

*Verkenning vermindering controledruk
door tweedelijns toezicht*

Rapport

Den Haag, 3 juli 2009

Verkenning vermindering controledruk door tweedelijns toezicht

Rapport

Den Haag, 3 juli 2009
Ad Nagelkerke, Marloes Kneppers, Linsie Meijer

In opdracht van PLW (Productschappencommissie
Levensmiddelenwetgeving)

Redactie en uitgave
Schuttelaar & Partners
Zeestraat 84
2518 AD Den Haag
Nederland
t +31 (0) 70 318 44 44
f +31 (0) 70 318 44 22
info@schuttelaar.nl
www.schuttelaar.nl

Samenvatting

Doel

In het kader van het door het Ministerie van VWS gesubsidieerde project 'Verkenning en stimulering initiatieven tweedelijns toezicht' is een inventariserend onderzoek uitgevoerd in opdracht van de Productschappencommissie Levensmiddelenwetgeving (PLW) om inzicht te creëren in de belangrijkste bestaande private voedselveiligheidssystemen in de gehele voedselketen (van diervoeder tot levensmiddelen) en om inzicht te krijgen in de randvoorwaarden voor het succesvol toepassen van private voedselveiligheidssystemen bij tweedelijns toezicht.

Methoden

Met behulp van een desk-research zijn de voor Nederland meest relevante private voedselkwaliteitssystemen gericht op voedselveiligheid in kaart gebracht. Daarnaast zijn met behulp van 18 interviews de kansen en barrières voor het inzetten van tweedelijns toezicht geïdentificeerd. De respondenten voor de interviews zijn verdeeld over overheden, bedrijfsleven (inclusief brancheorganisaties en productschappen) en certificerende instellingen (CI's).

Resultaten

De meest relevante private voedselveiligheidssystemen zijn onder te verdelen in internationale systemen, nationale systemen, bedrijfseigen systemen en hygiëncodes met privaat sectorale controles. De internationale, sectoroverschrijdende systemen (zoals erkend door het Global Food Safety Initiative, GFSI) worden het meest toegepast.

Private voedselveiligheidssystemen kunnen bijdragen aan het verminderen van de toezichtslast, omdat zowel de grote als kleine systemen deels in doel en werkwijze overlappen met het eerstelijns toezicht. De VWA kan gebruik maken van deze systemen door de controles door CI's en de VWA (deels) te harmoniseren, door de VWA structureel gebruik te laten maken van bestaande auditgegevens en door bedrijven te stimuleren deel te nemen aan VWA erkende private voedselveiligheidssystemen.

Over het algemeen zien zowel het bedrijfsleven als productschappen en brancheverenigingen niet zozeer het terugdringen van overheidstoezicht als kans, maar juist het verhogen van de efficiëntie bij toezicht. Voor de vleessector en met name voor slachterijen geldt dat ook het terugdringen

van de kosten als kans gezien wordt, daar door Europese wettelijke regelingen het fysieke toezicht niet makkelijk verminderd kan worden.

Randvoorwaarden en barrières

Randvoorwaarde voor gebruik van bestaande gegevens is het vertrouwen van de VWA in het niveau van bestaande private voedselveiligheidssystemen, auditgegevens en auditoren. De belangrijkste randvoorwaarde voor bedrijven om deel te nemen aan een door de overheid erkend schema (zoals RiskPlaza Audit+ of Dutch HACCP) of om mee te werken aan uitwisseling van gegevens is dat zij er baat bij hebben: er moet een win-win situatie worden gecreëerd. Barrières voor bedrijven om mee te werken omvatten angst om zonder meer individuele gevoelige bedrijfsgegevens uit te wisselen met de VWA (zolang niet duidelijk is wat er met deze gegevens gebeurt), geen duidelijke vermindering van controledruk of andere voordelen bij samenwerking met de VWA. Daarnaast heeft een vermindering van VWA toezicht in bepaalde sectoren gevolgen voor de exportbelangen.

Conclusies

De huidige private voedselveiligheidssystemen en bijbehorende audits bieden aanknopingspunten om door de VWA gebruikt te worden bij tweedelijns toezicht. Zowel het toezicht van de VWA als de controles op private voedselveiligheidssystemen beoordelen namelijk of de wetgeving wordt nageleefd. De controledruk door de VWA kan ook worden verlicht indien bedrijven deelnemen aan door de overheid erkende voedselveiligheidsschema's. Ook zou de VWA structureel gebruik kunnen maken van gegevens uit veel toegepaste private voedselveiligheidssystemen. Voor bedrijven geldt dat er een duidelijk voordeel aan verbonden moet zijn om hieraan mee te werken. Dit voordeel hoeft niet alleen een fysieke vermindering van controledruk te zijn, maar kan zich ook richten op het verminderen van controlekosten, gezamenlijk beheer van kritische controlepunten, handels- of andere voordelen. Bij de stimulering van tweedelijns toezicht door de VWA moet rekening worden gehouden met de bestaande barrières binnen de voedingsmiddelensector.

Inhoudsopgave

Samenvatting	4
Inhoudsopgave	6
1 Inleiding	7
1.1 Aanleiding onderzoek	7
1.2 Doelstelling ‘Verkenning en stimulering initiatieven tweedelijns toezicht’	7
1.3 Doelstelling onderzoek Schuttelaar & Partners	8
1.4 Eerstelijns en tweedelijns toezicht	8
2 Methoden	9
2.1 Methoden desk-research	9
2.2 Methoden interviews	10
3 Resultaten desk-research	12
3.1 Geselecteerde systemen	12
3.2 Onderzochte kenmerken	12
3.3 Resultaten kenmerken voedselveiligheidsystemen	13
4 Resultaten Interviews	16
4.1 Interviews	16
4.2 Resultaten interviews	17
5 Conclusies	24
6 Discussie	26
Bijlagen	27
Bijlage I. Interviewvragen	27
Bijlage II. Overzicht van systemen meegenomen in dit onderzoek ..	28

1 Inleiding

1.1 Aanleiding onderzoek

Bij controle op voedselveiligheid komt steeds meer nadruk te liggen op efficiënt en effectief publiek toezicht. Met de inwerkingtreding van het EU hygiënepakket en de controleverordening (verordening (EG) nr. 882/2004) is bepaald dat bij het toezicht op voedselveiligheid door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) rekening kan worden gehouden met beschikbare controlesystemen om veilig voedsel te produceren en te garanderen. De VWA heeft dit opgenomen in haar interventiebeleid en zet daarom instrumenten in om met minder publiek toezicht (maar wel efficiënter en effectiever toezicht) naleving van wetten en regels te bereiken en de controlelasten voor ondernemers te beperken.

Een tweede reden voor het inzetten van andere interventie-instrumenten komt voort uit het beleid van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS), zoals beschreven in het programma 'Vermindering regeldruk'. Hierin staat dat het Ministerie het gebruik van zelfcontrolesystemen in het toezicht wil bevorderen.

Een goed voorbeeld van een zelfcontrolesysteem, waarvan gebruik wordt gemaakt bij publiek toezicht, is het door de bakkerijsector ontwikkelde RiskPlaza audit+-systeem. Om tweedelijns toezicht ook in andere sectoren mogelijk te maken, is het echter belangrijk dat er inzicht is in welke huidige systemen al bestaan, welke succesfactoren er zijn voor de inzet van tweedelijns toezicht en op welke wijze het ontwikkeltraject naar tweedelijns toezicht gestimuleerd en versneld kan worden.

1.2 Doelstelling 'Verkenning en stimulering initiatieven tweedelijns toezicht'

In december 2008 startte de Productschappencommissie Levensmiddelenwetgeving (PLW) in samenwerking met een brede stuurgroep het project 'Verkenning en stimulering initiatieven tweedelijns toezicht' dat door VWS wordt gesubsidieerd. In dit project wordt de gehele voedselketen bekeken en worden zowel de diervoederproductie, als de levensmiddelenketen meegenomen.

De door PLW omschreven doelstelling is:

‘Het enerzijds inventariseren en anderzijds stimuleren van mogelijkheden om via tweedelijns toezicht de toezichtslast (administratieve lasten) voor het bedrijfsleven en de VWA (toezichtscapaciteit) te verminderen’.

Het project bestaat uit twee delen. Het eerste deel is een inventarisatie- en identificatiefase. Het tweede deel bestaat uit verdiepende pilotstudies, waarin het RiskPlaza-model in twee andere sectoren wordt gebruikt.

1.3 Doelstelling onderzoek Schuttelaar & Partners

Aan Schuttelaar & Partners (S&P) is gevraagd om het eerste deelproject uit te voeren (inventarisatie- en identificatiefase). De doelstellingen van dit inventariserend onderzoek zijn:

- Inventarisatie van de meest relevante bestaande private voedselveiligheidssystemen in de gehele voedselketen, die mogelijk een bijdrage kunnen leveren aan het verminderen van controlelasten;
- Inzicht geven in de randvoorwaarden voor het succesvol ontwikkelen of implementeren van zelfcontrolesystemen.

1.4 Eerstelijns en tweedelijns toezicht

In dit rapport is het woord ‘toezicht’ alleen van toepassing op de VWA: eerstelijns toezicht is het toezicht van de VWA op het naleven van wet- en regelgeving door andere partijen.

Bij het toezicht kan de VWA gebruik maken van controles van private voedselveiligheidssystemen door onafhankelijke auditoren (van bedrijven of van Certificerende Instellingen). Dit type toezicht door de VWA wordt in dit rapport tweedelijns toezicht genoemd.

2 Methoden

Het onderzoek van S&P is opgesplitst in twee delen om de onderzoeksvragen te kunnen beantwoorden. Hierbij is desk-research uitgevoerd naar de bestaande voedselveiligheidssystemen en een tweede gedeelte omvatte een interviewronde met partijen die betrokken zijn bij tweedelijns toezicht. In dit hoofdstuk worden de methoden van onderzoek voor beide onderdelen beschreven.

2.1 Methoden desk-research

De desk-research is gebruikt om de meest relevante systemen te identificeren en de belangrijkste kenmerken hiervan in kaart te brengen.

2.1.1 Selectie systemen

In overleg met de stuurgroep is een groslijst opgesteld met de meest relevante voedselveiligheidssystemen. Gekozen is om niet alle bestaande systemen in dit onderzoek mee te nemen, maar alleen de systemen die privaat zijn, in Nederland toegepast worden en waar private controles op worden gehouden. Deze zijn het meest relevant voor het mogelijk verminderen van de toezichtlast in Nederland.

2.1.2 Selectie kenmerken

Om de tweedelijns toezichtssystemen te kunnen beoordelen, zijn kenmerken vastgesteld, die van belang worden geacht door de VWA, het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) en VWS voor het inzetten van tweedelijns systemen bij controle. Deze kenmerken werden in eerste instantie door S&P geselecteerd aan de hand van de bestaande literatuur en presentaties over tweedelijns toezicht^{1, 2, 3}. De kenmerken en definities zijn verder uitgewerkt met behulp van informatie uit de interviews met afgevaardigden uit de stuurgroep van de VWA, VWS en LNV. In een bijeenkomst met de stuurgroep is de uiteindelijke lijst met

¹ Verslaglegging Themamiddag PLW "Het nieuwe VWA handhavingsbeleid; Nut en Noodzaak van Zelfreguleringsystemen", 17 juni 2008. HPA, Den Haag.

² Beleidskader "Toezicht op Controle; Toezicht op Toezicht". 22 maart 2005. Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, Den Haag.

³ Themanummer *Journal Warenwet* met thema "Toezicht op Controle". September 2008, jaargang 9, nummer 8

kenmerken tot slot besproken en definitief vastgesteld. In hoofdstuk 3 (resultaten desk-research) zijn de kenmerken opgenomen.

2.1.3 Desk-research

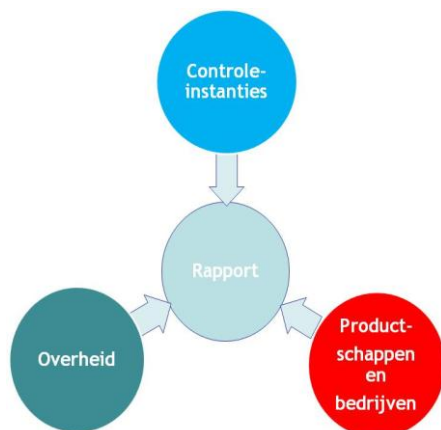
De kenmerken van de verschillende systemen zijn ingevuld aan de hand van een internet search. Per systeem is de relevante informatie over de kenmerken opgezocht op de website(s) van de beheerder. Bij ontbrekende informatie is de informatie uit de interviews gebruikt en / of nagebeld naar de beheerder van het betreffende private voedselveiligheidssysteem. Tussentijds zijn de resultaten doorgesproken met de stuurgroep en is eventuele missende of onduidelijke informatie geïdentificeerd. De missende of incomplete informatie is aangevuld door contact op te nemen met de systeembeheerder. Daarnaast is het schema gecheckt door verschillende partijen, waaronder de stuurgroepleden.

2.2 Methoden interviews

S&P inventariseerde de meningen over en ervaringen met tweedelijns toezicht door middel van interviews.

2.2.1 Selectie respondenten

Om informatie uit verschillende invalshoeken te verkrijgen, werden respondenten uit verschillende belanghebbende organisaties geselecteerd, namelijk: (a) overheid, (b) productschappen / brancheverenigingen / bedrijfsleven en (c) certificerende instellingen (Figuur 1). Deze verdeling over verschillende doelgroepen is gemaakt, omdat zij ieder andere belangen en ervaringen met tweedelijns toezicht en private systemen hebben. In overleg met de stuurgroep is per doelgroep een lijst samengesteld met te interviewen personen afkomstig uit 18 verschillende organisaties. Getracht is om een evenredige verdeling over de organisaties te krijgen, maar ook om verschillende organisaties in de gehele voedselketen (van teler tot retailer) te spreken.



Figuur 1. Doelgroepen voor interviews

2.2.2 Interviewvragen en interviews

Doel van de interviews was om de mogelijke kansen en barrières voor het inzetten van tweedelijns toezicht te identificeren. Hierbij is gebruik gemaakt van een semigestructureerde vragenlijst. De interviewvragen zijn door S&P opgesteld en specifiek gericht op het verkrijgen van informatie over:

1. Ervaring met voedselveiligheidssystemen - met welke systemen heeft de respondent ervaring en wat is zijn / haar mening over deze systemen.
2. Kansen en barrières - wat zijn volgens de respondent de kansen en barrières (en risico's) om controledruk te verminderen door middel van tweedelijns toezicht.

Omdat de ervaren controledruk (publiek en privaat) volgens S&P een belangrijke factor is bij de kansen voor inzet van tweedelijns toezicht is bij de geïnterviewde bedrijven / productschappen een derde dimensie onderzocht namelijk:

3. Controledruk - hoe wordt de controledruk ervaren binnen het bedrijf / sector. Daarbij is doorgevraagd of er onderscheid is in druk van de VWA en overige audits.

De volledige vragenlijst is bijgevoegd in bijlage I. De interviews zijn ofwel persoonlijk of telefonisch afgenomen.

3 Resultaten desk-research

In dit hoofdstuk zijn de belangrijkste resultaten van de desk-research weergegeven. De uitgebreide tabel met resultaten is te vinden in bijlage II.

3.1 Geselecteerde systemen

In deze desk-research zijn in totaal 28 belangrijke voedselveiligheidssystemen geïdentificeerd die binnen de selectiecriteria vallen (zie hoofdstuk 2 methoden) en door de stuurgroep voldoende relevant worden geacht om nader bestudeerd te worden. In tabel 1 zijn de uitgewerkte systemen opgenomen.

Tabel 1: uitgewerkte private voedselveiligheidssystemen

Nederlandse Systemen	Bedrijfseigen systemen	Internationale systemen	Hygiënecodes met privaat sectorale controles
Dutch HACCP	VION	ISO 22000 PAS 220	Kleinverpakkers van ongeschilde aardappelen
TrusQ	Safety Guard	SQF	Brood- en banketbakkerij
IKB varken	IVI	BRC	Keurslagers
IKB Nederland varkens	Q2	IFS	Horeca
IKB kalf	Quarant	QS	
IKB kip		Global GAP	
IKB ei		IQCS / IRMA	
KKM		GMP+	
Food-Compass			
VVAK			
Risk Plaza-audit+			

3.2 Onderzochte kenmerken

Om de geselecteerde private voedselveiligheidssystemen systematisch te omschrijven zijn er acht standaard kenmerken opgesteld. In tabel 2 zijn de onderzochte kenmerken opgenomen met een korte toelichting van de informatie.

Tabel 2: Onderzochte kenmerken

Kenmerk	Toelichting kenmerk
Beheerder	Wie is de beheerder en/of opsteller van het systeem?
Scope	Wanneer is het systeem ingevoerd? Met welk hoofddoel is het systeem opgezet en is het systeem openlijk erkend door andere organisaties?
Toepassingsgebied	Voor welke sector of welk gedeelte van de voedselketen is dit systeem opgezet? En door hoeveel bedrijven wordt hier nu al gebruik van gemaakt?
Risicoanalyse en -evaluatie	Is een risico-analyse en -evaluatie een standaard onderdeel van de implementatie van het voedselveiligheidssysteem?
Eisen aan CI's en/of auditoren gesteld?	Zijn er aparte eisen voor de certificerende instellingen (CI's) en/of auditoren?
Controles/Audits	Welke vorm van controle wordt gehanteerd en hoe vaak wordt er controle uitgevoerd?
Transparantie	In hoeverre is er transparantie ten aanzien van het systeem en de controlegegevens richting deelnemers en overheid?
Sanctiebeleid	Wordt er een sanctiebeleid gehanteerd en welke sancties kunnen er opgelegd worden?

3.3 Resultaten kenmerken voedselveiligheidssystemen

Zoals hierboven vermeld, zijn in bijlage II de uitgebreide resultaten opgenomen van de desk-research naar de geselecteerde private voedselveiligheidssystemen. De systemen zijn in deze bijlage ingedeeld in Nederlandse systemen, bedrijfssystemen, internationale systemen en hygiënecodes. Hieronder worden de belangrijkste kenmerken van de systemen per categorie omschreven.

3.3.1 Nederlandse systemen

Voor de Nederlandse systemen geldt dat ze zich veelal concentreren op het begin van de keten (grondstoffen en primaire productie). Bovendien zijn de systemen over het algemeen erg sectorspecifiek, met uitzondering van Dutch HACCP.

Meestal is een uitgebreid controlesysteem aanwezig, waarbij er eisen opgenomen zijn voor de CI's en de auditoren en minimale controlefrequentie. Alle systemen hanteren een sanctiebeleid. Daarbij wordt over het algemeen onderscheid gemaakt tussen een waarschuwing, hercontrole of het intrekken van het certificaat. De transparantie van de systemen varieert, maar in de meeste gevallen is er afstemming (geweest) met de VWA.

3.3.2 *Bedrijfssystemen*

De bedrijfssystemen zijn vaak bedrijfseigen kwaliteitssystemen, waarbij voedselveiligheid een essentieel onderdeel is. Bedrijven gebruiken daarnaast vaak andere internationale en/of sectorspecifieke systemen, zoals BRC, waarvoor de vereisten in de eigen systematiek zijn ingebouwd.

Voor controle binnen de systemen maken de bedrijven over het algemeen gebruik van externe CI's of soms eigen auditoren. In principe is er sprake van beperkte transparantie: de gegevens zijn uitwisselbaar tussen afnemers en bedrijven, maar bedrijven wisselen niet zondermeer gegevens uit met de VWA. Ook is er weinig tot niets openbaar over controlefrequenties, sancties/eisen bij afwijkingen.

3.3.3 *Internationale systemen*

Internationale systemen hebben over het algemeen een breed toepassingsgebied en brede scope. De bijbehorende controlesystemen zijn uitgebreid. Er vindt vrijwel altijd minimaal één keer per jaar een audit plaats (uitzondering BRC) en er worden (steeds vaker) aanvullende eisen aan auditoren gesteld, zoals cursussen.

Een sanctiebeleid is altijd aanwezig. Een groot deel van de systemen maakt gebruik van een betaalde hercontrole of uiteindelijk het intrekken van het certificaat. De systemen zijn meestal maar beperkt transparant. Zo wordt er tot nu toe door deelnemende bedrijven geen informatie uitgewisseld met VWA, met uitzondering van GMP⁺. Omdat van de meeste systemen de beheerder niet in Nederland gevestigd is, zijn de mogelijkheden tot gegevensuitwisseling met de VWA enigszins beperkt.

3.3.4 Hygiënecodes met (privaat)sectorale controles

Van de 43 bestaande Nederlandse hygiënecodes⁴ zijn er slechts vier waarbij gebruik gemaakt wordt van controle door private partijen.

De hygiënecodes hebben allen een beperkt toepassingsgebied, doordat ze gericht zijn op één sector. De uitwerking van de systemen varieert, waarbij het systeem van de Vereniging van Keurslagers en het brood en banketbakkerijsysteem het verst zijn ontwikkeld met bijvoorbeeld regelmatige externe audits en een sanctiesysteem.

De overige hygiënecodes zijn opgesteld met als doel een praktische handleiding te zijn voor bedrijven om invulling te kunnen geven aan de wettelijk vastgestelde hygiënebepalingen. Deze hygiënecodes zijn vrijwillig toepasbaar en de betrokken sectoren hebben geen private controles op de naleving van de hygiënecodes georganiseerd. De controles op naleving van de wettelijke bepalingen (eerstelijns toezicht) worden door de VWA gedaan.

⁴ Een volledig overzicht van alle hygiënecodes is te vinden op de website van de VWA:

http://www.vwa.nl/portal/page?_pageid=119,2133799&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_document_id=1329461&p_node_id=1965957&p_mode=BROWSE

4 Resultaten Interviews

In dit hoofdstuk zijn de belangrijkste resultaten van de interviews weergegeven. De resultaten zijn onderverdeeld in de resultaten ten aanzien van gebruik en perceptie van de systemen, ervaren controledruk en kansen en drempels voor het verminderen van controledruk.

4.1 Interviews

In april en mei 2009 zijn in totaal 18 organisaties geïnterviewd (20 personen) over de kansen en barrières voor het toepassen van tweedelijns toezicht om de controledruk te verminderen. In tabel 3 zijn de respondenten van de verschillende deelnemende organisaties opgenomen.

Tabel 3. Respondenten onderzoek tweedelijns toezicht

Sector	Partij	Persoon
Overheid	VWS	Bas van der Heide/ Inge Stoelhorst
	VWA	Hans Beuger
	LNV	Gijs Theunissen
Productschappen/ brancheverenigingen	HPA	Paulien van de Graaff
	Productschap MVO	Annette Klomp
	Productschap PVE	Hans Schouwenburg/Hidde Rang
	Productschap Diervoeder	Johan den Hartog
	CBL	Anne-Corine Vlaardingerbroek
Bedrijfsleven	FNL	Nynke Bergsma
	FrieslandCampina	Suzan Horst
	VION	Bert Urlings
	MeNeBa	Irma Schönherr
Certificerende Instellingen	Unilever	Piet Klapwijk
	Lloyds	Cor Groenveld
	ISAcert	Jacob Schilstra
	Houwers Holtackers	Toos Holtackers
Overig	Q-Lip	Louwrens van Keulen
	Raad voor Accreditatie	Harry Wellen

4.2 Resultaten interviews

4.2.1 Gebruik en perceptie van private voedselveiligheidssystemen

Alle geïnterviewde bedrijven gebruiken private voedselveiligheidssystemen. De omvang van de geïnterviewde bedrijven is zodanig groot, dat ze allemaal een eigen kwaliteitsmanagementsysteem ontwikkeld hebben. Voedselveiligheid is altijd een belangrijk onderdeel van deze systemen en HACCP ligt aan de basis. De voornaamste reden voor het opzetten en gebruiken van een eigen systeem is het feit dat de specifieke bedrijfseigen aandachtspunten hierin opgenomen kunnen worden en de in de bedrijven aanwezige kennis optimaal kan worden geïntegreerd.

Als externe toets op de eigen systemen en omdat afnemers er specifiek om vragen, wordt ook gebruik gemaakt van andere private systemen. Met name de door GFSI (Global Food Safety Initiative) erkende standaarden (IFS, BRC, Dutch HACCP, ISO 22000 en SQF) worden gebruikt. De eigen systemen zijn zodanig aangepast dat het redelijk eenvoudig is de 'afnemer-systemen' hierin te integreren.

De sectoroverstijgende internationale systemen, die vooral vanuit kwaliteitsoverwegingen door de retail zijn opgezet, worden door sommige bedrijven niet beschouwd als goede voedselveiligheidssystemen, maar eerder als managementsystemen. De VWA deelt deze opinie grotendeels. Andere bedrijven, productschappen en brancheorganisaties benoemen juist de toegenomen hogere eisen van deze systemen aan voedselveiligheid en daarmee de grotere bruikbaarheid voor de VWA van deze systemen. Als voorbeelden worden de toegenomen druk op CI's en de verregaande doorgevoerde verbeteringen in deze systemen genoemd (zoals nieuwe eisen aan de risico-identificatie en -evaluatie, die nu sterk overeenkomen met de Codex Alimentarius principes). Bedrijven geven aan dat hierdoor het behalen van bijvoorbeeld een BRC certificaat zeker niet vanzelfsprekend is.

Over het algemeen wordt door de CI's erkend dat de internationale systemen handvatten kunnen bieden bij het verminderen van controledruk, omdat de audits en ook de eisen van grote internationale private systemen (deels) overlappen met publiek toezicht. Wel lopen bij de geïnterviewde CI's de meningen over de kwaliteit van deze internationale systemen uiteen. Dit kan deels te verklaren zijn door de (on)bekendheid met de laatste versies van deze private systemen of de persoonlijke voorkeur van de gesproken CI's voor een bepaald systeem. Echter wordt ook door de CI's

beaamd dat de meeste systemen steeds meer eisen stellen aan auditoren en CI's (zoals meer vakkennis van de sector en de processen) en daarnaast voorop lopen met het overnemen van nieuwe ontwikkelingen zoals nieuwe of aangepaste wetgeving.

De meningen over sectorspecifieke systemen lopen niet zo uiteen als voor de sectoroverstijgende. Systemen als GMP+ of RiskPlaza worden niet alleen door het bedrijfsleven, maar ook door de overheid en de CI's als kwalitatief goede systemen gezien. Het feit dat de overheid betrokken was bij de opzet van deze systemen of geconsulteerd is geweest (en daarmee inbreng had in de inhoud en kwaliteit), verhoogt het vertrouwen in deze systemen bij de VWA.

Dat bedrijven met verschillende afnemersystemen worden geconfronteerd levert veel informatie over voedselveiligheid op. Bedrijven betreuren het dan ook dat de overheid deze informatie niet op een gestructureerde manier meeneemt bij haar eigen reguliere audits. Hierdoor zouden dubbele vragen voorkomen kunnen worden.

4.2.2 *Controledruk*

Afhankelijk van de sector en de plaats in de voedselproductieketen wordt de controledruk van de overheid als belastend ervaren. In de vleessector, waar overheidstoezicht door EU verordeningen verplicht is gesteld, zijn de controledruk en de controlekosten hoog. Voor de sector is het nut en de noodzaak van toezicht duidelijk. De wens voor het verminderen van druk binnen de vleessector ligt daarom sterk op het verminderen van kosten in plaats van de controles op zich.

Vanuit concurrentieoverwegingen betreft men het daarnaast dat afnemers vrij zijn om producten te importeren en te verkopen van buiten de EU. Deze geïmporteerde producten moeten aan dezelfde voedselveiligheidseisen voldoen, maar de vraag rijst of het overheidstoezicht in landen buiten de EU evenveel kost als binnen de EU.

Omdat alle VWA erkende bedrijven, waaronder de dierlijke sector, voor eerstelijns overheidstoezicht moeten betalen, is de controledruk en de gepercipieerde controledruk met andere sectoren niet te vergelijken.

De fysieke controledruk wordt door de overige geïnterviewde voedingsmiddelenbedrijven (exclusief de vleessector) niet direct als het meest belastend ervaren. Dit zijn bedrijven die rechtstreeks aan de retail

leveren of die ingrediënten leveren aan de voedingsmiddelenindustrie. De druk van de VWA is hierbij laag in vergelijking met de hoeveelheid audits die door de afnemers worden gedaan of die zijn verbonden aan verplichte certificaten.

Voor de retail geldt dat zij wel overheidsdruk voelen. Dit wordt met name veroorzaakt, doordat zij aan het einde van keten zitten en door andere partijen dan de overheid geen verplichtingen worden opgelegd.

Over de gehele voedselketen is te zien dat de controledruk afneemt naarmate men dichterbij de eindgebruiker komt. Hoe meer verschillende afnemers een bedrijf heeft, hoe meer private systemen opgelegd kunnen worden. Hier liggen volgens de geïnterviewde voedingsmiddelenbedrijven dan ook de meeste kansen.

Harmonisatie in bestaande private systemen en bijbehorende audits biedt duidelijke kansen voor het terugdringen van private controledruk bij bedrijven die met veel verschillende afnemers te maken hebben. Sommige bedrijven vinden ISO 22000 een goede basis voor deze harmonisatie, andere pleiten voor de nieuwste versie van BRC of andere GFSI goedgekeurde systemen als basis. Ook de meeste CI's zijn van mening dat er geharmoniseerd kan worden.

Naast de winst door harmonisatie van private systemen is de controledruk voor het bedrijfsleven te verlagen indien de VWA structureel gebruik zou kunnen maken van de informatie die voortvloeit uit private voedselveiligheidssystemen.

4.2.3 Terugdringen overheidstoezicht

Zoals eerder gezegd, nemen de VWA erkende bedrijven een aparte positie in. Voor die bedrijven die betalen voor eerstelijns toezicht is winst te boeken door een efficiëntere inrichting van dit toezicht.

Voor de overige geïnterviewde bedrijven die niet voor primair overheidstoezicht hoeven te betalen is het niet perse wenselijk de hoeveelheid publieke controles terug te dringen. Dit komt grotendeels voort uit het feit dat deze bedrijven nu al niet veel controledruk ervaren. Deze bedrijven ervaren de (gratis) audits van de VWA als zinvol en worden (door de kwaliteitsmedewerkers) beschouwd als een goede externe en objectieve check van de eigen systemen en kennis. Soms wordt wel

betreurd dat een gestructureerde terugkoppeling van VWA-audits ontbreekt. Deze informatie is voor de bedrijven juist interessant voor het verder aanscherpen van de eigen systematiek.

De handel met landen buiten de EU, die belang hechten aan goedkeuring door een overheid, is een argument om overheidstoezicht niet verder terug te dringen.

Niet zozeer het terugdringen van het overheidstoezicht, maar het verleggen van accenten bij toezicht wordt door het bedrijfsleven, productschappen en brancheverenigingen als kans gezien. Zoals gezegd zou door het structureel gebruik maken van de informatie die voortvloeit uit private voedselveiligheidssystemen de focus tijdens de fysieke VWA audits verlegd kunnen worden. Zo kunnen dubbele controles / audits voorkomen worden en meer aandacht besteed worden aan onderbelichte punten.

4.2.4 Deskundigheid auditoren

Volgens alle geïnterviewden valt of staat een audit met de deskundigheid van de auditor. Dit geldt zowel voor overheidstoezicht als controles door private partijen. Bedrijfseigen systemen hebben als voordeel dat diegenen die waken over deze systemen voldoende kennis over de sector/bedrijven beschikken. Deze personen combineren de bedrijfsspecifieke kennis met de kennis op het gebied van voedselveiligheid.

De internationale GFSI erkende systemen schenken in toenemende mate aandacht aan de deskundigheid van auditoren. Naast het feit dat de auditoren bevoegd moeten zijn binnen de accreditatie van de CI, worden er steeds vaker aanvullende eisen gesteld aan het opleidings- en kennisniveau.

De commerciële druk op certificerende instellingen (CI's) en borging van sector kennis is een aandachtspunt volgens de respondenten. Overigens staan de CI's onder toezicht van de Raad voor Accreditatie (RvA) en worden ze minimaal eens per jaar door de RvA gecontroleerd. Specifieke aandachtspunten bij deze RvA audits zijn de mate van onafhankelijk/onpartijdigheid, deskundigheid en de methode van onderzoek. De RvA controleert minimaal eens per vier jaar de activiteiten van de CI's in het veld. Er is een duidelijk sanctiebeleid bij afwijkingen. De RvA is gemachtigd de accreditaties in te trekken of CI's te schorsen.

Voor het versterken van het vertrouwen door de overheid in private voedselveiligheidssystemen is de deskundigheid en onafhankelijkheid van de auditoren van CI's en auditoren cruciaal. Hierin speelt de RvA een belangrijke rol. De mogelijke veranderende status van de RvA vanaf 2010 (van onafhankelijke stichting naar zelfstandig bestuursorgaan) biedt wellicht kansen om het vertrouwen in toezicht op CI's en dus het vertrouwen in private auditoren verder te versterken.

4.2.5 Kansen voor het verlagen van de controledruk

De meest genoemde kans voor het verlagen van de controledruk van de VWA door de geïnterviewde bedrijven is het structureel gebruik maken van bestaande systemen, certificaten en audits bij toezicht door de overheid. Door het optimaliseren van de kennis over private systemen bij de VWA, kan de VWA bij haar eigen controles zich juist richten op punten die binnen de bestaande private systemen onderbelicht zijn. Een uitwisseling van gegevens onder strikte voorwaarden voorafgaand aan de fysieke audit door de VWA kan hierdoor bijdragen in het terugdringen van de controledruk. Enkele respondenten noemen dan ook het opzetten van een database met auditgegevens (op bedrijfsniveau) een mogelijk instrument hiervoor. Afhankelijk van de gegevens die in een dergelijke database worden opgenomen, kan deze worden beheerd door sector- of brancheverenigingen, de overheid of kunnen zelfs CI's een rol spelen.

Verder liggen voor de geïnterviewde bedrijven met name kansen bij een harmonisatie van de huidige internationale private systemen en een verdere harmonisatie van de eisen die aan auditoren worden gesteld. Nu al worden audits voor verschillende systemen door dezelfde auditoren gecombineerd uitgevoerd. Wellicht dat dit ook gecombineerd kan worden met het publieke toezicht van de VWA.

Daarnaast liggen er vooral kansen voor het stimuleren van deelname aan door de overheid erkende systemen bij de wat kleinere bedrijven die zich primair op Nederland richten. Ten eerste besteedt de VWA - vanwege het grote aantal - aan deze bedrijven relatief veel tijd. Ten tweede zijn deze bedrijven minder gebonden aan afnemerssystemen en is er ruimte om met bestaande of nieuwe systemen het voedselveiligheidsniveau te verhogen en beter te borgen. Dit biedt kansen voor productschappen, brancheverenigingen of de overheid om deze bedrijven te stimuleren om aan te sluiten bij reeds bestaande erkende schema's, zoals RiskPlaza Audit+

of Dutch HACCP of nieuwe nog samen met de VWA te ontwikkelen systemen.

Bij kleinere bedrijven worden over het algemeen minder uitgebreide voedselveiligheidssystemen toegepast. Hierdoor is het minder eenvoudig om gebruik te maken van huidige gegevens bij het inrichten van tweedelijns toezicht.

4.2.6 Randvoorwaarden voor (nieuwe) private voedselveiligheidssystemen

Structureel gebruik maken van de huidige private voedselveiligheidssystemen bij overheidscontroles is pas mogelijk indien de VWA voldoende vertrouwen in en kennis over deze huidige systemen heeft. Een goede samenwerking en informatie-uitwisseling met de bedrijven en de CI's is hiervoor een duidelijke randvoorwaarde. Verder is het - voor het winnen van het vertrouwen van de overheid - van belang dat het niveau van de auditoren gewaarborgd wordt en dat de positie en rol van de CI's duidelijk is. Een onvoldoende (transparant) sanctie of auditbeleid in huidige private voedselveiligheidssystemen kunnen voor de overheid een drempel zijn om voldoende vertrouwen te krijgen in een systeem. Verdere samenwerking van de VWA en RvA, waardoor men inzicht krijgt in elkaars werkwijze en manier van auditen kan hieraan bijdragen.

Gegevensuitwisseling tussen bedrijven en overheid kan wenselijk zijn om belangrijke risico's en controlepunten te inventariseren en te stroomlijnen. Gegevensuitwisseling met de VWA betreffende audits is voor bedrijven echter niet een vanzelfsprekendheid, als het om individuele bedrijfsgegevens gaat. Zolang niet duidelijk is wat de VWA met deze gegevens doet, en er geen duidelijke voordelen voor bedrijven aan verbonden zijn, is er weinig stimulans om hieraan mee te werken.

Het participeren in nieuwe private voedselveiligheidssystemen - zoals Riskplaza audit+ - is voor bedrijven aantrekkelijk als het voor een duidelijke vermindering in toezichtslast zorgt, of andere pluspunten oplevert, zoals handelsvoordelen, wettelijke vrijstellingen of bijvoorbeeld een gezamenlijke consensus van de VWA en de aangesloten bedrijven over de relevante risico's en controlepunten, zoals nu al bij RiskPlaza audit+ is verwezenlijkt. Gekoppeld hieraan is, dat het niet meedoen ook zichtbare nadelen moet opleveren.

4.2.7 Drempels voor het inzetten (nieuwe) private voedselveiligheidssystemen bij verminderen van controledruk

De belangrijkste drempel voor bedrijven om mee te werken aan tweedelijns toezichtsystemen of om gegevensuitwisseling met de VWA vanuit bestaande systemen toe te staan, is - zoals gezegd- het ontbreken van een duidelijke 'win-win' situatie. Bedrijven moeten de voordelen inzien om hieraan mee te doen.

Het meewerken aan een nieuwe toezichtsvorm moet een duidelijk voordeel opleveren voor bedrijven. Zo geldt voor de vleessector dat door EU-normen de fysieke toezichtlast moeilijk kan worden verminderd, maar dat wel gekeken kan worden naar een reductie in kosten bij samenwerking met de VWA.

Ook voor andere bedrijven zal het inzetten op controledruk niet altijd voor een sterk verminderde controlelast zorgen. Dit komt omdat de (gratis) overheidscontroles over het algemeen niet als onnodig en zwaar belastend worden ervaren. De audits van private systemen zorgen over het algemeen voor meer druk, zeker als bedrijven aan veel partijen leveren.

Onduidelijkheid over gegevens die met de overheid worden uitgewisseld, wordt ook genoemd als drempel. De discussies over het openbaar maken van controlegegevens, verhogen de drempels voor de retail en bedrijven om zondermeer auditgegevens met de overheid uit te wisselen. Het uitwisselen van kritische controle- en evaluatiepunten is in sectoren, waar men weinig mankracht heeft om zich te verdiepen in voedselveiligheid, zoals individuele bakkers, wel weer een meerwaarde.

Voor de grotere geïnterviewde bedrijven geldt dat er weinig meerwaarde wordt gezien in het toetreden tot een nieuw additioneel VWA-erkend systeem. Dit zal namelijk de druk op een bedrijf alleen maar vergroten, zeker in het begin. Niet meedoen levert dus al snel tijdswinst op. Bovendien zijn de meeste overheidscontroles (buiten de erkende bedrijven) zonder kosten. Ook het feit dat er tot op heden geen nadelen voor bedrijven zijn, als men besluit niet mee te doen, is een duidelijke drempel.

Een andere drempel die door geïnterviewde bedrijven / sectoren voor het toetreden tot een VWA-erkend schema is, is het feit dat de overheid in sommige gevallen erg strikte en rigide eisen stelt aan meedoen aan nieuwe systemen, zoals de eisen die aan Toezicht op Controle conform het beleidskader van LNV worden gesteld.

5 Conclusies

Uit deze verkenning naar private voedselveiligheidssystemen blijkt dat er tal van private voedselveiligheidssystemen toegepast worden in de Nederlandse voedingsmiddelensector. Al deze systemen kunnen in meer of mindere mate ingezet worden bij tweedelijns toezicht, daar ze in doel en werkwijze deels overlappen met de VWA-eisen. Dit kunnen nationale systemen, bedrijfseigen systemen, internationale GFSI-goedgekeurde systemen of hygiënecodes met privaat sectorale controles zijn.

Volgens dit onderzoek bieden de huidige toegepaste private systemen voldoende kansen voor de VWA om ze te gebruiken bij het uitvoeren van haar toezichtstaak. Belangrijke randvoorwaarden voor het inzetten door de VWA zijn: vertrouwen in en kennis van de private systemen, transparantie bij gegevensuitwisseling en het creëren van een duidelijke win-winsituatie.

Vertrouwen en kennis in private systemen

Vertrouwen in en kennis van de verschillende voedselveiligheidssystemen en audits zijn een voorwaarde voor het inzetten van tweedelijns toezicht door de VWA. Kennis is nodig om in te schatten op welke gebieden en op welke manier de verschillende systemen ingezet kunnen worden. Vertrouwen is nodig om in de toekomst daadwerkelijk een deel van het toezicht door de private systemen te laten overnemen. Verdere samenwerking tussen CI's, de RvA en de VWA kan wellicht bijdragen aan een sterker vertrouwen en een (verdere) harmonisatie van controles.

Transparantie bij gegevensuitwisseling

Om, als VWA, gebruik te kunnen maken van bestaande private voedselveiligheidssystemen zal enige vorm van gegevensuitwisseling plaats moeten vinden van bestaande (audit)gegevens. Veel bedrijven en sectoren blijken huiverig voor het uitwisselen van auditgegevens, zeker als het niet duidelijk is wat hier precies mee gedaan wordt door de VWA. Transparantie over de inzet van de gegevens vanuit de VWA kan bijdragen aan de bereidwilligheid om mee werken.

Duidelijke win-win-situatie creëren

De belangrijkste conclusie uit dit onderzoek luidt dat een duidelijke win-win-situatie gecreëerd moet worden. Er zijn een aantal barrières voor deelname, zoals weinig vermindering van controledruk bij deelname. Daarnaast moet ook rekening worden gehouden met het feit dat door

handelsbelangen een vermindering van VWA toezicht niet door elke sector altijd gewenst is.

Het creëren van een duidelijk voordeel is daarom belangrijk. De mogelijke vermindering van controledruk door de overheid hoeft daarbij niet per definitie de enige stimulans te zijn. Vooral omdat overheidscontroles ofwel wettelijk vastgelegd zijn of de controledruk vanuit de afnemers veel hoger is. Andere voordelen voor het deelnemen aan dergelijke arrangementen of gegevensuitwisseling kunnen daarom belangrijk zijn bij het stimuleren van deelname door bedrijven. Te denken valt aan handelsvoordelen, reductie in controlekosten (in de vleessector) of bepaalde vrijstellingen. Daarbij moet ook het niet deelnemen concrete nadelen opleveren, bijvoorbeeld door een hogere lastendruk.

Verskil grote en kleine bedrijven

Mogelijk stimuleringsmaatregelen kunnen voor grote en kleine bedrijven verschillen. Voor grote bedrijven geldt dat zij uitgebreide private systemen gebruiken en dat voor de VWA daar waarschijnlijk veel gegevens ten aanzien van voedselveiligheid beschikbaar zijn, die direct te gebruiken zijn. Het participeren aan nieuwe, additionele systemen zal waarschijnlijk minder animo genereren. Bij kleine bedrijven is voor de VWA veel winst te behalen, maar worden anderzijds minder uitgebreide private voedselveiligheidssystemen toegepast. Hierdoor zijn direct bruikbare controlegegevens waarschijnlijk minder beschikbaar. De VWA kan helpen bij het opzetten en ontwikkelen van systemen of deelname aan bestaande erkende systemen stimuleren, om gebruik te kunnen maken van private toezichtssystemen bij de kleinere bedrijven.

6 Discussie

Dit onderzoek is een brede verkenning geweest, gericht op de identificatie van de verschillende private voedselveiligheidssystemen die een bijdrage kunnen leveren aan het stimuleren van tweedelijns toezicht. Verder is gekeken naar de belangrijkste randvoorwaarden en kansen voor de VWA om private voedselveiligheidssystemen (deels) te kunnen inzetten.

Bij de desk-research naar de private voedselveiligheidssystemen is gebruik gemaakt van de beschikbare informatie ten aanzien van de systemen. Een dergelijk desk-research is voornamelijk geschikt voor het in kaart brengen van openbare informatie. Hierdoor zijn niet alle systemen even ver uitgewerkt, bijvoorbeeld op het gebied van sanctiebeleid. Dit is met name het geval voor systemen waar de systeemeigenaar lastiger te bereiken is (zoals bij internationale systemen) of systemen waar minder openbare informatie beschikbaar is (zoals bedrijfseigen systemen).

Verdere verdieping van de informatie ten aanzien van deze systemen zou wellicht verkregen kunnen worden door voor de internationale systemen contact te zoeken met de buitenlandse systeemeigenaren of Certificerende Instellingen. Voor bedrijfseigen systemen zouden bij de betrokken bedrijven personen geïnterviewd kunnen worden.

Voor de interpretatie van de resultaten verkregen uit de interviews geldt dat door de beperkte onderzoeksgroep de conclusies niet onverminderd kunnen worden toegepast op elk individueel systeem en elk bedrijf. Zo zijn bijvoorbeeld in het huidige onderzoek partijen uit de primaire sector niet geïnterviewd, waardoor slechts een beperkt gedeelte van de primaire sector is meegenomen. Vervolgonderzoek zou zich kunnen richten op het verder verfijnen van de resultaten door ze per sector en systeem te toetsen. Naar aanleiding van de twee andere lopende pilots en de resultaten uit dit onderzoek, zou ook gekeken kunnen worden naar de prioriteiten ten aanzien van stimuleringsregelingen voor het inzetten van tweedelijns toezicht.

Bijlagen

Bijlage I. Interviewvragen

Systemen
<ol style="list-style-type: none">1. Met welke zelfregulerende systemen heeft u ervaring?2. Kunt u iets meer vertellen over de kenmerken van deze systemen (keurmerk)?3. Wat is de indruk van de verschillende systemen (qua degelijkheid en mogelijkheden voor het verminderen van de controledruk)?4. Welk systeem is het meest kansrijk voor het verminderen van controledruk (waarom)?5. Kunt u initiatieven noemen die goed werken om de controledruk te verminderen (welke en waarom)
Controledruk
<ol style="list-style-type: none">1. Hoe wordt de controledruk ervaren in de sector?2. Hoe worden de verhouding VWA en andere audits ervaren?3. Is de controledruk naar uw mening toegenomen of afgenomen? Waardoor komt deze toe of afname?4. Is er de wens binnen de sector tot minder VWA controles / audits?
Kansen en Barrières
<ol style="list-style-type: none">1. Waar ziet u de kansen voor tweedelijns toezicht en het verminderen van de controledruk binnen uw sector?2. Zijn er bestaande systemen waar jullie naar kijken om over te nemen of mee samen te werken?3. Wat zijn de randvoorwaarden en barrières voor het verminderen van de controledruk?4. Ziet u ook risico's voor een grotere rol van tweedelijns toezicht binnen uw sector (waar en waarom)?

Bijlage II. Overzicht van systemen meegenomen in dit onderzoek

Indeling

- Nederlandse systemen
- Bedrijfseigen systemen
- Internationale systemen
- Hygiënecodes met privaat sectoraal toezicht

Nederlandse systemen

Naam	Beheerder/ opsteller	Scope	Toepassingsgebied	Risicoanalyse en evaluatie	Eisen CI/Auditor	Controles/Audits	Transparantie	Sanctiebeleid	Overig
Dutch HACCP	Opgesteld door Centraal College van Deskundigen, beheerd door Stichting Certificatie voor Voedselveiligheid.	Voedselveiligheids-systeem. Bestaat sinds 1996 en wordt continu aangescherpt. Goedgekeurd door GFSI, erkend door VWA en geaccepteerd door RvA.	Hele voedingsmiddelensector en -keten. Nu 2.000 certificaten uitgegeven.	Op basis van de codex alimentarius (WHO).	Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. In sommige sectoren wordt 5 jr sectorervaring geëist. Accreditatienormen: ISO/IEC guide 65.	In de eerste 3 jaar 2x p/j, daarna minimaal 1x p/j.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk, evenals een openbaar register van aangesloten CI's en nodige corrigerende maatregelen bij overtreding. Echter, wie een overtreding gehad heeft, is niet bekend en ook de audits zijn niet openbaar. Gegevens worden met VWA uitgewisseld.	Bij ernstige afwijkingen direct corrigerende acties. Indien minder ernstig een aantal preventieve maatregelen. Er is een termijnregeling. Indien men zich hier niet aan houdt, wordt het certificaat ingevorderd.	
TrusQ	Samenwerkingsverband Diervoedersector NL & BE.	Gestart in 2003. GMP is basis, maar meer focus op kwaliteitsaspecten.	Grondstoffen voor diervoeder. Er zijn 9 TrusQ-diervoederbedrijven, maar zij leveren aan duizenden veehouders in NL, BE en D.	Volgens GMP.	Niet bekend.	Interne en externe audits. Monitoring en analyses van grondstoffen. Kosten worden betaald door TrusQ.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Ondernemers met afwijkingen worden niet bekend gemaakt. Wel transparant richting VWA: actieve gegevensuitwisseling.	Stoplichtensysteem: Bij oranje mag de leverancier niet leveren. In de praktijk kan het zijn dat ze slechts één grondstof niet meer mogen leveren.	Wil graag een certificering door internationaal erkende instantie SGS.
IKB varken (IKB = Integrale Keten Beheersing)	Centraal Bureau Dierlijke Sector (CBD)	Voedselveiligheid en dierenwelzijn. Fungeert als basis voor een hygiëncode. Geaccepteerd door RvA.	Varkenshouderij in Nederland (deelname: ca. 60%).	Gebaseerd op HACCP.	Ja. Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. Accreditatienorm EN 45011.	Jaarlijkse externe audits.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Er is geen openbaarheid van controle- en sanctiegegevens.	Mogelijke sancties bestaan uit waarschuwingen, herstelcontroles op kosten van het bedrijf en intrekken van de erkenning.	Dit systeem is in dit onderzoek niet verder onderzocht, omdat dit systeem al erg bekend is.
IKB Nederland Varkens (IKB = Integrale Keten Beheersing)	De Groene Belangenbehartiger (DGB)	Voedselveiligheid en dierenwelzijn. Fungeert als basis voor een hygiëncode.	Varkenshouderij in Nederland (deelname: ca. 30%).	Gebaseerd op HACCP.	Ja. Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. Accreditatienorm EN 45011.	Jaarlijkse externe audits.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Er is geen openbaarheid van controle- en sanctiegegevens.	Mogelijke sancties bestaan uit waarschuwingen, herstelcontroles op kosten van het bedrijf en intrekken van de erkenning.	Dit systeem is in dit onderzoek niet verder onderzocht, omdat dit systeem al erg bekend is.
IKB kalf (IKB = Integrale Keten Beheersing)	Productschap Vee en Vlees	Voedselveiligheid en dierenwelzijn. Fungeert als hygiëncode (NB: nog niet formeel geregeld).	Vleeskalverhouderij in Nederland (deelname: > 90%).	Gebaseerd op HACCP.	Ja. Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. Accreditatienorm EN 45011.	Jaarlijkse externe audits.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Er is geen openbaarheid van controle- en sanctiegegevens.	Mogelijke sancties bestaan uit waarschuwingen, herstelcontroles op kosten van het bedrijf en intrekken van de erkenning.	Dit systeem is in dit onderzoek niet verder onderzocht, omdat dit systeem al erg bekend is.
IKB kip (IKB = Integrale Keten Beheersing)	Productschap Pluimvee en Eieren	Voedselveiligheid. Fungeert als hygiëncode. (NB: nog niet formeel geregeld). Geaccepteerd door RvA.	Vleeskuikenhouderij in Nederland en buurlanden (deelname in Nederland: > 90%).	Gebaseerd op HACCP.	Ja. Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. Accreditatienorm EN 45011.	Jaarlijkse externe audits.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Er is geen openbaarheid van controle- en sanctiegegevens.	Mogelijke sancties bestaan uit waarschuwingen, herstelcontroles op kosten van het bedrijf en intrekken van de erkenning.	Dit systeem is in dit onderzoek niet verder onderzocht, omdat dit systeem al erg bekend is.
IKB ei (IKB = Integrale Keten Beheersing)	Stichting IKB ei	Voedselveiligheid en dierenwelzijn. Fungeert als hygiëncode.	Legpluimveehouderij in Nederland en buurlanden (deelname in Nederland: > 80%).	Volgens HACCP.	Ja. Eisen aan werkerterrein en deskundigheid. Accreditatienorm EN 45011.	Jaarlijkse externe audits.	Inhoud systeem is openbaar; controle- en sanctiegegevens zijn toegankelijk voor de overheid (LNV/VWS) in het kader van een ToC-arrangement. Tevens contact met VWA.	Mogelijke sancties bestaan uit waarschuwingen, herstelcontroles op kosten van het bedrijf en intrekken van de erkenning. In het kader van ToC, aangevuld met de mogelijkheid van boetes als sanctie.	Systeem maakt reeds gebruik van het ToC-arrangement van het Ministerie van LNV.

KKM (Keten Kwaliteit Melk)	OCM heeft KKM opgericht. Maar door een fusie van COKZ (private taken), MCS en OCM is Q-lip ontstaan. Q-lip beheert het systeem.	Voedselveiligheid, borging van productie van melk op de boerderij. Huidig protocol is vanaf 2006 van toepassing.	Primaire boerderijmelk inclusief transport tot aan de verwerking.	Volgens HACCP en GMP+.	CI is Q-lip. Specifieke eisen voor KKM audits niet bekend	Worden gedaan door Q-lip (1 keer p/2 jr), behalve voor Quarant. De inhoud is afhankelijk van het borgingsstelsel van de klant. Namens de overheid voert COKZ jaarlijks toezicht via systeemaudits. Toezicht richt zich op ontvanger van boerderijmelk (zijn klanten van Qlip). Omdat klanten de controle en certificering hebben uitbesteed, richt het toezicht zich ook op uitvoerende organisaties zoals Q-lip.	Eisen voor het systeem zijn niet voor iedereen inzichtelijk. Alleen de klant krijgt inzicht in resultaten van de audit. COKZ wordt door Q-lip geïnformeerd met toestemming van de klant.	Sanctiebeleid van CI bestaat uit waarschuwing, hercontrole en het intrekken van certificaat / erkenning. Ontvanger van boerderijmelk bepaalt sancties naar veehouder voor het niet hebben van een certificaat. Ontvanger van boerderijmelk is klant van Q-lip. Ontvanger van boerderijmelk bepaalt doorbelasting van lasten van kwaliteitsborging naar veehouder.	
Food-Compass	Stichting Monitoring Voedingstuinbouw. Opgesteld door Productschap Tuinbouw in samenwerking met Frugi Venta. Dagelijks bureau Food Compass uitgevoerd door Productschap Tuinbouw.	Gebaseerd op de wettelijke HACCP verplichting tot residuanalyse zoals beschreven in de Hygiëncode Ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen.	Voornamelijk handels- en enkele teeltbedrijven werkzaam in verse/onbewerkte groenten, fruit en paddenstoelen. Momenteel ong. 300 deelnemers.	Volgens HACCP. Deskundigenpanel evalueert de risico-analyse en baseert hierop het monitoring-programma. Ook VWA neemt hierin zitting.	n.v.t.	Jaarlijks monitorings-programma, wordt getoetst door deskundigenpanel. Jaarlijks worden er 1.700 monsters genomen.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Deelnemers hebben toegang tot resultaten van eigen monsters en zien geanonimiseerde gegevens van overige deelnemers. Over uitwisseling met de VWA is niets bekend.	Indien een product niet in orde is (er is een MRL overschrijding geconstateerd), krijgt de deelnemer direct een melding. Indien gewenst kan de deelnemer op eigen kosten direct een vervolgonmonster laten nemen. De deelnemer informeert zijn leverancier, doet melding bij de VWA en indien nodig wordt de partij uit de handel genomen.	
VVAK (Voedsel en Voeder-veiligheid Akkerbouw)	Opgesteld door Akkerbouw Certificeringsoverleg, beheerd door Productschap Akkerbouw.	Voedsel en voeder-veiligheid. Bestaat sinds 2005 en goedgekeurd als Hygiëncode Food en hygiëncode Feed. Wordt door Productschap Diervoeder gezien als gelijkwaardig aan GMP* en door het Belgische OVPG/Agrofront als gelijkwaardig aan het IKKB (IKKB Standaard voor primaire plantaardige productie).	Nederlandse akkerbouw. Nu hebben bijna 3.000 ondernemers een VVAK certificaat en zo'n 10.000 één of meer (losse) gewas certificaten.	Volgens HACCP, aangevuld met een beheersingschecklist te vinden in het handboek van VVAK.	Accreditatienormen: ISO/IEC 17020.	Verschillende vormen van controle: (1) zelfcontrolelijst ingevuld door ondernemer, (2) aangekondigde inspectie, (3) verrassingsbezoek. Nieuwe bedrijven + bedrijven met afwijkingen inspectie tijdens oogst. Frequentie: 1x p/j voor module consumptieaardappelen. Overige 1x p/3j.	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Welke bedrijven deelnemen is niet bekend. De deelnemers machtigen CI's o.a. controlegegevens en redenen voor afkeuring door te geven aan afnemers.	Bij 3 maal niet een afspraak nakomen, dan automatische afkeuring van het gewas. Indien de teler weer wil deelnemen, wordt deze gezien als nieuwe deelnemer (hogere kosten). Bij niet voldoen aan de eisen volgt afkeuring (volgend jaar weer nieuwe deelnemer).	
Risk Plaza-audit*	Productschap Akkerbouw	Borging voedselveiligheid bakkerij-ingrediënten (productverificatie middels infoblad 64). Het systeem is door de VWA geaccepteerd als ketengarantiesysteem. Sinds 2008.	Gericht op borging voedselveiligheid bakkerij-ingrediënten. Momenteel zijn er 15 leveranciers die een RiskPlaza-audit* hebben ondergaan.	RiskPlaza biedt handvatten op het gebied van mogelijke voedselveiligheidsgevaars van bakkerij-ingrediënten. Het bedrijf dient vervolgens zelf na te gaan of mogelijke gevaren ook reëel zijn voor het betreffende bedrijf.	Er worden eisen gesteld aan vakkennis en opleidingsniveau. CI's zijn Lloyds, ISACert SGS en BVQI en DNV.	Er is een basiskwaliteitssysteem (HACCP/BRC/ISO/SQF/goedgekeurde hygiëncode) en daarbovenop wordt de RiskPlaza-audit* uitgevoerd. De audits lopen dan ook gelijk met het basiskwaliteitssysteem (ong. 1x p/j).	Eisen voor het systeem zijn voor iedereen via de website inzichtelijk. Alle deelnemers, de CI's en de VWA hebben toegang tot de database. Tevens is er een openbaar register van deelnemende bedrijven. Gegevens van deelnemende bedrijven zijn transparant richting de VWA, m.u.v. auditrapporten. Een onafhankelijke "materiedeskundige" houdt toezicht op de diepgang van de audits.	Indien een non-conformiteit geconstateerd wordt, zijn er 42 verbeterdagen. Is het dan nog niet op orde, dan komt de Riskplaza-audit* -status te vervallen.	Dit systeem wordt al uitgebreid onderzocht en is daarom niet verder meegenomen in dit onderzoek.

Bedrijfseigen systemen

Naam	Beheerder/ opsteller	Scope	Andere systemen	Toepassingsgebied	Risicoanalyse en evaluatie	CI/Auditor	Controles/Audits	Transparantie	Sanctiebeleid	Overig
VION	VION Food Group	Voedselveiligheid, dierenwelzijn, voedselkwaliteit	ISO 9001, (bijna allemaal) gecertificeerd voor IKB en alle vestigingen minimaal één v.d. kwaliteitssystemen die erkend zijn door GFSI (dus BRC/IFS en EFSIS).	Gehele vleesketen: van slacht tot voedingsmiddel.	Eigen HACCP-concept o.b.v. Codex Alimentaris.	Onafhankelijke CI's controleren en certificeren continu voor alle gehanteerde kwaliteitssystemen. Accreditatienormen: ISO/IEC 17020.	Continue monitoring.	Omdat dit een bedrijfseigen systeem is, is transparantie beperkt..	Indien varkenshouders niet voldoen aan lokale kwaliteitsstandaard worden ze gekort op uitbetalingen.	
Safety Guard	Van DrieGroup	Voedselveiligheid. Systeem is o.b.v. HACCP. Lloyds heeft dit systeem erkend.	De slachterijen zijn HACCP en BRC gecertificeerd en SKV erkend. Men is bezig ISO 22000 te implementeren De gehele verwerking valt onder Safety Guard.	Gehele kalverenketen: van veehouderij tot verwerking.	HACCP is in gehele keten geïmplementeerd.	CI is Lloyds.	Random metingen, o.a. urinemetingen ter controle op afwezigheid van verboden stoffen.	Een online transparant tracking systeem dat wordt aangeboden aan afnemers. Omdat dit een bedrijfseigen systeem is, is transparantie beperkt..	Niet bekend.	
IVI	Alpuro Group	Kwaliteit en voedselveiligheid.	Door gehele keten heen diverse certificaten: ISO 9001, ISO 14001, HACCP, BRC, IKB, GMP en GVP.	Gehele kalverenketen. Alpuro handelt in een gesloten keten: selectie kalfsvlees, zelf produceren van voer, slacht en verwerkingsproces.	HACCP is onderdeel van het IVI-systeem.	CI is SGS, maar ook andere internationale CI's komen auditen.	Elke dag externe en interne controles. Zelf monitoren ze ook. Labanalyses worden wel uitbesteed.	Elektronische kalfsvleesbibliotheek (IVI-Center). Deze is bereikbaar voor de afnemers. Omdat dit een bedrijfseigen systeem is, is transparantie beperkt.	Niet bekend.	
Q2	FrieslandCampina (voorheen Campina)	Voedselveiligheid en Management of Change. Het Q2 systeem is herzien in 2008: overlap met andere certificaten is eruit gehaald, en dus meer gefocust op voedselveiligheid (gaat verder dan BRC/IFS/HACCP).	Campina heeft CBK (Campina Boerderij Kwaliteitssysteem) voor deze primaire productie, afgeleid van KKM. Zelf beschikken ze over BRC, IFS, Dutch HACCP, ISO 9001 en ISO 14000. Enkele locaties ook ISO 22000.	Vanaf dat de vrachtwagen bij de fabriek aankomt geldt Q2. Daarvoor geldt CBK.	HACCP is onderdeel van het systeem.	Er worden externe trainingen gegeven aan lead auditoren door CI's, waarbij zij ook een officieel certificaat ontvangen. Zij geven deze training door aan de overige auditoren in het bedrijf.	Dit wordt uitgevoerd door hun eigen auditor. Er is een zekere mate van onafhankelijkheid: de auditor mag niet zijn eigen business team auditen. Het voordeel van eigen audits is dat men meer de diepte in kan en dit leidt tot spin-offs van ideeën voor hun eigen team. Verbeteringen worden hierdoor sneller doorgevoerd.	Er zijn gegevens met COKZ uitgewisseld gedurende een pilot van COKZ. Zij voeren 1e lijnstoezicht uit in de zuivelsector. Omdat dit een bedrijfseigen systeem is, is transparantie beperkt.	Niet bekend.	
Quarant	FrieslandCampina (voorheen Friesland Foods)	Kwaliteit, veiligheid en wijze van productie. Sinds 2006 o.b.v. KKM systeem. Campina heeft CBK (Campina Boerderij Kwaliteitssysteem) voor deze primaire productie, is afgeleid van KKM.	BRC/IFS, ISO 22000, HACCP en ISO 9001.	Primaire keten voor rauwe boerderijmelk voor afnemers van Friesland Foods.	Op basis van de HACCP worden risico's (fysisch, chemisch en microbiologisch) geëvalueerd.	CI is Cicero. Zij zijn geaccrediteerd door RvA EN 17020. Cicero zet speciaal opgeleide inspecteurs in.	Zelfrapportage door melkveehouders, toetsen door auditor en uitslag wordt besproken met melkveehouder.	Transparant richting veehouder en andere belanghebbenden. Omdat dit een bedrijfseigen systeem is, is transparantie beperkt.	Indien de afwijkingen te groot zijn wordt er geen certificaat uitgereikt of bestaande ingetrokken.	

Internationale systemen

Naam	Beheerder/ opsteller	Scope	Toepassingsgebied	Risicoanalyse en evaluatie	Eisen CI/Auditor	Controles/ Audits	Transparantie	Sanctiebeleid	Overig
ISO 22000 en PAS 220 (Publicly Available Specification)	The International Organisation for Standardisation met input van 30-tal landen. CBL input op 1 ^e versie. PAS 220 is initiatief van Kraft Foods, Danone, Nestlé en Unilever.	Voedselveiligheid. Combinatie van ISO 9001 (niet kwaliteitsaspecten) en HACCP. PAS 220 is een extra module voor de retail om GFSI goedkeuring mogelijk te verkrijgen.	Alle organisaties die direct of indirect onderdeel zijn van de voedselketen.	Volgens HACCP.	Accreditatienorm en: ISO/IEC Guide 65.	Intern en extern. Extern 2 keer p/j.	Via een handboek kan iedereen inzicht krijgen in het systeem en het sanctiebeleid. Er is echter geen openbaar register met de aangesloten bedrijven c.q. CI's en dus ook niet wie welke sanctie ontvangen heeft. De auditrapporten zijn ook niet openbaar, alleen voor het desbetreffende bedrijf. Voor zover bekend worden de gegevens niet met de VWA uitgewisseld.	Drie gradaties: Critical, major en minor non-conformities. Schorsing van het certificaat is de eerste stap, gevolgd door intrekking indien problemen niet binnen gestelde termijn opgelost zijn. Indien het een minor punt is, kan ook eerst een waarschuwing worden afgegeven.	
SQF (Safe Quality Food)	Ontwikkeld in Australië nu beheerd door het Amerikaanse Food & Marketing Institute.	Combinatie van kwaliteitsmanagement (ISO 9001) en voedselveiligheid (HACCP) aangevuld met CQP's (Critical Quality Points) en tracking&tracing. Voldoet aan GFSI.	Alle levensmiddelenbedrijven. Wereldwijd 10.000 certificaten. SQF-1000 primaire agrarische sector en kleinschalige verwerkers/ dienstverleners. SQF-2000 grotere toeleverende en verwerkende industrie. SQF-3000 in ontwikkeling voor de retail.	Volgens HACCP.	Accreditatienorm en: ISO/IEC Guide 65 en de criteria voor SQF-certifying-bodies. In Europa zijn er 4 geregistreerde auditoren.	Intern en extern. Extern 2 keer p/j.	Inhoud van het systeem is op de website duidelijk. Tevens is er een open register in de vorm van een database waar iedereen in kan zoeken. Evt. sancties staan hier niet in vermeld, maar wel de auditrapporten (alleen inzichtelijk bij lidmaatschap), waardoor fabrikanten en retailers snel inzicht hebben. Voor zover bekend heeft de VWA hier geen toegang toe.	Drie gradaties: critical, major en minor non-conformities. Schorsing van het certificaat is de eerste stap, gevolgd door intrekking indien problemen niet binnen gestelde termijn opgelost zijn. Indien het een minor punt is, kan ook eerst een waarschuwing worden afgegeven.	SQF en IFS gaan de systemen harmoniseren.
BRC (British Retail Consortium) Ookwel genoemd: Global Standard for Food Safety	British Retail Consortium (Tesco, Safeway, Somerfield, Sainsbury).	Kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid. GMP, HACCP en een kwaliteitssysteem. Voldoet aan GFSI. Gestuurd door de markt, afnemers, retail.	Gehele voedingssector, inclusief verpakking en opslag& distributie. Dit is vaak een systeem dat geëist wordt door retailers en dus nodig is voor handel.	Volgens HACCP.	Accreditatienormen: ISO/TS 22003. Cursus met examen bij een vernieuwde versie. GFSI verplicht om per 3 jaar een herziene versie in te voeren.	In het begin 2-3 keer p/j een audit, daarna naar 1 keer p/j. Bij afwijkingen meer audits. Certificaat wordt toegekend door expert panel.	Regels en verplichtingen voor deelname zijn openbaar. Openbaarheid auditrapporten onbekend. Op de website is er een gedeelte waar deelnemers kunnen inloggen. Het is onbekend welke informatie dan inzichtelijk is. Een lijst van deelnemers is niet openbaar.	Er wordt gewerkt met een puntensysteem. Bij geconstateerde afwijkingen meer audits.	
IFS (International Food Standard)	HDE (Hauptverband der Deutschen Einzelhandels) en FCD (Fédération des Entreprises du Commerce et la Distribution).	Kwaliteitssysteem, HACCP en eisen omgeving. Transport eigen systeem (ILS). Lijkt op BRC, maar heeft extra eisen aan inkoopstelsel. Voldoet aan GFSI. Gestuurd door de markt, afnemers, retail.	Gehele voedingssector, inclusief verpakking en opslag& distributie. Dit is vaak een systeem wat geëist wordt door retailers en dus nodig is voor handel.	Volgens HACCP.	Accreditatienormen: ISO/TS 22003. Auditoren moeten cursus IFS volgen met examen.	Minder controles dan BRC. Indien er geen problemen zijn, dan pas weer na 18 mnd.	Regels en verplichtingen voor deelname zijn openbaar. Op de website is er een gedeelte waar deelnemers kunnen inloggen. Het is onbekend welke informatie dan inzichtelijk is. Een lijst van deelnemers is niet openbaar.	Er wordt gewerkt met een puntensysteem. Men krijgt minpunten, indien ze niet aan alles voldoen.	Duitse retailers zijn ontevreden over de prestaties van diverse bedrijven met een IFS-certificaten.

<p>QS (Qualität und Sicherheit for Lebensmittel vom Erzeuger bis Verbraucher)</p>	<p>Beheerder is Centrale Marketing Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft. Opgezet door de Duitse levensmiddelenindustrie als tegenhanger van Global GAP.</p>	<p>In NL goedgekeurd bij IKB kalkoencertificaat en GMP* certificaat om ook QS certificaat te mogen voeren.</p>	<p>Gehele keten en meer consumentgericht i.t.t. Global GAP. Sectoren vlees, groente&fruit en diervoeder.</p>	<p>Volgens HACCP. QS heeft software ontwikkeld voor ondernemer als hulpmiddel om te kunnen voldoen aan HACCP.</p>	<p>Accreditatie normen: ISO/TS 22003.</p>	<p>1 keer p/j een audit. Productschap diervoeder eist 2 audits p/j.</p>	<p>Regels en verplichtingen voor deelname zijn openbaar. Op de website is er een gedeelte waar deelnemers kunnen inloggen. Het is onbekend welke informatie dan inzichtelijk is. Een lijst van deelnemers is niet openbaar.</p>	<p>Schorsing van het certificaat is de eerste stap, gevolgd door intrekking indien problemen niet binnen gestelde termijn opgelost zijn. Indien het een minor punt is, kan ook eerst een waarschuwing worden afgegeven.</p>	
<p>GlobalGAP (Global Good Agricultural Practice)</p>	<p>Europese supermarktorganisaties (n=26). Vanuit NL CBL.</p>	<p>Voedselveiligheid is het belangrijkste. Ook duurzaamheid en kwaliteit. GMP* wordt geaccepteerd. Nieuwe versie richting BRC door module 'producthandling'.</p>	<p>Primaire sector en transport naar fabriek. Er zijn generieke product-onderwerpen en ook modules toegespitst op specifieke producten.</p>	<p>Volgens HACCP.</p>	<p>Accreditatienorm en EN45011 of ISO/IEC Guide 65. Om te kunnen voldoen moeten CI's interpretatiedocumenten v.d. GlobalGAP protocollen maken.</p>	<p>Er is 1 aangekondigde inspectie p/j. Verder ook 1 zelfcontrole inspectie.</p>	<p>Regels en verplichtingen voor deelname zijn openbaar. Een lijst van deelnemers is niet openbaar. Verder geen gegevens bekend.</p>	<p>Er bestaan 3 sancties: waarschuwing, opschorting en opzegging. Producten zullen verhindert worden om te veranderen van CI totdat de non-conformiteit die heeft geleid tot de betreffende sanctie naar tevredenheid is afgesloten.</p>	<p>Wordt gewerkt aan IKB kip harmonisatie met GlobalGAP. Eerder was dit EurepGAP.</p>
<p>IQCS (International Quality Control System) en IRMA (International Raw Material Assurance)</p>	<p>SGF (Sure Global Fair) is een geregistreerde vereniging met hoofdkantoor in Frankfurt.</p>	<p>Gebaseerd op EU-richtlijn 93/43 en AIJN-Guide of Good Hygiene Practice (Europese vruchtensap vereniging) en Hygiëncode Frisdranken. IQCS is lid van EQCS (European Quality Control System). 600 aangesloten bedrijven in ong. 50 landen.</p>	<p>Gehele keten in de sector fruit, fruitsappen, frisdranken, vanaf het telen van de vrucht.</p>	<p>Volgens HACCP. Maar ook bij aansluiting bij SGV (is vrijwillig) wordt een risico-analyse uitgevoerd. Dit wordt elke 3 jaar herhaald, bij tussentijdse wijzigingen in proces wordt er eerder een analyse uitgevoerd</p>	<p>Er zijn momenteel 17 CI's die het certificaat mogen uitdelen, maar niet 1 in Nederland.</p>	<p>2 (soms meer) audits p/j. Continu worden er monsters genomen uit de consumenten markt.</p>	<p>Regels en verplichtingen voor deelname zijn openbaar. Openbaarheid auditrapporten onbekend. Klachten worden in strikt vertrouwen behandeld. EQCS is bezig met het oprichten van een database met gegevens van alle grondstoffen en consumenten-artikelen.</p>	<p>Verwijdering van producten of het nemen van maatregelen om herhaling te voorkomen, zoals bijvoorbeeld een onaangekondigde hercontrole.</p>	<p>Andere projecten die vallen onder SGV zijn FRAPP (Fruit Project Risk Assessment voor Bestrijdingsmiddelen) en QUISEE.</p>
<p>GMP*</p>	<p>Opgesteld door Centraal College van Deskundigen Diervoedersector (CCvDD) en is systeemeigenaar. Productschap diervoeder ondersteunt dit. Productschap Diervoeder is beheerder van het systeem.</p>	<p>Gebaseerd op EN-ISO-9001:2000, ISO-DIS-220000 en HACCP. Doel was alleen voor NL, nu in 50 landen. Voldoen aan dit systeem is nodig voor handel. Momenteel zijn er in NL 3.000 bedrijven aangesloten (=99.9%) en 10.000 internationaal. Geaccepteerd door RvA.</p>	<p>Gehele keten: teelt, handel, etc.</p>	<p>Volgens HACCP. Aangevuld met eigen voorwaarden/eisen.</p>	<p>Accreditatie normen: NEN-EN 45011 of ISO/IEC Guide 65. Productschap Diervoeder heeft eigen auditoren in dienst. Zij moeten een periodiek examen afleggen. Uniforme audits a.d.v. checklists.</p>	<p>Er zijn 3 soorten audits (a) kantoor audits (b) witness audits en (c) parallel audits waarbij de audits van de CI gecontroleerd worden. Tussen de audit van de CI en de parallelle audit zit 6 weken.</p>	<p>Inhoud van het systeem is openbaar. Er is een dataset Databank Risicobeoordeling Voedermiddelen (DRV-lijst) die toegankelijk is voor GMP*-gecertificeerde bedrijven. Richting VWA transparantie, voor de rest geen inzage in sancties etc. Geen rechtstreekse uitwisseling gegevens met VWA. Bij de opzet v.h. systeem is dit wel geweest. Overigens heeft VWA wel toegang tot een gedeelte v.d. dataset, namelijk de risico-analyse en beoordeling.</p>	<p>Overtredingen worden gecategoriseerd naar de bijbehorende sanctie. Sancties zijn intensivering audits en/of een schorsing van 3 mnd. Na deze 3 mnd wordt bekeken of de schorsing wordt opgeheven of dat het certificaat wordt ingetrokken. Dit laatste wordt ook bekend gemaakt (deuk imago) en men mag gedurende 1 jaar geen lid worden.</p>	

Hygiëncodes met privaat sectorale controles

Naam	Beheerder/ opsteller	Scope	Toepassingsgebied	Risicoanalyse en evaluatie	Eisen CI/Auditor	Controles/Audits	Transparantie	Sanctiebeleid	Overig
Kleinverpakkers van ongeschilde aardappelen	Nederlandse Aardappel Organisatie (NAO).	Deze hygiëncode wordt door productschap Diervoeder gelijk gesteld aan GMP*	Ong. 20 kleinverpakkers van ongeschilde aardappels zijn gecertificeerd.	Volgens HACCP.	NAO certificeert zelf.	Uitvoering controles door de buitendienst van NAO	Inhoud van de hygiëncode is openbaar, hier staat het sanctiebeleid niet in vermeld. Register gecertificeerde bedrijven is op te vragen bij de NAO. Controlegegevens voor derden niet toegankelijk.	Het sanctiebeleid is niet bekend.	
Brood- en banketbakkerij	Opgesteld door Nederlandse Bakkerij Centrum (NBC) i.o.v. Nederlandse brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV) en Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB).	Voedselveiligheid.	Nederlandse brood- en banketbakkerijen.	Volgens HACCP.	ISACert verstrekt certificaten (EN ISO 17020 norm).	CI is ISACert .Er zijn 3 inspecties, incl. microbiologisch onderzoek. Indien deze in orde zijn, dan nog maar 1 keer p/j een controle.	Inhoud van de hygiëncode en aanvullende reglementen is openbaar. Op de website van ISACert is het register te zien. De ingevulde inspectielijst is (o.b.v.) vrijwilligheid op te vragen bij de bakker. NBC heeft eigen database met gegevens, maar deze is niet inzichtelijk voor derden.	Bij constatering van een afwijking, krijgt het bedrijf mogelijkheid deze te herstellen binnen een bepaalde termijn. Zonder herstel na deze periode wordt het certificaat niet verlengd.	
Keurslagers	Vereniging van Keurslagers.	Kwaliteitsysteem.	Slagers. Op dit moment zijn er 550 leden.	Volgens HACCP.	Accreditatie norm ISO 17020 en het laboratorium heeft ISO 17025. product	Jaarlijks minimaal 2 keuringen: één door de vereniging van Keurslagers en één door CI (niet bekend welke CI). De inspectie bestaat namelijk uit 2 onderdelen: inspectie HACCP en bacteriologische controle van 5 producten: rund, varken, kip, gehakt, gegaard. Onaangekondigde controles met inspecties en monsteronderzoek.	Inhoud van de hygiëncode is en aanvullende reglementen openbaar. Op de website (consumentengericht) is te zien waar de keurslagers zich bevinden. De auditrapportage wordt gemaakt door CI is bekend bij de desbetreffende keurslager, maar ook bij de vereniging. Het is niet bekend in hoeverre dit uitgewisseld wordt met de VWA.	Indien men niet voldoet, moet het logo van Keurslagers van de gevel, dit wordt ook op de website weergegeven.	
Horeca	Bedrijfschap Horeca&Catering.	Voedselveiligheid.	Alle horecabedrijven, behalve bereiding van ijs en contractcaterars.	Volgens HACCP.	ISACert met accreditatienorm en EN 45011 en EN 45012 geeft opdracht aan H&H Inspectie.	Uitvoerende instantie is VWA.	Inhoud van de hygiëncode is en aanvullende reglementen openbaar. Openbaar register van bedrijven die het certificaat (vrijwillig) hebben behaald is aanwezig. Controlegegevens voor derden niet toegankelijk.	Bij constatering van een afwijking, krijgt het bedrijf mogelijkheid deze te herstellen binnen een bepaalde termijn. Zonder herstel na deze periode wordt het certificaat niet verlengd.	De hygiëncode is in 2008 vereenvoudigd. Examens en cursussen, dus ook behalen van het certificaat, is niet meer mogelijk sinds begin 2009. De uitgedeelde certificaten mogen nog wel behouden blijven en wordt ook nog dezelfde waarde toegekend, maar controles hierop worden niet meer uitgevoerd. Houwers Holtackers is bezig met een private certificering.

The image features a white background with several large, overlapping, curved lines. The top half contains three blue lines that curve downwards from left to right. The bottom half contains two red lines that curve downwards from left to right, with a blue line nested between them. The lines are thick and smooth, creating a sense of movement and depth.

science_society_sense

Zeestraat 84
2518 AD Den Haag
t 070 318 44 44
f 070 318 44 22
info@schuttelaar.nl
www.schuttelaar.nl