn (nog) geen directe overlegstructuren aangegaan.

Communicatie consument: volledige inzage van het gehele kwaliteitssysteem via internet, zowel opzet als inhoudelijke gegevens direct beschikbaar zodra er nieuwe versies bekend zijn.

BRC

Wettelijke eisen: binnen de standaard zijn geen directe verwijzingen naar Nederlandse wetgeving te vinden, maar onderdelen van wetten zijn wel als zodanig opgenomen (Warenwet, Vleeskeuringswet)

Bovenwettelijke eisen: in de standaard zijn eisen opgenomen die betrekking hebben op productieomgeving, productspecificatie, procesbeheersing en personeel.

Administratieve controle: inspectie vindt plaats op alle vereiste registratieformulieren en documentatie incl. opbouw en inhoud kwaliteitshandboek.

Bedrijfscontrole: toetsing van de productieomgeving heeft betrekking op de staat van de gebouwen, lay-out en inrichting. Voorts wordt getoetst op de mate waarin procescontroles worden uitgevoerd en wat de corrigerende maatregelen zijn bij afwijkingen.

Productcontrole: grondige test van de houdbaarheid van het product, alsmede een controle of de eindproductanalyses aansluiten bij de eisen die in de eindproductspecificaties zijn vastgelegd. Daarnaast worden geblokeerde partijen gecheckt op identificatie, locatie en registratie.

Zelfcontrole: uitvoeren van een zelftoetsing als voorbereiding op het invullen van het aanvraagformulier. Het uitvoeren van interne audits op administratief gebied en alsmede voor de afzonderlijke onderdelen van de standaard.

Interne borging: veel aandacht voor interne audits, klachten afhandelingen, kwaliteitshandboek, complete procedures en registraties.

Externe borging: leveranciers huismerkproducten en later ook verse waar (AH) moeten aan BRC standaard voldoen. De certificering heeft een basis en na behalen bepaald aantal punten kan voor een goedkeuring voor een hoger niveau plaatsvinden.

Productsanctionering: er is geen sprake van productsanctionering in de zin dat producten afgekeurd worden.

Bedrijfssanctionering: uitvoeren van herhalings- en vervolgininspecties die systeem/bedrijfgericht zijn (basis en hoger niveau). Het hebben van critical of grote afwijkingen in het inspectierapport betekent echter niet automatisch dat levering is uitgesloten. Iedere afnemer neemt zelf de afweging of er zaken gedaan blijven worden bij een (tijdelijke) afkeuring van een toeleverancier. Het inspectierapport geeft aan dat er in voorkomende gevallen een verbeterplan toegevoegd moet worden.

Communicatie bedrijf: bij het hebben van een HACCP plan alsmede het voldoen aan een kwaliteitszorgsysteem (bijv. ISO certificatie) is communicatie binnen het bedrijf erg belangrijk.

Communicatie keten: het inspectierapport blijft eigendom van de toeleverancier en geeft zelf aan welke andere retailers inzage kunnen hebben in het rapport. De standaard kan ook worden toegepast bij het beoordelen van grondstofleveranciers (vleesvarkenshouders) en leent zich als zodanig uitstekend als instrument bij ketenbenadering.

Communicatie overheid: in Engeland is de BRC standaard ontstaan uit hoofde van implementatie van wetgeving (Food Safety Act). In Nederland is de Nederlandse versie van de standaard onlangs door CBL uitgereikt aan de directeur van de op te richten Nederlandse Voedsel Autoriteit.

Communicatie consument: inzage in organisatie en doelstellingen BRC standaard.

Bijlage 4

Toelichting op vergelijking voedselveiligheidsaspecten niveau III

Skovar

Wettelijke eisen

GWD (inclusief I&R): alle wettelijk eisen m.b.t. tot I&R op het primaire bedrijf zijn opgenomen in Skovar. Verder zijn ook alle welzijnsverplichtingen in het basispakket opgenomen.

Veewet: De eisen binnen de destructiewet worden gehanteerd en gaan op een aantal punten zelfs bovenwettelijk (hygiëneplan en protocollen).

Diergeneesmiddelen: Alles wat van toepassing op het primaire bedrijf is opgenomen in het basispakket (wachtijden, gebruik etc.) en de eisen gaan op een aantal punten verder (bedrijfsbehandelplan, verantwoorde afzet).

Bestrijdingsmiddelenwet: De eisen binnen de bestrijdingsmiddelenwet worden gehanteerd en gaan op een aantal punten zelfs bovenwettelijk (protocollen).

Vleeskeuringswet: n.v.t.

Warenwet: n.v.t.

Verordeningen: een groot aantal geldende verordeningen zijn opgenomen in het pakket. Diepere inventarisatie is noodzakelijk.

Bovenwettelijke eisen

Hygiëne: alles wat gereinigd en ontsmet wordt op het bedrijf moet opgeschreven zijn in een reinigingsplan. Deze gebieden zijn: voervoorzieningen, afdelingen, destructiemateriaal, aflevervoorzieningen, bezoekers etc.

Traceerbaarheid: n.v.t.

Contaminanten: toediening van medicijnen zitten onder striktere eisen.

Controle

Administratie

Frequentie: minimaal één maal per jaar

Uitvoerende instantie: SGS Agro Control – CBD

Bedrijf

Frequentie: minimaal één maal per jaar

Uitvoerende instantie: SGS Agro Control – CBD

Zelf

Frequentie administratie: dagelijks

Frequentie bedrijf: dagelijks

Frequentie product: dagelijks

Borging

Intern

Registratieformulieren: verschillende reinigings- en ontsmettingsactiviteiten moeten worden geregistreerd. Verder zijn er verschillende andere registraties verplicht.

Checklijsten: de checklijst van het Skovar normenpakket kan worden gebruikt als een toets voorafgaand aan de aanvraag en voor zelfevaluatie.

Extern

Productcertificering: n.v.t.

Procescertificering: controle door SGS of CBD.

Systeemcertificering: op dit moment is het Skovar normenpakket nog niet gecertificeerd. Eind 2001 moet de accreditatie binnen zijn. Dan is ook het Skovar systeem gecertificeerd. Skovar zelf is wel ISO gecertificeerd (eind maart).

Keurmerk: n.v.t.

Sanctionering

Product: n.v.t.

Bedrijf: deze 3 aandachtspunten komen terug in het sanctioneringsreglement Skovar.

Communicatie

Bedrijf: n.v.t.

Keten:

Productgegevens: bedrijf is Skovar-waardig. Het product Skovar wordt gecommuniceerd.

Bedrijfsgegevens: Binnen Skovar zit ook "licence to produce" hiermee wordt de Skovar-waardigheid gecommuniceerd.

Afwijkingen: bedrijven die niet meer voldoen aan de Skovar norm worden van de openbare lijst met gecertificeerde bedrijven afgehaald.

Systeemoverleg: binnen Skovar zijn verschillende werkgroepen waar binnen elke andere schakel overleg plaatsvindt over het systeem en de mogelijkheden tot koppeling.

Overheid

Systeemprestaties: bedrijven die niet meer voldoen aan de Skovar norm worden van de openbare lijst met gecertificeerde bedrijven afgehaald. Per individueel bedrijf worden de prestaties niet met de overheid besproken.

Participatie systeemoverleg: De overheid is vertegenwoordigd in zowel het bestuur als het college van belanghebbenden.

Afwijkingen: Met betrekking tot gecertificeerde bedrijven wordt niet direct gecommuniceerd. Inhoudelijke afwijkingen / veranderingen worden wel degelijk met de overheid besproken. (Zie discussie Varkensbesluit, SDL). De overheid is ook vertegenwoordigd in het college van belanghebbenden en hebben in die functie ook invloed op gesignaleerde afwijkingen.

Consument

Systeemprestaties: Inhoudelijk wordt dit gecommuniceerd met de Dierenbescherming en Stichting Natuur en Milieu. De prestaties van Skovar, # gecertificeerde bedrijf, is openbaar en dus verkrijgbaar voor iedere consument.

Systeeminformatie: via het internet www.skovar.nl en de brochures vindt er communicatie over het systeem plaats.

Afwijkingen: Met betrekking tot gecertificeerde bedrijven wordt niet direct gecommuniceerd. Inhoudelijke afwijkingen / veranderingen worden wel degelijk met de maatschappelijke organisaties (Dierenbescherming en Stichting Natuur en Milieu) besproken (zie discussie Varkensbesluit, SDL). De maatschappelijke organisaties zijn ook vertegenwoordigd in het college van belanghebbenden en hebben in die functie ook invloed op gesignaleerde afwijkingen.

KV

Eisen

GWD: eisen ten behoeve van het vervoer van dieren zijn opgenomen in Besluit Dierenvervoer 1994 en de Regeling Dierenvervoer, voorts is in het KV handboek de richtlijn wrak vee (RVV) opgenomen.

Veewet: voorschriften rond het reinigen en ontsmetten van middelen van vervoer van vee.

Bestrijdingsmiddelenwet: deze is niet expliciet terug te vinden in het KV handboek maar het omgaan met desinfectiemiddelen vergt wel kennis van de voorschriften hieromtrent.

Verordeningen: deze zijn gerubriceerd onder het kopje aanvullende voorschriften en heeft betrekking op de GMP regeling dierenvervoer (PVE). Voorts is er een aanvullend voorschrift omtrent hygiëne – en/of losadressen i.v.m. schurftvrij transport.

Hygiëne: er zijn extra eisen opgesteld om ervoor te zorgen dat personeel en bedrijfsuitrusting (vrachtauto's) voldoen aan strikte voorwaarden op het gebied van hygiëne.

Controle

Administratieve- en bedrijfscontrole: KV onderscheidt een ingangstoets en een onderhoudstoets. De ingangstoets wordt afgenomen bij aanvraag van voor een certificaat. Eenmaal in het bezit van het certificaat vindt minimaal een keer per jaar een onderhoudstoets plaats. Bij het constateren van afwijkingen kan na correctie binnen een periode van drie maanden een hertoets of hercontrole

plaatsvinden. Bij twee keer verleende goedkeuring treedt een bonusregeling in werking en wordt de frequentie van toetsing teruggebracht naar een keer per twee jaar.

Zelfcontrole: de ondernemer controleert periodiek zijn eigen administratieve handelingen en praktische bedrijfsvoering op juistheid en uitvoering volgens kwaliteitsregeling

Borging

Interne borging: gebeurt door het zorgdragen voor een goed beheer van de registratieformulieren en benodigde documenten volgens de voorschriften in het handboek.

Procescertificering: certificering vindt plaats op procesniveau en is geheel gebaseerd op het voldoen aan de voorschriften zoals verwoord in het handboek. Het is mogelijk om gecertificeerd te worden volgens de basisregeling of de uitgebreide plusregeling. Onafhankelijke certificeringsinstellingen staan garant voor borging van het systeem. Het systeem is echter niet geaccrediteerd bij RvA.

Sanctionering

Hercontrole: niet voldoen aan de onderhoudstoets kan uitmonden in het moeten deelnemen aan een hercontrole.

Uitsluiting systeem: intrekken van het certificaat is het gevolg van het niet voldoen aan de regels en voorschriften van de regeling. Er is beroep mogelijk door het aantekenen van beroep bij het College van Beroep.

Communicatie

Communicatie keten: binnen de keten vindt periodiek systeemoverleg plaats met betrokken ketenbeheerders zoals varkenshouders en slachterijen. In het kader van de koppeling met IKB regeling vindt uitwisseling van bedrijfsgegevens met PVE plaats.

Communicatie overheid: overleg over systeem met beleidsmedewerkers vindt met zekere regelmaat plaats onder de paraplu van PV overlegcircuit.

Communicatie consument: informatie over de kwaliteitsregeling veetransport is toegelicht op de internetsite van PVE www.pve.nl en regelmatig verschijnen artikelen in vakbladen.

HACCP/GMP

Wettelijke eisen:

GWWD: procedure dierwelzijn waar de taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden omtrent lossen tot en met steken van vleesvarkens is beschreven bij zowel HACCP als GMP.

Veewet: o.a. destructiewet is onderdeel van de veewet, evenals de I&R. De omgang met SRM en kanalisatie wordt in HACCP/GMP beschreven.

Diergeneesmiddelenwet: karkas- en eindbemonstering en de CCP's bij de PM-keuring worden besproken. Hier wordt ook een verwijzing gemaakt naar de keuringsinstructies en de wettelijke afspraken en keuringsregulatief (denk aan residucontrole).

Ongediertebestrijdingsplan is bij HACCP/GMP aanwezig.

Vleeskeuringswet: RVV procedure en keuringsinstructies etc. worden aangehaald

Warenwet: controles volgens HACCP/GMP, waarin de warenwet wel vernoemd is.

Verordeningen: bij weging wordt verwezen naar instructie/procedure CBS, die op hun beurt weer een verordening classificatie/uitbetaling PVE kennen.

Bovenwettelijke eisen:

De hygiëne normen binnen HACCP/GMP zijn bovenwettelijk, omdat je met alleen een hygiëneplan ook varkens mag slachten.

De kanalisatie binnen de slachterij is nauwkeurig beschreven. De deelname aan GMP verplicht je in ieder geval om de stroom IKB te scheiden.

De controle op contaminanten is bovenwettelijk geregeld binnen HACCP o.a. Listeria, salmonella voor Rusland. Bij GMP wordt dit niet beschreven.

Controle

Controle van Administratie frequentie externen: Lloyd's/TNO/SGS voor certificatie, marktpartijen voor eigen certificering.

Controle van het bedrijf: Zie de controle van de administratie, dit gebeurt altijd in combinatie met een rondgang door het bedrijf waarbij gecontroleerd wordt op "doen wat je zegt".

Controle van het product: externe audits controleren registratie- en checklijsten van afgelopen periode, maar ze nemen zelf geen monsters. Ze controleren de monsternamen die al gedaan is door de kwaliteitsmensen.

Zelf controleren van je eigen bedrijf: kwaliteitsmanagers zien hier continu op toe.

Borging

Borging intern: registratie en checklijsten zijn alom aanwezig.

Borging extern:

Product: er is geen productborging, maar een borging van het proces waar het product doorheen loopt. Vlees ligt niet in de winkel als HACCP vlees, HACCP is een procesbeheersingsystematiek. GMP ligt middels het IKB logo wel in de winkel.

Bedrijf: HACCP/GMP certificering zit op het bedrijf/locatie, maar kan ook a la minute worden ingetrokken.

Systeem: het systeem is gecertificeerd, de opgenomen onderdelen in het kwaliteitshandboek gaan over het systeem van certificeren.

Keurmerk: HACCP wordt niet gebruikt als een keurmerk, maar als een waarborg van bedrijfshygiëne. GMP is middels IKB wel een keurmerk.

Sanctionering

Sanctionering van het product: als het product afwijkt van de normen en toleranties, dan wordt er actie ondernomen binnen HACCP, maar dit vindt je niet terug in het uiteindelijk product. Bij de GMP-code kan er wel afwaardering plaatsvinden van IKB naar niet-IKB.

Afzet buiten het systeem: producten die door een HACCP waardig bedrijf lopen zijn altijd geproduceerd volgens HACCP richtlijnen. Er kan wel afwaardering plaatsvinden, maar dan wel binnen HACCP gestelde voorwaarden.

Recall: er is een recall procedure opgenomen bij HACCP, niet voor GMP.

Vernietiging: als een product niet voldoet aan de kwaliteitseisen, dan gaat het richting destructie.

Sanctionering van het bedrijf: bij geconstateerde afwijkingen van de richtlijn bestaat de mogelijkheid dat Lloyd's/TNO/SGS een bedrijf uitsluit van HACCP/GMP. Dit kan per direct gebeuren tijdens een audit.

Communicatie

Communicatie over HACCP binnen het bedrijf:

productgegevens: volgens HACCP richtlijnen geproduceerd, bedrijf is HACCP waardig.

Proces: proces is HACCP beschreven.

Afwijkingen: op afwijkingen dient actie worden ondernomen, dus binnen het bedrijf moet hierover gecommuniceerd worden.

Communicatie over HACCP in de keten:

Productgegevens: volgens HACCP geproduceerd.

Bedrijfsgegevens: ja want bedrijf is HACCP waardig.

Afwijkingen: opname van een recall procedure betekent dat je nadenkt over misproductie. GMP bevat geen recall.

Systeemoverleg: toevoeging/updates van HACCP zijn mogelijk bij verandering van eisenpakket.

Communicatie met de overheid:

Systeemprestaties: systeem functioneert goed volgens overheid en eigen initiatief om voedselveiligheid te borgen wordt aangemoedigd.

Participatie systeemoverleg: Er is geen actief overleg tussen overheid en bedrijfsleven over invulling HACCP/GMP voorwaarden.

Afwijkingen: er wordt niet met de overheid gecommuniceerd over gebreken van het systeem.

Communicatie naar de consument:

Systeemprestaties: communicatie over meerwaarde van HACCP/GMP is eigenlijk alleen richting marktpartijen.

Systeeminformatie: wel op website dat we HACCP/GMP kwaliteitssysteem kennen binnen de slachterij.

Afwijking: actieve recall procedure binnen HACCP en dus ook voor consument. Niet bij GMP-code.

IKB

Eisen

GWD: eisen ten behoeve van de algemene gezondheidstoestand van dieren zijn regels opgenomen omtrent huisvesting, verzorging, voeding en behandeling van dieren, inrichting van stallen, toepassen van diergeneesmiddelen en vaccins. De regels voor varkens zijn per diercategorie beschreven. Identificatie en registratie verplichtingen zijn ook in deze wet opgenomen.

Veewet: regels die o.a. betrekking hebben op de wering en bestrijding van besmettelijke dierziekten. Op basis van deze wet is er een aangifteplicht voor een twintigtal besmettelijke ziekten. Het swillverbod maakt ook onderdeel uit van deze wet.

Diergeneesmiddelenwet: bevat eisen waaraan een diergeneesmiddel moet voldoen, wie er diergeneesmiddelen mag produceren en verhandelen en aan wie ze mogen worden geleverd en welke middelen mogen worden toegepast. Aangezien het een raamwet is, betekent dit dat er veel geregeld is via besluiten en beschikkingen. Voor IKB is de varkenshouder gehouden aan een positieve lijst met (over het algemeen langere) wachttijden.

Bestrijdingsmiddelenwet: regels omtrent tot de handel in en gebruik van bestrijdingsmiddelen uit het oogpunt van veiligheid en gezondheid van mens en dier. Voor de varkenshouderij betreft dit middelen als: desinfectiemiddelen, insecticiden, ontschurftingsmiddelen (die niet inwendig worden toegediend) en muizen- en rattengif.

Vleeskeuringswet: omschrijft de keuring van vlees bestemd voor binnenlandse consumptie. Slachtdieren worden zowel voor als na de slacht gekeurd. Keuringen en herkeuringen zijn toebedeeld aan dierenartsen. Er zijn diverse eisen vastgelegd met betrekking tot o.a. gescheiden houden karkassen, karkasidentificatie, vastlegging keuringsgegevens.

Warenwet: stelt normen en eisen aan verwerkingsprocessen en eindproducten. Verder zijn er eisen opgesteld t.a.v. toegestane gehalten van stoffen of contaminanten die in een product mogen voorkomen. Voor de slachterij en vleesverwerking geldt bovendien de verplichting tot het uitvoeren van een voedselveiligheidsanalyse die inhoudelijk overeenkomt met de HACCP-principe.

Verordeningen: te denken valt aan o.a. Nationaal Programma Varkensgezondheidszorg, Verordening preventieve Gezondheidsmaatregelen, GVP code.

Hygiëne: extra eisen omtrent hygiëne van personeel en bedrijfsomgeving worden uitgevoerd bij slachterij en vleesverwerking.

Traceerbaarheid: er wordt een aparte stroom IKB producten onderscheiden.

Contaminanten: slachterijen en vleesverwerkers zijn verplicht een analyse op totaal aëroob kiemgetal en op entero's uit te voeren. De eis is 10 karkassen per 2 weken en 10 delen per 2 weken.

Controle

Administratieve controle: heeft met name betrekking op registratiegegevens van o.a. diergeneesmiddelen bij de varkenshouder en inzage van de logboeken. Deze controle vindt 1 tot 2 keer per jaar plaats door GD-IC. Bij de slachterij wordt een twee keer per jaar een audit uitgevoerd door TNO/SGS waarbij diverse registratieformulieren worden gecontroleerd.

Bedrijfscontrole: een bezoek aan het varkensbedrijf maakt ook onderdeel uit van de voornoemde controle. Hierbij wordt nadrukkelijk ook naar het gebruik van diervoeders gekeken. Een bonus-malus systeem bij de controle resulteert bij uitstekend voldoen van het bedrijf in een eenmalige controle het volgende jaar of bij een slechte beoordeling in een verhoging van de controle frequentie van drie tot vier keer per jaar.

Productcontrole: steekproefsgewijs vindt productcontrole plaats met name bij vleesverwerking en in de retailfase. Op slachterijniveau vinden in het kader van IKB geen controles plaats op aanwezigheid van residuen, micro-organismen of andere contaminanten. De controle beperkt zich tot het naleven en toepassen van de hygiëncode, dit geldt trouwens ook voor de verwerkingsfase. De frequentie is twee keer per jaar en de uitvoerende instantie is TNO/SGS.

Zelfcontrole: bij de varkenshouder zal de zelfcontrole zich vooral richten op de dagelijkse rondgang door zijn stallen en het periodiek verrichten van registratiewerkzaamheden. Op slachterij en verwerkingsniveau strekt de zelfcontrole zich op een breder vlak uit en zullen zowel administratieve bedrijfs- en productcontroles op eigen initiatief dagelijkse praktijk zijn.

Borging

Interne borging: de reeds gememoreerde registratieformulieren die op boerderij- en slachterijniveau worden gebruikt zorgen voor een adequate interne borging. Daarnaast voorziet de IKB-regeling in verplicht stellen van het invullen en ondertekenen van IKB-overeenkomsten tussen de verschillende

ketenbeheerders. Bovendien geven de varkenshouders eigen verklaringen af voor gebruik GMP diervoer en raadplegen dierenartsen met GVP-code.

Externe borging: certificering is geregeld op product- en procesniveau. Onafhankelijke organisaties voeren de controles uit. De IKB-regeling wordt echter beheerd door PVE en kent als zodanig geen accreditatietraject en is daarmee ook niet aangemeld bij RvA.

Keurmerk: IKB beschikt over een eigen vignet (PVE/IKB) dat door de individuele schakels mag worden gebruikt als ook op het eindproduct vermeld is. Het beeldmerk is bovendien wettig gedeponeerd.

Sanctionering

Productsanctionering: voor zover het tekortkomingen van het product betreft kunnen sancties resulteren in buiten IKB afzetten, recall of vernietiging.

Bedrijfssanctionering: tekortkomingen bij het controleren van de eisen op bedrijfsniveau kunnen resulteren in waarschuwingen, hercontrole bedrijf en zelfs uitsluiting IKB. Een waarschuwing geeft echter geen bevoegdheid tot sluiting van het bedrijf in haar operationele functies.

Communicatie

Communicatie bedrijf: bij de slachterij en vleesverwerking zal de uitwisseling van product- en procesgegevens alsmede de geconstateerde afwijkingen tussen de diverse afdelingen binnen het bedrijf een belangrijk onderdeel vormen van de bedrijfsvoering in het kader van de IKB-regeling.

Communicatie keten: tussen de ketenbeheerders zijn IKB-overeenkomsten getekend waarin afspraken zijn gemaakt over het uitwisselen van informatie. Bij de overdracht van een koppel biggen of varkens worden verklaringen afgegeven die betrekking hebben het voldoen aan de algemene voorwaarden van IKB, identificatie van niet-IKB dieren en gebruik van tranquillizers bij vervoer. PVE als regelinghouder heeft regelmatig overleg met vertegenwoordigers van ketenbeheerders over het verbeteren van het systeem.

Informatie uitwisseling tussen varkenshouder en slachterij komt ook tot uiting in het recht van de varkenshouder op terugkoppeling van keuringsgegevens van de geslachte dieren met betrekking tot long- en borstvliesontsteking leveraandoeningen, pootbeschadiging en huidontsteking. De slachter heeft de plicht deze keuringsgegevens terug te koppelen.

Afwijkingen: controle bevindingen (inclusief afwijkingen) die door TNO/SGS zijn geconstateerd bij de slachterij worden gerapporteerd aan PVE als regelinghouder.

Communicatie overheid:

Afwijkingen: voor wat betreft informatie uitwisseling op het gebied van afwijkingen is de communicatie vanuit de overheid (RVV) naar de (IKB)slachterij over de bevindingen die als IKB-afwijkingen zijn aangegeven in de IKB-regeling.

Communicatie consument: de informatie over de IKB-regeling wordt zoals eerder vermeld uitgebreid aan de consument gecommuniceerd. Uitleg over IKB-systeem is te vinden op de internetsite van PVE www.pve.nl.

EUREPGAP

Eisen

GWD: referenties naar regelgeving dierhygiëne en diergezondheid in protocol 8a en 8b

Diergeneesmiddelenwet: in protocol verwijzen de punten 8d, 8^o, 8h, 8i, 8n en 8o naar onderdelen die in deze wet vermeld staan.

Vleeskeuringswet: de aspecten die betrekking hebben op slacht zijn nog niet uitgewerkt in punt 10 van protocol.

Warenwet: onderdelen van deze wet zijn niet van toepassing op dit kwaliteitssysteem.

Verordeningen: er zijn enkele specifieke richtlijnen in het protocol opgenomen die in verordeningen thuis zouden kunnen horen zoals in punt 6a (diervoeder GMP-of HACCP-waardig) en in punt 8b (geen gebruik diermeel, geen groeibevorderaars).

Hygiëne: specifieke eisen rond persoonlijke hygiëne zijn te vinden in het protocol onder punt 12a, verder wordt er aandacht besteed aan opleiding en richtlijnen bij ongelukken en hoe te handelen in noodsituaties.

Traceerbaarheid: producten moeten traceerbaar zijn zo staat in het protocol. Een specifiek project (Fresh Produce Traceability Project) gaat de traceerbaarheid verder uitwerken.

Contaminanten: protocol 6b (declaratie GMO), permanente screening op Salmonella. Bovendien specifieke sanctiemaatregel (rapportage aan EUREPGAP secretariaat) indien inspectie een risico voor de voedselveiligheid constateert, moet voorafgaand aan tekenen van contract worden meegedeeld.

Controle

Binnen EUREPGAP bestaat de mogelijkheid een contract aan te gaan als individuele dierhouder, als groep dierhouders (Product Markt Organisatie ook wel PMO genoemd) of als eigenaar van een nationaal of bedrijfsgericht kwaliteitssysteem. Voor het bepalen van bepaalde procedures rond aanmelden, registratie, controle, audits of sancties wordt bovengenoemde onderverdeling aangehouden.

In de toelichting zal echter niet al te gedetailleerd hierop worden ingegaan.

Frequentie: de primaire producent wordt 1 keer per jaar met vooraankondiging gecontroleerd. Daarnaast kan de dierhouder binnen een bepaalde tijd een onaangekondigde controle krijgen. Verder wordt 1 keer per jaar het doen van een zelfcontrole aanbevolen.

De inspecties moeten door een gecertificeerde instelling volgens de richtlijnen van EN 45011 worden uitgevoerd.

Borging

Registratieformulieren: hebben ondersteunende functie bij het uitvoeren van interne audits door de ondernemer zelf.

Checklijsten: binnen het EUREPGAP protocol zijn speciale checklijsten ontworpen voor het uitvoeren van inspecties, die echter ook gebruikt kunnen worden voor het uitvoeren van interne audits.

Procescertificering: de productie van deze gedeclareerde producten op primair niveau moeten voldoen aan EUREPGAP richtlijnen. Hiermee voldoet EUREPGAP feitelijk aan zowel de definitie van product als procescertificering. In beide gevallen is de EN 45011 van toepassing.

Keurmerk: volgens EN 45011 heeft het kwaliteitssysteem EUREPGAP recht op keurmerk. Vooralsnog wordt in de algemene richtlijnen gesproken over een geregistreerd handelsmerk EUREPGAP®, dat geldt voor de producent of certificeringsinstelling. Er is dus geen sprake van een keurmerk op productniveau, zoals bij IKB het geval is.

Sanctionering

De sanctionering bij het niet nakomen van de richtlijnen is op bedrijfsniveau van toepassing.

Waarschuwing: heeft betrekking op minor tekortkomingen die door de dierhouder zijn begaan, correctie moet schriftelijk ondersteund worden bij certificeringsinstelling.

Hercontrole: wordt bij EUREPGAP omschreven als tijdelijke intrekking van het contract/certificaat.

Diverse tekortkomingen kunnen hieraan ten grondslag liggen, zoals niet voldoen aan bepaalde richtlijnen, niet voldaan aan opvolgen waarschuwing, niet opvolgen van modificaties van het systeem.

Uitsluiting systeem: een definitieve verbreking van het contract/certificaat is ook mogelijk als de tekortkomingen ernstigere vormen aan hebben genomen. Er moet dan sprake zijn van dusdanig mismanagement van de richtlijnen of faillissement van de producent dat uitsluiting van het systeem het gevolg is.

Communicatie

Keten:

Systeemoeverleg: het systeem voor de dierhouderij is nog in de opbouwfase, vooralsnog vindt tussen de ketenactoren voornamelijk systeemoeverleg plaats. Binnen de retailers en de coördinerende organisatie EHI vindt regelmatig afstemmingsoverleg plaats.

Consument:

Systeem informatie: internetsite geeft zeer actuele informatie over ontwikkelingsstadia protocoi en updating in belangrijke Europese talen te vinden op www.eurep.org Verder geven supermarkten regelmatig persberichten uit om de noodzaak van het kwaliteitssysteem te onderstrepen.

British Retail Consortium

Eisen

GWD: n.v.t. onderdelen van deze wet worden niet in de standaard genoemd.

Veewet: n.v.t. de vragen in de standaard hebben geen betrekking op onderdelen van deze wet.

Diergeneesmiddelenwet: n.v.t. geen onderdelen van deze wet staan in de standaard.

Bestrijdingsmiddelenwet: n.v.t. de inhoud van deze wet komt niet voor in de standaard.

Vleeskeuringswet: aspecten van hygiënisch handelen vormen onderdeel van productieomgeving

Warenwet: toeleveranciers moeten voldoen aan HACCP-eisen of een branche opgestelde hygiëncode.

Verordeningen: n.v.t. typisch Nederlandse invulling.

Hygiëne: is als eis opgenomen in hoofdstukken procesbeheersing, productieomgeving, personeel.

Traceerbaarheid: is als eis opgenomen in hoofdstuk kwaliteitsmanagement.

Contaminanten: is als eis opgenomen in hoofdstuk HACCP, productieomgeving en productbeheersing.

Controle

Frequentie: inspecties worden met een bepaalde frequentie uitgevoerd, die afhankelijk is van de beoordeling op het basisniveau (6 of 12 maanden) of het hoger niveau (12, 18 of 24 maanden). De variatie in frequentie laat zich uitleggen in de gradatie die aangebracht is in de te inspecteren productgroepen I, I(seizoensgebonden) en II. De onderverdeling van producten in deze groepen is in een aparte bijlage aangegeven. Varkensvlees (vers, gekoeld en bevroren) valt in productgroep I.

Zelfcontrole: uitvoeren interne audits binnen het bedrijf van de toeleverancier kan periodiek wordt uitgevoerd op administratief gebied, bedrijfs- en productniveau door interne kwaliteitsdeskundigen.

Borging

Registratieformulieren: veel aandacht voor interne audits, klachten afhandelingen, kwaliteitshandboek, complete procedures en registraties.

Checklijsten: er is aandacht voor gebruikte checklijsten in de zes voorkomende hoofdstukken van de standaard.

Procescertificering: er is sprake van een inspectie van het bedrijf en haar processen (een foto opname) hierbij wordt bij een succesvolle inspectie een certificaat uitgereikt.

Systeemcertificering: door het opnemen van HACCP en kwaliteitsmanagement in de hoofdstukken van de standaard is er sprake van systeemcertificering. In Nederland hebben al enige certificeringsinstellingen zich aangemeld voor accreditatie bij de Raad van Accreditatie om inspecties in het kader van BRC te mogen uitvoeren. Accreditatie is ook mogelijk via de Engelse accreditatie organisatie (UKAS).

Keurmerk: Er is vooralsnog geen sprake van een apart keurmerk, maar erkenning en coördinatie door CBL maakt en zekere koppeling van deelnemende supermarkten onder de BRC-vlag mogelijk.

Sanctionering

Hercontrole: in de praktijk zijn verschillende acties mogelijke bij het vaststellen van tekortkomingen bij de inspectie. Een hercontrole maakt daar onderdeel van uit. Bij het constateren van kleine afwijkingen moet een verbeterplan worden opgesteld. Bij een grote afwijking zal een vervolgininspectie aan de orde zijn. Een critical afwijking zal leiden tot afkeuringstatus in het rapport en acties vinden plaats in overleg met de auditee.

Communicatie

Bedrijf:

Productgegevens: er wordt informatie uitgewisseld over de inspectieresultaten betreffende de eindproducten.

Procesgegevens: de beheersing van het proces maakt onderdeel uit van de communicatie binnen het bedrijf en de uit te voeren inspecties.

Afwijkingen: de tekortkomingen na een inspectie zullen uitgebreid binnen het bedrijf aan de orde komen om een verbeteringsslag te kunnen maken.

Keten:

Productgegevens: zullen niet of nauwelijks binnen de keten worden uitgewisseld.

Bedrijfsgegevens: indien de toeleverancier daar toestemming voor geeft kunnen ook andere retailers inzage krijgen in de inspectierapporten. Er is dan sprake van beperkte informatie-uitwisseling binnen de keten.

Afwijkingen: indien andere retailers inzage krijgen in het inspectierapport zullen ook de tekortkomingen naar voren komen.

Systeemoverleg: de aangesloten supermarkten zullen regelmatig overleg plegen over de stand van zaken rond BRC en de afstemming van de vragenlijst en interpretatie van inspectierapporten.

Overheid:

Systeemprestaties: in overleg met CBL zullen prestaties en ontwikkelingen van BRC ongetwijfeld aan de orde komen, mede in verband met de op te richten NVA.

Participatie overheid: vooralsnog zal de overheid in Nederland niet actief participeren in het systeemoverleg van BRC standaard.

Afwijkingen: zullen niet expliciet met de overheid worden besproken.

Consument:

Systeemprestaties: zijn niet direct onderwerp van informatie-uitwisseling met consumenten of hun organisaties.

Systeem informatie: inzage in organisatie en doelstellingen BRC-standaard via internet site www.brc.org.uk.

Afwijkingen: zullen niet expliciet met de consument worden uitgewisseld.

Bijlage 5 Afbakening van ketenlengte en aandachtsvelden

In de inventarisatie die in dit rapport is beschreven is zijn de aandachtsvelden en ketenlengte afgebakend zoals grijs gearceerd weergegeven in onderstaande tabel.

Tabel 1 Afbakening aandachtsvelden en ketenlengte uitgevoerde inventarisatie
(L = lage prioriteit, H = hoge prioriteit)

Aandachtsvelden	Schakels in de keten						
	Mengvoer- producent	Boerderij Fokkerij	Vlees- Varkens- houderij	Transport	Slachterij	Verwerking	Retail
Dierenwelzijn		H	H	H	L		
Diergezondheid	L	H	H				
Voedselveiligheid	H	H	H	L	H	H	H
Milieu	L	H	H	L	L	L	L

Belangrijkste rode draad door de gehele keten: voedselveiligheid
Belangrijkste schakels: boerderij tot en met verwerking

Verbreiding van de inventarisatie kan worden gericht op meerdere aandachtsvelden. Een mogelijke optie daartoe wordt grijs gearceerd weergegeven in tabel 2.

Tabel 2 Verbreiding inventarisatie richting aandachtsvelden
(L = lage prioriteit, H = hoge prioriteit)

Aandachtsvelden	Schakels in de keten						
	Mengvoer- producent	Boerderij Fokkerij	Vlees- Varkens- houderij	Transport	Slachterij	Verwerking	Retail
Dierenwelzijn		H	H	H	L		
Diergezondheid	L	H	H				
Voedselveiligheid	H	H	H	L	H	H	H
Milieu	L	H	H	L	L	L	L

Belangrijkste extra aandachtsvelden: Dierenwelzijn, diergezondheid, milieu

Daarnaast kan de ketenlengte worden aangepast, zoals weergegeven in tabel 3.

Tabel 3 Verbreiding inventarisatie richting ketenlengte
(L = lage prioriteit, H = hoge prioriteit)

Aandachtsvelden	Schakels in de keten						
	Mengvoer- producent	Boerderij Fokkerij	Vlees- Varkens- houderij	Transport	Slachterij	Verwerking	Retail
Dierenwelzijn		H	H	H	L		
Diergezondheid	L	H	H				
Voedselveiligheid	H	H	H	L	H	H	H
Milieu	L	H	H	L	L	L	L

Belangrijkste extra schakels: Mengvoederproducent, fokkerij en retail