

# KWALITEITSBORGINGSSYSTEMEN

12.1	Wetgeving en historie	432
12.2	Kwaliteitsborgingssystemen algemeen	432
12.2.1	ISO 9000 en 9001	432
12.2.2	ISO 22000	433
12.2.3	HACCP	434
12.2.4	BRC	435
12.2.5	IFS	435
12.2.6	SQF	435
12.2.7	TQM	436
12.2.8	Hygiëncodes	436
12.3	Kwaliteitsborgingssystemen in de zuivel	436
12.3.1	KKM en vergelijkbare systemen	436
12.3.2	GMP+ en GMP Superplus	436
12.3.3	TrusQ	437
12.3.4	IKB	437
12.3.5	SKV	437
12.3.6	Eurepgap	438
12.3.7	QS	438
12.3.8	Skal	439
12.4	Toekomstige ontwikkelingen	439



Binnen de veehouderij wordt al een aantal jaren gewerkt met kwaliteitsborgingssystemen. Hierbij wordt onder andere de manier van werken beter in kaart gebracht. Ook in de melkveehouderij zijn kwaliteitsborgingssystemen van kracht.

In dit hoofdstuk wordt een overzicht gegeven van de verschillende kwaliteitsborgingssystemen in het algemeen in de voedingsmiddelenindustrie en van de dierlijke sector in het bijzonder.

## 12.1 WETGEVING EN HISTORIE

De ontwikkeling van kwaliteitsborgingssystemen is in de jaren tachtig begonnen in de Japanse auto-industrie. Later zijn deze systemen overgenomen door andere takken van industrie, waaronder de voedingsmiddelenindustrie. Tegelijkertijd werd door de BSE-crisis in Europa duidelijk dat de Europese wetgeving aan vernieuwing toe was. Hiertoe kwam een zogenoemde *White Paper on Food Safety* in publicatie, waarin een aanzet werd gegeven voor hervorming. Uitgangspunt hierbij was het vertrouwen van de consument te handhaven en terug te winnen, omdat dit vanwege de BSE-crisis sterk was verminderd. Verder werd voorgesteld een onafhankelijke European Food Safety Authority (EFSA) op te richten, die als wetenschappelijk referentiepunt voor de hele Europese Unie zou moeten gaan fungeren en zou moeten bijdragen aan een hoog niveau van gezondheidsbescherming voor de consument. Na twee jaar verscheen de regeling 178/2002, nu vooral bekend als de *General Food Law (GFL)*. Per 1 januari 2005 is deze wet in werking getreden in Europa.

Met de GFL worden drie doelen beoogd:

- 1 Het bepalen van principes waarop de moderne voedingswetgeving is gebaseerd in de Europese Unie.
- 2 Het oprichten van een Europese Food Safety Authority (EFSA) in de lidstaten.
- 3 Het vaststellen van procedures bij voedselveiligheids crises, met inbegrip van het zogeheten *Rapid Alert System*.

De wetenschappelijke basis van de GFL is de risico-analyse. Deze risico-analyse bestaat weer uit drie componenten: risicobepaling (risk assessment), risicomanagement (risk management) en risicocommunicatie (risk communication). Met name de risico-analyse is op wetenschap gebaseerd, waarbij vier stappen te onderscheiden zijn: gevarenidentificatie, gevarenkarakterisering, blootstellingsanalyse en risicokarakterisering. De EFSA speelt een belangrijke rol bij deze risico-analyse. Het hart van de risico-analyse bestaat uit de *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP, zie 12.2.3).

Een ander belangrijk onderdeel van de GFL dat per 1 januari 2005 in werking is getreden, is de zogenoemde tracking-en-tracingparagraaf. Elk bedrijf moet in het geval van calamiteiten een stap vooruit en terug in de keten kunnen kijken en gegevens kunnen leveren die onder meer nodig zijn om bepaalde producten terug te halen.

## 12.2 KWALITEITSBORGINGSSYSTEMEN ALGEMEEN

De hierna beschreven kwaliteitsborgingssystemen hebben allemaal betrekking op voedingsmiddelen en de productie, verwerking en afzet daarvan. Belangrijk punt bij de invoering van kwaliteitsborgingssystemen is het verlenen van een certificaat en/of keurmerk na controle en goedkeuring. Ook vereisen alle systemen registratie en moeten bedrijven laten zien hoe ze werken en gewerkt hebben. De lijst van beschreven systemen is niet uitputtend en volledig.

### 12.2.1 ISO 9000 en 9001

Een norm of standaard is een procedure of een maat waarover een groep mensen met elkaar heeft afgesproken dat ze hem zullen gebruiken. De International Organization for Standardization (ISO) is een internationale organisatie die kwaliteitsnormen vaststelt. Deze organisatie is een samenwerkingsverband van nationale standaardisatieorganisaties in 148 landen.

Kwaliteit geeft aan of het product of de dienst overeenkomt met wat de klant ervan ver-

wacht. Kwaliteit geeft soms dus ook aan hoe slecht iets is. Voorbeeld: je maakt een product dat alleen jij kunt maken omdat je bijvoorbeeld een patent hebt. Je kunt er dan toe neigen je product zo te vervaardigen dat het slechts een bepaalde tijd meegaat, zodat de gebruiker sneller een vervangend apparaat nodig heeft. Want als het product te goed is, gaat het te lang mee. In dat geval is de kwaliteit voor de klant goed, maar ongunstig voor de fabrikant. Op het vlak van kwaliteit zijn vele standaards beschikbaar. Deze standaards worden opgesteld door diverse instituten, zoals de Internationale Standaardisatie Organisatie (ISO), het Nederlands Normalisatie Instituut (NNI), het Deutsches Institut für Normung (DIN) en het American National Standards Institute (ANSI).

ISO 9000 is een serie standaarden van het ISO-instituut. Deze standaarden leggen vast hoe een organisatie haar kwaliteit kan waarborgen. Wanneer een organisatie volgens de ISO 9000-normen werkt, kan zij een certificaat aanvragen dat dit bewijst. Bij een gecertificeerde organisatie komt er regelmatig iemand langs om via een zogenoemde audit vast te stellen of de organisatie nog aan de eisen voldoet. De ISO 9000-standaard specificeert de vereisten voor een kwaliteitsmanagementsysteem dat de productie van een product of dienst moet ondersteunen. De standaard zegt iets over de vereisten en randvoorwaarden die tijdens het productieproces in de gaten moeten worden gehouden. In de standaard staat niet vermeld welke activiteiten moeten worden uitgevoerd zodat het product of de dienst van een hoge kwaliteit zal zijn. Veel bedrijven schermen ermee dat ze aan de de ISO-standaard voldoen om aan te geven dat zij kwaliteit leveren. Zij kunnen hiervoor een certificaat hebben verworven. Waar ISO 9000 met name over het proces van kwaliteitsbeheersing gaat, zijn er ook standaards die beschrijven welke eigenschappen een product moet hebben om als kwalitatief goed door het leven te kunnen gaan. Een voorbeeld hiervan is de ISO 9126-norm. Hierin worden de kwaliteitsaspecten van software beschreven.

De ISO 9001-norm is een verzameling van voorschriften die een handleiding vormen om de processen binnen een bedrijf te beschrijven. De processen moeten leidend zijn voor de structuur en de vastlegging van het kwaliteitsmanagementsysteem. Het gaat hierbij om processen die bewerkstelligen dat een overeenkomst met een klant, met betrekking tot een product of dienst, uiteindelijk resulteert in de levering van een product of dienst dat/die voldoet aan de verwachting van de klant. Uitgangspunten van de ISO 9001-norm zijn dat bestaande bedrijfsprocessen eenvoudig, begrijpelijk en schriftelijk worden vastgelegd en dat onnodige kosten worden vermeden. De basis van deze norm is: zeg wat je doet, doe wat je zegt en bewijs dat je doet wat je zegt.

De ISO 9001-norm is in feite een praktisch handvat voor het verbeteren van bedrijfsprocessen. Een gezond bedrijf opereert al volgens procedures die overeenkomen met ISO 9001, anders zou het geen bestaansrecht hebben. De ISO 9001-norm is ook een management-instrument, dat alle mogelijkheden tot verbetering biedt door volledig inzicht te verschaffen in bedrijfsprocessen. Het is een instrument bij uitstek om procesmatig kwaliteitsverbeteringen door te voeren.

### 12.2.2 ISO 22000

Na een wildgroei van normen, zoals HACCP, BRC, IFS, SQF, en TQM, komt ISO aan het begin van 2005 met een internationale norm voor voedselveiligheid. Het grote voordeel van een ISO-norm is, dat deze voor de gehele wereld gelijk is. Een bedrijf met bijvoorbeeld een ISO 22000-certificaat in Nederland is zo te vergelijken met een bedrijf met hetzelfde certificaat in een ander land. Daarnaast hanteert elk land zijn eigen normen voor systeemcertificatie. Australië

hanteert de SQF, Groot-Brittannië de BRC, EFSA en BRC/IOP-Food Packaging, Duitsland en Frankrijk de IFS, Duitsland de QS, Amerika de GMP, Europa de Eurepgap en Nederland de HACCP-criteria.

Wat betreft systeemcertificatie is het de bedoeling dat er wereldwijd straks nog maar één norm wordt gehanteerd: ISO 22000. De ISO 22000-norm hanteert dezelfde systematiek en structuur als de ISO 9001-norm. Zo is een managementsysteem dat is opgezet volgens ISO 22000 straks makkelijk te integreren in een managementsysteem conform ISO 9001.

ISO 22000 bouwt voort op drie principes:

- 1 Basisvoorwaarden. Deze zijn gebaseerd op de *general principles of food hygiene*. Dit is vergelijkbaar met het huidige basisvoorwaardenprogramma in de toetsingscriteria voor HACCP, de norm voor het behalen van het HACCP-certificaat.
- 2 De Codex Alimentarius aanpak voor het borgen van voedselveiligheid HACCP.
- 3 Kwaliteitssysteem ISO 9000 achtige elementen voor het beheersen van het kwaliteitssysteem.

### 12.2.3 HACCP

HACCP staat voor *Hazard Analysis and Critical Control Points*. HACCP is een Europese richtlijn voor de voedingsmiddelenindustrie. De richtlijn is wereldwijd erkend en sinds 1 januari 2002 verplicht voor bedrijven die voedingsmiddelen produceren, verwerken, distribueren of opslaan. HACCP helpt bedrijven om voedingsmiddelen te produceren die voldoen aan de hoogste eisen op het gebied van voedselveiligheid. Het systeem is gericht op het opsporen en voorkomen van mogelijke gevaren voor de volksgezondheid. HACCP is het kwaliteitsborgingssysteem voor het bewaken van de voedselveiligheid, met zijn controles en preventieve maatregelen bij specifieke biologische, chemische en fysische gevaren.

Het HACCP-systeem bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1 Identificeren van elk gevaar dat moet worden voorkomen, geëlimineerd of gereduceerd tot een aanvaardbaar niveau.
- 2 Bepalen van kritische controlepunten op verschillende plaatsen, waarbij controle essentieel is om een gevaar te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.
- 3 Bepalen van kritische limieten bij kritische controlepunten, die onderscheid maken tussen acceptabel of niet-acceptabel zijn van geïdentificeerde gevaren.
- 4 Bepalen en implementeren van effectieve monitoringprocedures bij de kritische controlepunten.
- 5 Bepalen van acties om te corrigeren als bij monitoring blijkt dat een kritisch controlepunt niet onder controle is.
- 6 Bepalen van regelmatig uit te voeren procedures om te verifiëren of de maatregelen onder 1 t/m 5 effectief werken.
- 7 Bepalen van documentatie en registratie om te kunnen laten zien dat de toepassing van maatregelen bij de punten 1 t/m 6 effectief is geweest.

Toepassing van de HACCP-principes kan worden ondersteund en aangemoedigd door nationale of gemeenschappelijke gidsen voor goede bedrijfspraktijken. In de bijlagen van de GFL worden algemene hygiëne-eisen voor de primaire productie gegeven. De meeste eisen betreffen reinheid, schoon zijn van apparaten en oppervlakken en voorkomen van kruisbe-

smetting. Deze hygiëne-eisen komen indirect terug in andere systemen, bijvoorbeeld in KKM (zie 12.3.1).

#### 12.2.4 BRC

BRC is de afkorting van British Retail Consortium. Deze naam geeft al weer dat vooral de winkels in het Verenigd Koninkrijk eisen stellen aan geleverde producten. Deze eisen kunnen zelfs teruggaan tot de boerderij waar de melk of het vlees geproduceerd is. De BRC heeft richtlijnen opgesteld waaraan een levensmiddelenproducent moet voldoen om te mogen leveren aan de grote Engelse supermarkten. Deze regels gaan verder dan alleen een HACCP-plan. Zo zijn er uitgebreide regels voor *Good Manufacturing Practice* (zie 12.3.2). Bijvoorbeeld voor de omgeving van de fabriek en voor organisatie en communicatie. Het verschil tussen BRC- en HACCP-certificering is overigens kleiner geworden sinds de nieuwe eisen voor HACCP bekend zijn. Ook de International Organization of Standardization probeert BRC-eisen op te nemen in ISO 22000.



*Keurmerken met een scala aan voorwaarden die zich vooral op procesbeheersing richten.*

#### 12.2.5 IFS

Om te komen tot een algemene voedselveiligheidsstandaard is door Duitse supermarkten van het Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) in 2002 een audit-standaard ontwikkeld onder de naam *International Food Standard (IFS)*. In 2003 hebben Franse supermarkten van de Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) zich aangesloten bij de IFS. Zij hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van de nieuwe IFS-standaard. Ook deze IFS-standaard wordt in ISO 22000 opgenomen (zie 12.2.2).

#### 12.2.6 SQF

SQF betekent *Safe Quality Food*. Het SQF-programma is een volledig geïntegreerd voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementprotocol voor de voedingsmiddelensector. Het is vooral in de Verenigde Staten van kracht. De SQF-codes zijn gebaseerd op de HACCP-richtlijnen en ISO- en kwaliteitsmanagementrichtlijnen.

### 12.2.7 TQM

TQM staat voor *Total Quality Management*, in het Nederlands bekend als integrale kwaliteitszorg. TQM is een bedrijfsfilosofie die erop neerkomt dat alles wat een organisatie doet, erop gericht moet zijn alle belanghebbenden op een zo efficiënt mogelijke manier tevreden te stellen. Dit systeem kan succesvol werken als de volgende onderdelen goed werken: focus op de consument, strategisch plannen en leiderschap, voortdurende verbetering en versterken en samenwerken. TQM is geïntegreerd in ISO 22000 (zie 12.2.3).

### 12.2.8 Hygiënecodes

Omdat de HACCP niet altijd goed toepasbaar is op kleine bedrijven of op familiebedrijven, zijn er zogenoemde hygiënecodes opgesteld. Er zijn bijvoorbeeld hygiënecodes voor ambachtelijke slagerijen en bakkerijen. Ook de boerderijzuivelsector heeft een hygiëncode opgesteld voor de verwerking van melk op de boerderij. Hierbij wordt zo veel mogelijk gewerkt volgens de HACCP-principes, maar dan specifiek toegepast op omstandigheden in de betreffende sector.

## 12.3 KWALITEITSBORGINGSSYSTEMEN IN DE ZUIVEL

### 12.3.1 KKM en vergelijkbare systemen

De ontwikkelingen zijn nu zodanig, dat elke zuivelonderneming per 1 januari 2006 een eigen kwaliteitsborgingssysteem moet hebben. Dit zijn veelal systemen die vergelijkbaar zijn met het KKM-systeem, maar op sommige onderdelen kunnen er accentverschillen zijn. Ook worden dergelijke systemen geïntegreerd met uitslagen van het kwaliteitsonderzoek van rauwe melk. In het oorspronkelijke door de Stichting Keten Kwaliteit Melk (KKM) opgezette systeem wordt gewerkt met vijf modules. Deze modules zijn: gebruik en opslag van diergeneesmiddelen, diergezondheid en –welzijn, voeding en watervoorziening, melkproductie en –opslag, reiniging en desinfectie van de melkinstallatie.

Certificering van melkveehouders kan onder andere door de Stichting Organisatie Certificering Melkveebedrijven (OCM) uitgevoerd worden. Deze organisatie toetst of een melkveebedrijf aan de eisen van het zuivelbedrijf, waar de melk aan geleverd wordt, voldoet. In paragraaf 9.12 wordt verder ingegaan op dit soort systemen.

### 12.3.2 GMP+ en GMP Superplus

GMP+ staat voor *Good Manufacturing Practice + Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) en is een beschrijving van een manier of een systeem van werken. Onafhankelijke geaccrediteerde certificeringsinstituten beoordelen en toetsen volgens gestandaardiseerde inspectieprotocollen de productielocatie en rapporteren hun bevindingen aan het Productschap Diervoeder. De certificeringinstituten controleren verschillende keren per jaar of bedrijven voldoen aan de voorwaarden en of ze werken volgens de diervoederwetgeving. GMP Superplus is een vernieuwing van GMP+. Bij dit systeem worden strengere eisen gesteld aan levering van grondstoffen voor mengvoer. Zo moeten leveranciers en handelaren in grondstoffen op papier exact aangeven wat ze leveren. De mengvoerbedrijven gaan in de toekomst ter plekke controleren en evalueren of deze leveranciers en handelaren voldoen aan de veiligheidseisen. In het vernieuwde GMP+ was al in een beoordeling en acceptatie van leveranciers voorzien, maar de mengvoerbedrijven voerden dit op hun eigen manier uit. Duidelijk is dat men meer zekerheden wil van leveranciers.

Bij GMP Superplus moeten leveranciers straks aan de hand van een uniform formulier uitgebreide productinformatie geven, waaronder een aanduiding van mogelijke gevaren en een risico-evaluatie. De fabrikant kan vervolgens beoordelen of hij het product wil gebruiken. Alleen als er zo'n formulier is, mag er geleverd worden. Los van deze beoordeling bestaat er al een certificering van leveranciers door een onafhankelijke instantie om aan te tonen of een leverancier kan voldoen aan GMP+.

### 12.3.3 TrusQ

TrusQ is een samenwerkingsverband van zes grote veevoerleveranciers in Nederland, die gezamenlijk afspraken hebben gemaakt met grondstoffenleveranciers die verder gaan dan GMP+ of het nieuwere GMP Superplus. Het meest vergaande is dat leveranciers én grondstoffen ter plekke worden gecontroleerd en beoordeeld. Beide moeten in orde zijn. Hiermee gaat TrusQ een stap verder dan GMP Superplus, dat alleen de leverancier beoordeelt. Deze leverancier moet vervolgens op papier aangeven dat zijn product veilig is. De precieze werkwijze en voorwaarden van TrusQ zijn geheim. Er is een digitaal handboek, maar de informatie is alleen toegankelijk voor de zes deelnemers. Het is ook nog niet duidelijk of andere bedrijven zich kunnen aansluiten.

### 12.3.4 IKB

IKB staat voor Integraal Keten Beheer. Dit is een systeem voor de productie van verschillende soorten vlees. Het IKB-keurmerk voor varkens- en pluimveevlees en eieren geeft aan dat er bij productie, transport en verwerking uitgebreide controles plaatsvinden op alle onderdelen van deze keten. Er worden geen extra eisen gesteld op het vlak van milieu of dierenwelzijn. Het IKB-keurmerk, voorheen bekend onder de naam PVE/IKB-keurmerk, wordt toegekend door het Productschap Vee, Vlees en Eieren (PVE).

IKB streeft extra controle na op de kwaliteit van de vleesproductie. Het omvat een systeem voor de registratie van vee in alle stadia van de vleesproductieketen, van mesterij tot slachthuis en slagerij. Hiermee maakt IKB de vleesketen transparant: in elke fase is bekend wat er in de voorgaande fase is gebeurd. Het systeem geldt voor rundvlees, varkensvlees, kip en kalkoen (IKB-rund, IKB-varken, IKB-kip en IKB-kalkoen). De deelnemende bedrijven garanderen dat ze voldoen aan de gemaakte afspraken over registratie van de dieren, gebruik van medicijnen, hygiëne, voer en transport van de dieren.

De Stichting Afzetcontrole IKB-producten is het eigen controlesysteem van de branche. De stichting controleert op de naleving van het IKB. Deelname aan IKB is niet verplicht, maar geldt in de handel vaak als voorwaarde. Bedrijven die niet meedoen, kunnen hun dieren of hun vlees moeilijk verhandelen. IKB-vlees wordt gecontroleerd door het Controlebureau Dierlijke Sector, TNO en twee gecertificeerde controle-instellingen (KBBL en Biochem). IKB-producten zijn te herkennen aan het keurmerk op de verpakking. Dit keurmerk geeft aan dat de hele keten van de vleesproductie bekend is, van dier tot verpakt vlees, en dat elke fase van de vleesproductie extra is gecontroleerd. Inmiddels is 90 procent van het Nederlandse rundvlees voorzien van het IKB-keurmerk.

### 12.3.5 SKV

SKV betekent Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector. Deze stichting is in 1990 opgericht om veilig kalfsvlees beter te kunnen borgen. Dit is gebeurd in samenwerking met de Nederlandse overheid. Inmiddels valt de hele nationale productie van kalfsvlees onder het SKV-regime. Inspecteurs van de SKV voeren onaangekondigd controles uit in alle schakels van de productieketen. Ze controleren producenten van kalvervoerders, handelaren in voer, vlees-



kalverbedrijven en slachterijen. De inspecteurs houden toezicht op de administratie en de procedures, voeren visuele controles uit en nemen monsters van bijvoorbeeld voer, haar en urine in de boerderijfase én in de slachtfase. Op het laboratorium van TNO in Zeist vinden de analyses plaats. Overigens zijn wetenschappers permanent bezig om de bestaande analysemethoden verder te verfijnen en te vernieuwen. Wie de regels overtreedt, kan rekenen op sancties vanuit de SKV en op strafrechtelijke vervolging door de overheid.

### 12.3.6 Eurepgap

Eurepgap is gestart als een initiatief vanuit de Euro Retail Produce Working Group (Eurep). Het doel is een internationale standaard te ontwikkelen voor Goede Agrarische Praktijken (GAP). Verantwoordelijken uit de hele wereld en uit alle schakels van de voedselketen zijn betrokken geweest bij de ontwikkeling van deze standaard. Formeel gesproken omvat Eurepgap de eisen die in Europees verband aan boeren en tuinders worden gesteld aangaande voedselveiligheid, duurzaamheid en kwaliteit. Deze normen worden gecertificeerd door een geaccrediteerde instelling, waardoor het geheel kan worden geborgd.

Aanvankelijk maakten alleen supermarktorganisaties deel uit van Eurep, maar sinds 1999 kunnen ook andere organisaties lid worden om zo mee te denken over de ontwikkeling van Eurepgap. Zo bestaat de stuurgroep uit 50 procent retailers en 50 procent leveranciers. Hetzelfde geldt voor de technische commissie. Daarnaast zijn verschillende instellingen, bijvoorbeeld op het gebied van consultancy en certificatie, lid van Eurep. Zij hebben echter geen beslissingsbevoegdheid.

Binnen Eurepgap wordt gewerkt met zogenoemde *Musts* en *Shoulds*. De *Musts* kunnen nog worden onderverdeeld in *Major Musts* en *Minor Musts*. Een *Major Must* heeft betrekking op voedselveiligheid en is een verplichte voorwaarde waaraan voor 100 procent moet worden voldaan. Niet voldoen aan een *Major Must* leidt tot intrekking van het certificaat.

Corrigerende acties van bedrijven moeten worden geverifieerd door de certificerende instelling, met een bedrijfsbezoek of op een andere manier, bijvoorbeeld documentcontrole. Een *Minor Must* is een verplichte voorwaarde waaraan bedrijven voor 95 procent moeten voldoen. Waar nodig moeten corrigerende bedrijfsacties worden geverifieerd door de certificerende instelling binnen een periode van 4 weken. Een *Should* is daarentegen een advies. De geadviseerde zaken moeten worden geïnspecteerd, maar het verlenen van Eurepgap-certificaat is er niet van afhankelijk.

Eurepgap is geen consumentenkeurmerk. Het geeft een waarborg dat het product veilig is. Een consument kan in de supermarkt geen onderscheid maken tussen een product dat wel Eurepgap is gecertificeerd of welke geen certificaat heeft. Als de consument de supermarkt instapt gaat hij/zij ervan uit dat alle producten veilig zijn. Wel zijn alle aardappel-, groente- en fruitproducten die aan supermarkten worden aangeboden, sinds 1 januari 2004 gecertificeerd. Een Eurepgap-certificaat waarborgt de voedselveiligheid. De veiligheid van voedsel is een inkoopvoorwaarde. Boeren en tuinders krijgen niet meer geld voor hun producten, maar moeten beschikken over het Eurepgap-certificaat om te kunnen leveren.

### 12.3.7 QS

QS staat voor *Qualitätssicherung*. Het is een Duits systeem voor zelfcontrole op vrijwillige basis, dat in 2001 is gestart. Tot nu toe zijn er zo'n 70.000 bedrijven aangesloten. Het gaat dan vooral om veevoeder-, vlees-, akkerbouw- en groente- en fruitbedrijven, waaronder fabrikanten en primaire producenten.

### 12.3.8 Skal

Stichting Skal is de organisatie voor het toezicht op de biologische productie in Nederland. Ze doet dit door middel van inspectie en certificatie. Inspectie vindt plaats in de vorm van bedrijfsbezoeken, monsternames van grond, gewas of producten en administratieve beoordelingen. Als het productieproces volledig aan de wetgeving voldoet, vindt certificatie plaats. Consumenten van biologische producten weten dan dat het om gecertificeerde biologische productie gaat. Meestal mag de ondernemer dan ook het EKO-keurmerk voeren op biologische producten die Skal-gecertificeerd geproduceerd zijn. De consument herkent dat en heeft zo de zekerheid dat het werkelijk om een biologisch voortgebracht product gaat. Skal is wettelijk eigenaar en merkhoudster van het EKO-keurmerk. Dit keurmerk betekent dat een product voldoet aan de Nederlandse nationale regelgeving en aan de EU-verordening voor biologische productie. Het gebruik van het EKO-keurmerk is aan strenge regels gebonden en is slechts toegestaan na toestemming van Skal. De regels voor gebruik zijn vastgelegd in een speciaal reglement. Skal ziet toe op het gebruik van het EKO-keurmerk en onderneemt stappen om onjuist gebruik en misbruik tegen te gaan.

### 12.4 TOEKOMSTIGE ONTWIKKELINGEN

De wens van veel producenten, fabrikanten en retailers is om de talrijke systemen en voorschriften die moeten worden nageleefd, in aantal terug te brengen. Wat dat betreft zijn de ISO-normen een vooruitgang. Verder is het ook op boerderijniveau van belang dat er verschillende systemen gecombineerd en meer geïntegreerd gaan worden, zodat er minder afzonderlijke inspecties op de bedrijven hoeven plaats te vinden.