



Van doorgeslagen veilig naar slimme voedselkwaliteit

Tomatenproductie in de puree

Wie ziet er door de bomen het bos nog als het gaat om systemen voor voedselveiligheid? En hoe verhouden die systemen zich tot kwaliteitsmanagement? Fabienne Hins van Q-point, gevestigd in Wageningen als inofficieel agrihoofdkwartier van Nederland, deed onderzoek dat tot verrassende ontdekkingen leidde.

Hoeveel veiligheidssystemen voor voedsel zijn er?

“In totaal zijn het er een stuk of 7 waarmee je zou kunnen werken. Van BRC en IFS tot GlobalG.A.P., GMP+, QS en FSSC/ISO 22000. Het hangt daarbij wel af van in welk deel van de keten je zit, van primaire productie tot het verwerken en verpakken van de producten. En welke scope je hebt. In de productie en retail heb je meestal met die eerste twee te maken: BRC GS - door de Britten geïntroduceerd - én de variant die de Fransen en Duitsers daarop bedachten: de IFS. In de primaire productie kom je al gauw uit op GLOBALG.A.P. De basisgedachte van al die systemen is HACCP.”

U deed onderzoek dat een ander licht wierp op dit soort systemen. Hoe zit dat?

“Ik deed een afstudeeronderzoek naar de interne traceerbaarheid in de vleesindustrie. Daarbij keek ik onder meer bij een bedrijf naar: wat meten we, waarom meten we dit en wat doen we met de gegevens. Het ‘waarom’ leidde geregeld tot het antwoord: ‘Omdat het moet voor de voedselveiligheid en audits.’ En de resultaten werden letterlijk alleen geregistreerd. De normen vragen wel om trendanalyses van bijvoorbeeld klachten en corrigerende acties, maar met alle andere gegevens hoef je vervolgens niets te doen. Je meet dus van alles en verzamelt veel informatie, maar kijkt niet naar mogelijke bottlenecks en verbeterkansen. Dat verbaasde me en ligt bij ISO-systemen wel heel anders.”

Wat is het grootste verschil dan tussen FSSC/ISO 22000 en de andere normen?

“Je zet een managementsysteem tegenover voedselveiligheidssystemen. Met een private standaard als BRC of IFS krijg je veel checklists en regels met weinig bewegingsruimte. Of alles nu relevant voor je bedrijf is of niet, je hebt het maar gewoon te doen. Bij FSSC/ISO 22000 moet je net als bij de andere normen een risicoanalyse doen, maar als iets voor jou geen risico is, hoef je er niets mee.”

Hebt u een praktijkvoorbeeld dat het effect van zo'n ‘niet-ISO-norm’ laat zien?

“Bij een tomatenverwerker ontstond een discussie met de auditor. Over de lopende band gleden grote kisten met tomaten. Die werden daarna op een schaalte gelegd en voorzien van folie. Om de transportband van de kisten schoon te houden, spoot er leidingwater overheen. De tomaat kwam niet in aanraking met die band. Volgens BRC was hier toch een verplichte wateranalyse nodig. Dat is toch niet uit te leggen? Daar kwam in dit geval ook nog eens bij dat de watermeter bij de kraan zat. Maar het waterleidingbedrijf garandeert de kwaliteit van water tot áán de kraan. Omdat de norm het eist, gaf de BRC-auditor aan dat de verpakker van de tomaten watermonsters moest nemen. Het bedrijf vond dat onzin.”



Hoe zou het tomatenvoorbeeld bij FSSC/ISO 22000 verlopen?

“Bij FSSC/ISO 22000 zou je het leidingwater noemen in de risicoanalyse. Om daarna te concluderen dat er geen risico is. Deze ISO-norm laat zien dat het dus anders kan dan de andere ‘keurslijven’. Of dat ook voor jouw organisatie kan, hangt af van wat je afnemers van je vragen. In de supermarktbranche heb je gewoon geen keus als je met groente en fruit werkt; dan móet je werken met het systeem dat je wordt opgedragen.”

Tussen ISO en andere systemen zit ook verschil in draagvlak. Hoe komt dat?

“Bij kleine én grote partijen zien we dat het handboek voor voedselveiligheid bij de HACCP-manager wordt neergegooid. ISO-systemen worden in de regel niet opgelegd door een klant en dus kiest een bedrijf zélf voor verbetering. Hierdoor is er automatisch een groter draagvlak en zie je dat verschillende mensen een deel van het handboek beheren. Het onderhoudsdeel bij de technische dienst, de opslag bij de loodsbaas enzovoort.”

Welke verschillen constateert u nog meer?

‘BRC en IFS zijn een soort papieren tijgers; zij willen dat je alles opschrijft. Bij ISO staat slechts enkele keren het woordje ‘gedocumenteerd’. Daarnaast spreken de eerste twee systemen over verplichte overleggen. ISO heeft het alleen over in- en externe communicatie.’

Wanneer zijn die ‘papieren tijgers’ dan bijvoorbeeld niet zinvol?

“Bij kleinere bedrijven is de verplichting van BRC niet te doen. Een van de regels is bijvoorbeeld dat je elke maand moet overleggen en hier notulen van moet maken. Het bedrijf van een klant van ons was zó klein, dat hij buiten het seizoen met zijn spiegelbeeld moest overleggen ... Een ander voorbeeld maakt duidelijk dat papieren evaluatie niet altijd zin heeft: bij een kruidenbedrijf praatte een echtpaar dat samen inpakwerk deed elkaar 's avonds gewoon bij het tandenpoetsen in de badkamer bij.”

Wanneer raadt u FSSC/ISO 22000 dan precies aan?

“Vragen je klanten niet om een bepaald voedselveiligheidssysteem? Dan raden wij ISO 22000 aan. En als je een stapje verder wil FSSC 22000, een uitgebreidere variant die wél aansluit bij de GFSI-erkende standaarden zoals de BRC en IFS; dit in tegenstelling tot de losse ISO-norm. Bij BRC en IFS heb je weliswaar volledige grip op de hele voedselveiligheid, maar door het keurslijf werkt dat op den duur averechts. Je motiveert mensen er niet mee als je dingen moet doen die voor jouw bedrijf niets toevoegen. Met ISO als managementsysteem ga je voor je eigen, interne en continue verbetering.”



Waar zit het verschil in interne audits tussen ISO en de andere systemen?

“Bij BRC moet je elk jaar alles intern auditeren, verdeeld over 4 momenten in het jaar. Omdat ISO risicogestuurd werkt, kies je hierbij zelf hoe vaak je een audit houdt. Wij raden meestal aan je primaire proces, dat waar jij je geld mee verdient, jaarlijks te doen. En als de ondersteunende processen goed lopen, is eens per twee tot drie jaar hier prima. Op basis van resultaten uit voorgaande in- en externe audits en op basis van ontwikkelingen in je bedrijf maak je die keus.”

Waar wilt u kwaliteitsmanagers voor waarschuwen?

“Doe niet alles zelf, maar creëer draagvlak in de organisatie. Betrek anderen erbij zodat ze een rol hebben in het kwaliteitssysteem. Probeer ook input van anderen te krijgen over documenten. Moet je bij je risicoanalyse vaak ergens rekening mee houden? Misschien is de conclusie dan dat je een bepaald aspect moet gaan beheren. En maakte je bijvoorbeeld een formulier om mee te werken? Kijk dan na een half jaar of het wel goed werkt of dat het wellicht nog makkelijker kan. Combineer eventueel ook formulieren. Of stap over op digitalisering.”

Over Fabienne Hins

- In dienst bij: Q-point
- Sinds: 2018
- Beroep: consultant kwaliteitssystemen
- Bijzonderheden: afgestudeerd in combi technische en managementkant
- Grootste successen: meehelpen met upgraden risicoanalyses en bedrijven certificaten helpen te halen

Over Q-point

Q-point helpt met invoeren van veiligheidssystemen in de agrarische sector (diervoeder, voedsel voor mensen) en cosmeticasector. Daarnaast begeleidt het andere schakels in de agrarische sector (zaden, bloemen, bomen) met branchegerelateerde kwaliteitssystemen.