

# **Kwaliteitszorgsystemen in agroketen en voedselveiligheid**

**Integrale procescontrole en signalering  
voor dierlijke en plantaardige  
producten**

**Dr.Ir. Richard A. Donker  
Ir. Anita J. Smelt (RIKILT)  
Ing. Cor J. Wever**

**Expertisecentrum LNV, onderdeel Landbouw / Ede, november 2000**

© 2000 Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het Expertisecentrum LNV, onderdeel Landbouw, Postbus 482, 6710 BL EDE.

Het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schadelijke gevolgen die kunnen ontstaan bij het gebruik van gegevens uit deze publicatie.

**Oplage** 70 exemplaren

**Samenstelling** Richard Donker, Anita Smelt (RIKILT), Cor Wever, Piet Bodingius, Frank Ingelaat, Thamar Kok, Frits Schroën, Tineke van der Haven, m.m.v. Bert Loseman, Petra Welboren

**Druk** Ministerie van LNV, afdeling Facilitaire Dienst/Bedrijfsuitgeverij

## Voorwoord

Voor u ligt een rapport dat informatie geeft over de huidige stand van zaken omtrent enkele kwaliteitszorgsystemen, voor wat betreft voedselveiligheidsaspecten. De inventarisatie is te beschouwen als een vervolg op het IKC-Landbouw rapport 'Borgen en certificeren in de landbouw en visserij' uit 1997.

De ontwikkeling en introductie van zorg- en borgsystemen zijn in de tussenliggende periode door het bedrijfsleven verder ontwikkeld, daarbij gestimuleerd door de overheid. Op verschillende fronten hebben kwaliteitszorgsystemen een bewezen meerwaarde. Met de toegenomen aandacht voor de veiligheid van ons voedsel wordt nu nadrukkelijk de vraag aan de orde gesteld of kwaliteitszorgsystemen hier ook een meerwaarde bieden.

Het EC-LNV heeft een inventarisatie uitgevoerd gericht op de controle en signalering van voedselveiligheidsaspecten in enkele kwaliteitszorgsystemen. De resultaten van deze inventarisatie vormen de basis voor conclusies en aanbevelingen aan de opdrachtgever. Deze aanbevelingen richten zich op de wijze waarop de overheid de ontwikkeling van adequate kwaliteitszorgsystemen in de agropketens kan bevorderen.

Een groot aantal personen heeft informatie aangeleverd voor dit rapport. Met name de geïnterviewden wil ik bedanken voor hun waardevolle bijdragen. De samenstellers van dit rapport hebben de ondersteuning van de klankbordgroep als richtinggevend ervaren. Een bijzonder woord van dank wil ik richten aan Anita Smelt van het Rikilt. Als onderdeel van haar oriëntatie op de kwaliteitszorgsystemen heeft ze op bijzonder plezierige wijze bijgedragen aan het werk van het projectteam. Ik hoop dat deze samenwerking vruchten afwerpt voor toekomstige samenwerking met het Rikilt.

De projectgroep werd, evenals in 1997, geconfronteerd met 'weerbarstige kost'. Bij het opzetten en uitvoeren van de inventarisatie bleek dat het niet eenvoudig om de informatie vergelijkbaar te maken. Ik vertrouw er op dat dit rapport, samen met de conclusies en aanbevelingen, een nuttige bouwsteen levert voor de Nota Voedselveiligheid.

Ir. H.A. Gonggrijp  
Expertisecentrum LNV  
Hoofd onderdeel Landbouw



# Inhoudsopgave

<b>Voorwoord</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>5</b>
<b>1 Inleiding</b>	<b>7</b>
1.1 Achtergrond	7
1.1.1 Afbakening	7
1.1.2 Werkwijze	8
1.1.3 Indeling rapport en leeswijzer	8
<b>2 Beschrijving agrarische productieketens</b>	<b>9</b>
2.1 Inleiding	9
2.2 Aardappelen, groenten en fruit	9
2.3 Vleesproductie en diervoeder	10
2.3.1 Varkensvlees	10
2.3.2 Kalfsvlees	11
2.4 Zuivelproductie	12
<b>3 Wetgeving en rijkstoezicht</b>	<b>13</b>
3.1 Inleiding	13
3.2 Wet- en regelgeving alle agrarische ketens	13
3.3 Wet- en regelgeving productie aardappelen, groenten en fruit	14
3.4 Wet- en regelgeving vleesproductie en diervoeder	15
3.5 Wet- en regelgeving zuivelproductie	16
<b>4 Kwaliteitszorgsystemen in de keten</b>	<b>19</b>
4.1 Inleiding	19
4.2 Beschrijving systemen	19
4.2.1 Aardappelen, groenten en fruit	19
4.2.2 Vlees en diervoeder	21
4.2.3 Zuivel	23
4.3 Vergelijking van de kwaliteitszorgsystemen	24
4.3.1 Systemeisen	24
4.3.2 Controle en borging	26
4.4 Informatie en communicatie	30

<b>Bijlage A</b>	<b>Beschrijving van geïnventariseerde systemen</b>	<b>32</b>
<b>Bijlage B</b>	<b>Afkortingen</b>	<b>46</b>
<b>Bijlage C</b>	<b>Definities</b>	<b>48</b>
<b>Bijlage D</b>	<b>Geïnterviewde personen</b>	<b>51</b>
<b>Bijlage E</b>	<b>Samenstelling klankbordgroep</b>	<b>52</b>

# 1 Inleiding

## 1.1 Achtergrond

In de nota Voedsel en Groen (2000) heeft de minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij zijn visie gegeven waar de komende jaren voor deze beleidsterreinen de prioriteiten gelegd worden. Voedselveiligheid is één van de belangrijkste aandachtspunten van het beleid voor de komende jaren. Een gezamenlijke Nota Voedselveiligheid met de minister van VWS is in voorbereiding.

Het signaleren en borgen van veiligheidsaspecten in voedingsmiddelen is van groot belang voor de volksgezondheid. Incidenten in de afgelopen jaren hebben nogmaals duidelijk gemaakt dat de maatschappelijke impact groot kan zijn. Sluitende kwaliteitszorgsystemen en adequaat toezicht op de productieketens kunnen ertoe bijdragen dat problemen rondom voedselveiligheid in een zo vroeg mogelijk stadium worden opgemerkt en snel beheersmaatregelen kunnen worden genomen. Hierdoor kunnen eventuele negatieve gevolgen voor de volksgezondheid beperkt worden en kan het vertrouwen in de veiligheid van voedsel in stand blijven.

Het Expertisecentrum LNV is door de directie VVM verzocht een inventarisatie uit te voeren, gericht op de controle en signalering van voedselveiligheidsaspecten in kwaliteitszorgsystemen in de keten. De resultaten van deze inventarisatie moeten meer inzicht geven in de verschillen in eisen en garanties die er zijn tussen de systemen. Daarnaast is verzocht om aan te geven welke mogelijkheden er zijn om privaat toezicht op kwaliteitszorgsystemen en overheidscontrole elkaar te laten ondersteunen. Op basis hiervan kunnen ontwikkelingen als de introductie van HACCP systemen en 'toezicht op toezicht' mogelijk op meer plaatsen in de ketens benut worden.

Het resultaat van deze inventarisatie zal als bouwsteen worden gebruikt voor de genoemde Nota Voedselveiligheid, met name voor het inrichten van de organisatie van het overheidstoezicht op het terrein van voedselveiligheid.

### 1.1.1 Afbakening

Verspreid over drie verschillende sectoren zijn een 16-tal kwaliteitszorgsystemen beschreven. Getracht is een representatief beeld te krijgen door de keuze van de systemen te spreiden over een aantal sectoren die onderling duidelijk verschillen qua productieomstandigheden en organisatie.

In alle gevallen betreft het kwaliteitszorgsystemen in ketens waarvan de primaire productie en verdere verwerking in Nederland plaats vindt. Het hoofddaccent ligt bovendien op afzet binnen Nederland. Hierbij zijn zowel kwaliteitszorgsystemen beschreven die voortkomen vanuit initiatieven van de producenten of brancheorganisaties, als die voortkomen vanuit initiatieven van de afnemers of detaillisten.

De aandacht in de analyse is volledig gericht op beschrijving van de eisen en de borging van aspecten die mogelijk van belang zijn voor het vergroten van voedselveiligheid, het (vroegtijdig) signaleren van afwijkingen m.b.t. voedselveiligheid en het extra borgen van voedselveiligheid. Hiermee is de analyse gericht op een aspect dat in de meeste van de beschreven kwaliteitszorgsystemen ketens niet specifiek als doelstelling opgenomen is.

### **1.1.2 Werkwijze**

Door het Expertisecentrum is reeds bekende en nieuwe informatie verzameld over de kwaliteitszorgsystemen en de hierin opgenomen wettelijke eisen met betrekking tot voedselveiligheid. Deze informatie is verkregen uit beschikbare (openbare) schriftelijke informatie, eigen expertise en bestaande contacten met organisaties in de verschillende sectoren. Hiermee is ook voortgebouwd op de in 1997 door het IKC-Landbouw uitgevoerde inventarisatie naar certificering en kwaliteitsborging in land- en tuinbouw en visserij<sup>1</sup>.

Vervolgens zijn in het project zowel ketenpartijen als toezichthouders en inspectiediensten bevroegd op hun huidige werkwijze en visie. In eerste instantie zijn één dierlijke (varkensvlees) en één plantaardige keten (fruit) als 'pilot' geanalyseerd. Vervolgens zijn de overige ketens (groente, consumptieaardappelen, kalfsvlees en zuivel) op vergelijkbare wijze geïnventariseerd.

De resultaten zijn in concept toegezonden aan de klankbordgroep en de geïnterviewden, met het verzoek aanvullingen of correcties te leveren. Het ontvangen commentaar is vervolgens verwerkt in het voorliggende rapport.

### **1.1.3 Indeling rapport en leeswijzer**

In Hoofdstuk 2 wordt eerst beknopt een overzicht gegeven van de sectoren en productieketens die in de analyse beschouwd zijn.

In Hoofdstuk 3 is een kort overzicht gegeven van de voor voedselveiligheid relevante wet- en regelgeving, met het bijbehorend overheidstoezicht en controle.

In Hoofdstuk 4 zijn in tabelvorm de systeemeisen van de beschouwde zorgsystemen beschreven, inclusief de wijze waarop controle en borging ingericht zijn. Daarnaast wordt hier in algemene zin de informatie en communicatie beschreven. Een meer gedetailleerde beschrijving van de systemen is gepresenteerd in bijlage A. De beschikbare informatie per systeem, en dus de mate van detaillering in deze bijlage, verschilt.

---

<sup>1</sup> Borgen en certificeren in de landbouw en visserij; IKC-Landbouw, rapport 24, 1997



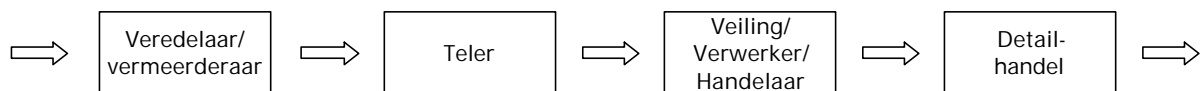
## 2 Beschrijving agrarische productieketens

### 2.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt een globale schets gegeven van de agrarische productieketens zoals deze momenteel gangbaar zijn. Beschreven worden de keten voor aardappelen, groente en fruit, varkensvlees, kalfsvlees en zuivel. Voor elke keten zijn enkele kentallen van de bijhorende schakels en van de omvang van de productie in tabellen weergegeven. Hierbij past de kanttekening dat deze globale schets uiteraard niet alle mogelijke productieketens in kaart brengt, en daarmee bovendien ook geen inzicht verschaft in de dynamiek van deze ketens. Continu wordt er door betrokken partijen gezocht naar nieuwe kanalen voor afzet en verwerking (door producenten) en contractproductie en aanvoer (door verwerkers en detaillisten). Hierbij worden in toenemende mate 'traditionele' kanalen van veiling, markt, groot- en tussenhandel gepasseerd, of op een andere wijze ingeschakeld.

### 2.2 Aardappelen, groenten en fruit

Een algemene schets van de betrokken schakels in de meest gangbare productieketen voor aardappelen, groente en fruit is weergegeven in de figuur 1. Verder wordt in deze paragraaf een indruk gegeven van de wijze waarop sachakel samenwerken. In tabel 1 wordt het aantal bedrijven en de productieomvang weergegeven.



*Figuur 1 Algemene ketenbeschrijving aardappelen, groente en fruit*

De veredelaars/vermeerderders, die hierin genoemd worden, leveren het uitgangsmateriaal voor de teelt op de primaire bedrijven. De teeltbedrijven produceren een product dat wordt afgezet voor de verse markt of voor de industrie.

De teelten voor fabrieksmatige verwerking vinden met name op contractbasis plaats, zoals aardappels voor chips en patat en doperwten, slabonen en wortelen die worden verwerkt tot producten in blik of glas. De producten die vers afgezet worden gaan via de veiling of direct naar de detaillist. Verse producten gaan direct als onbewerkt product naar de volgende schakel, of ondergaan nog een bewerking tot bijvoorbeeld gesneden producten.

Voor consumptieaardappelen bestaat een afzetkanaal via kleinverpakkers (al dan niet na tussenhandel) en één via de verwerkende industrie.

Uit onderzoek (LEI, 2000) blijkt dat de afstemming tussen telers en volgende schakels niet feilloos verloopt. De informatievoorziening over de marktvraag verloopt problematisch. Ter versterking van de ketenhechtheid zijn Integrale Ketenbeheersing (IKB) en verticale ketenverstrengeling van belang. Bij het laatste gaat het om het op elkaar aansluiten van het kweken van pootaardappelen (met name monopolierassen met kwekersrecht), de vermeerdering, teelt van consumptieaardappelen, afzet en verwerking van aardappelen. Dit kan omdat de afzet van de telers wordt beheerst door enkele "handelshuizen". De handelshuizen hebben echter weinig invloed op de afzet in de consumentmarkt. Deze is in overwegende mate verzorgd door grootwinkelbedrijven en de industrie.

Tabel 1 De aardappel, groente en fruit ketens in Nederland

Producten, Schakels	Aantal bedrijven	Arealen ha
Glasgroenten	3.767	4.282
Vollegroendsgroenten	8.695	72.099
Consumptieaardappelen	12.263	73.849
Fruit vollegrond <sup>2)</sup>	3.887	24.079
Exporteurs	302	
Groot- en tussenhandelaren	1.174	
Detailhandelaren met AGF (incl. filialen)	2.946	
Markt- straathandel	1.329	
Verwerkende industrie	114	

1) dubbeltellingen bij de teelt van meerdere gewassen

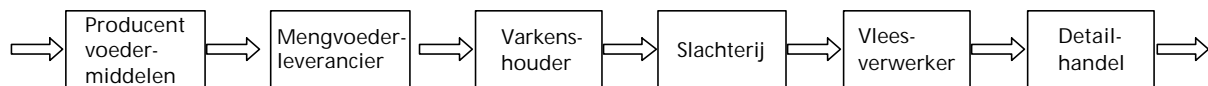
2) fruit vollegrond is inclusief kleinfruit, pit- en steenvruchten en akkerbouwmatig geteeld fruit

Bron: PT en CBS, 1999

## 2.3 Vleesproductie en diervoeder

### 2.3.1 Varkensvlees

Bij de productie van varkensvlees zijn een groot aantal partijen betrokken. De belangrijkste partijen worden weergegeven in figuur 2.



Figuur 2 Betrokken schakels in varkensvleesketen

Als 'producent voedermiddelen' zijn verschillende bedrijven aan te merken. De belangrijkste zijn: importeur van veevoedergrondstoffen; voedingsmiddelenbedrijven (restproducten); teler van voedergewassen. Deze stromen worden overwegend door de mengvoederbedrijven bijeen gebracht, maar gaan ook rechtstreeks naar de veehouder.

In tabel 2 wordt het aantal bedrijven weergegeven dat deelneemt in de varkensvleesketen.

Tabel 2 Overzicht aantallen deelnemers aan varkensvleesketen

Schakel	Aantal
Mengvoederleveranciers	220
Vleesvarkenshouders	18.000
Slachterijen (> 10.000 per jaar)	31
Vleesveredelingsbedrijven	182
Vleeswarenbedrijven	110
Detailhandel	6.000

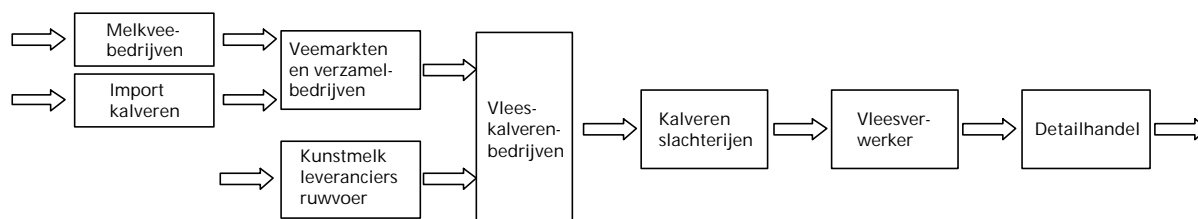
Bron: PDV/CBS/PVE 1999

In Nederland worden jaarlijks ca. 24 mln. vleesvarkens geproduceerd op ca. 18.000 bedrijven. Een deel wordt levend geëxporteerd, maar ca. 20 mln. vleesvarkens worden door Nederlandse slachterijen geslacht. Jaarlijks produceren de slachterijen 1,6 miljoen ton vlees met been.

De sector is traditioneel individualistisch ingesteld. Een belangrijke sturende kracht in de keten wordt gevormd door de slachterijen. Doordat de varkensslachterijen structureel kampen met een overcapaciteit, is de concurrentie groot. Hierdoor staat de aandacht voor kwaliteitseisen onder druk. Naar verwachting zal het aantal gehouden varkens de komende jaren in Nederland verder afnemen, waardoor deze concurrentie verder toeneemt.

### 2.3.2 Kalfsvlees

De productieketen van kalfsvlees is schematisch weergegeven in figuur 3.



Figuur 3 Betrokken schakels in kalfsvleesketen

In ons land vindt (wit-) kalfsvleesproductie voor het grootste deel plaats binnen enkele ketens (integraties). Marktbepalende integraties zijn de Alpuro Groep en de Van Drie Groep. De exploitatie van ca. 95% van de vleeskalverenbedrijven is gebaseerd op een overeenkomst met één van die integraties.

In tabel 3 wordt het aantal bedrijven in de kalfsvleesketen weergegeven. In Nederland worden jaarlijks ca. 1,2 miljoen wit-vleeskalveren geproduceerd op ongeveer 1.900 vleeskalverenbedrijven. Deze kalveren worden geslacht in zeven kalverenslachterijen, waarvan vier bedrijven meer dan 100.000 kalveren per jaar slachten.

Het uitgangsmateriaal bestaat uit kalveren afkomstig van melkveebedrijven, die niet nodig zijn om de melkveestapel in stand te houden, en uit kalveren die geïmporteerd worden uit o.a. het Verenigd Koninkrijk, Duitsland België en Frankrijk. De integraties kopen deze kalveren via handelaren en plaatsen deze op contractbasis op de vleeskalverenbedrijven.

Gedurende de mestperiode vindt een intensieve begeleiding plaats door vakdeskundigen die in dienst zijn van de integratie. Door deze functionarissen worden gegevens vastgelegd ten behoeve van de integratie. Op basis hiervan worden onder meer het groeiproces en het slachtproces ten behoeve van de slachtplanning bijgestuurd.

Ook de kalverslachterijen behoren tot de integraties of hebben daarmee afspraken gemaakt. Vanuit deze slachterijen wordt het kalfsvlees in karkas (meer dan 50%) of in delen verkocht aan groothandel of supermarkten. Ongeveer 95% van de productie wordt in het buitenland afgezet, met name in Italië, Frankrijk en Duitsland. De resterende binnenlandse afzet gaat vooral naar horecabedrijven en beperkt naar de detailhandel.

Tabel 3 Overzicht aantal deelnemers aan de kalfsvleesketen

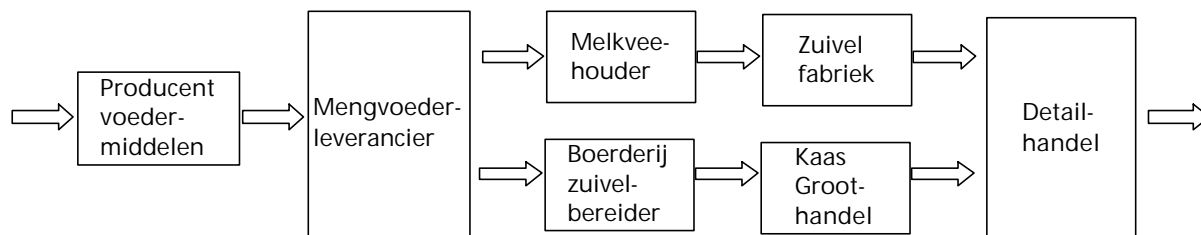
Schakel	Aantal
Veevoerleveranciers	12
Vleeskalverenhouders	1900
Slachterijen (>20.000 per jaar)	7
Detailhandel	1.000

Bron: PVE 2000

## 2.4 Zuivelproductie

Omwillen van de inzichtelijkheid is in deze inventarisatie alleen de productie van consumptiemelk en boerenkaas opgenomen. Echter, met betrekking tot voedselveiligheid verschilt deze productieketen niet van de overige zuivelproducten. Voorts wordt een onderscheid gemaakt tussen zuivelproductie voor de fabrieksmatige bewerking en –afzet, en boerderijzuivel (met name Boerenkaas).

Bij de productie van onder meer consumptiemelk (melk en productenverbruik is ongeveer 18 % van de totale melkproductie) zijn diverse schakels betrokken. In figuur 4 is dit schematisch weergegeven.



Figuur 4 Schematische voorstelling zuivelketen

Voor de mengvoederproductie kan weer nader onderscheid gemaakt worden in herkomst van de grondstoffen: import, restproducten voedingsmiddelenindustrie en binnenlandse teelt. De eigen productie van voedermiddelen op het primaire bedrijf (met name gras en snijmais) is van groot belang.

Bij boerderijzuivelbereiders vindt relatief veel huisverkoop plaats. De kaas-groothandel heeft tevens een rol in het productieproces, aangezien daar veelal de rijping van de kazen plaatsvindt.

In tabel 4 worden enkele kengetallen weergegeven over de zuivelketen. Het Nederlandse melkcontingent bedraagt bijna 11 miljoen ton per jaar. Deze hoeveelheid melk komt van ruim 30.000 melkveebedrijven. Dit aantal bedrijven neemt jaarlijks af. De gemiddelde melkproductie per bedrijf stijgt jaarlijks en bedraagt momenteel ruim 330.000 kilo per jaar.

De geproduceerde melk wordt voor ruim 99% verwerkt bij 15 zuivelondernemingen met 71 productielocaties. Er zijn circa 600 boerderijzuivelbereiders, deze verwerken jaarlijks ongeveer 93 miljoen kg melk tot boerderijzuivelproducten. Hiervan gaat circa 83% in de boerenkaas; de overige 17% wordt verwerkt in gepasteuriseerde producten zoals yoghurt, karnemelk, boerenboter, consumptiemelk, kwark en vlapproducten.

Tabel 4 Overzicht aantal deelnemers en productiegegevens in de zuivelketen

Schakel	Aantal
Melkveebedrijven	33.337
Boerderijzuivelbereiders	± 600
Zuivelondernemingen	15
Zuivelfabrieken	71
Consumptiemelkfabrieken	± 18
Handelaren in boerenkaas	± 25

Bron: PZ en CBS

## 3 Wetgeving en rijkstoezicht

### 3.1 Inleiding

De wet- en regelgeving met direct voor voedselveiligheid relevante aspecten ligt op de terreinen van de ministeries van LNV en VWS. Dit hoofdstuk bevat een summier weergave van de hoofdlijnen van de relevante wet- en regelgeving en de wijze waarop het rijkstoezicht hierop is ingevuld.

Als hiërarchisch hoogste niveau van bepalingen gelden Europese verordeningen, die een directe werking hebben in alle lidstaten. Europese richtlijnen kennen een verplichting tot het omzetten van de bepalingen in nationale wet- en regelgeving. Voor de voedselveiligheid zijn een aantal Europese verordeningen van kracht en een aantal richtlijnen geïmplementeerd. Nationale wetten richten zich over het algemeen op de hoofdlijnen van het vastgestelde beleid. Wetgeving is nader uitgewerkt in algemene maatregelen van bestuur ('besluiten') en ministeriële regelingen, waarin meestal normstelling en nadere uitvoeringsbepalingen zijn opgenomen. Ministeries kunnen de uitvoering van wet- en regelgeving delegeren voor nadere invulling naar publiekrechtelijke organisaties (zoals Productschappen) op basis van verordeningen. Specifieke uitvoeringstaken kunnen gedelegeerd worden naar zelfstandige bestuursorganen (zbo's).

Naast LNV en VWS wet- en regelgeving is er nog wet- en regelgeving op het terrein van andere ministeries (b.v. VROM, EZ, V&W) die indirect gevolgen hebben voor de veiligheid van het voedsel. Voorbeelden hiervan zijn wetgeving op het terrein van bodem- en waterkwaliteit, of vestigingseisen voor detailhandel en horeca. Weliswaar worden via deze wet- regelgeving indirect kwaliteitseisen gesteld, maar voor de uiteindelijke levensmiddelenproductie krijgt men toch te maken met de LNV en VWS wet- en regelgeving.

In dit hoofdstuk wordt eerst de wet- en regelgeving beschreven die van toepassing is op alle agrarische ketens. Vervolgens wordt in de paragrafen 3 tot en met 5 per keten de specifieke wet en regelgeving aangegeven.

De verschillende keurings-, inspectie- en controlediensten voeren hun taken uit aan de hand van handhavingssystemen. De belangrijkste aspecten van deze systemen, en de schakels in de keten waar deze controles uitgevoerd worden, in tabellen weergegeven.

Niet alle controles worden uitgevoerd op basis van een handhavingssysteem. In dit rapport wordt hier niet verder op ingegaan.

### 3.2 Wet- en regelgeving alle agrarische ketens

De belangrijkste wet- en regelgeving die van toepassing is op de bedrijven en producten in de agrarische ketens zijn:

- Warenwet
- Bestrijdingsmiddelenwet
- Landbouwkwaliteitswet

Hiervan zijn de Warenwet en de Bestrijdingsmiddelenwet voor voedselveiligheid veruit de belangrijkste.

De Bestrijdingsmiddelenwet regelt o.a. de toelating van middelen, de gebruiksvoorschriften, in acht te nemen wachtermijnen en maximale residuwaarden op gewas of product. De Bestrijdingsmiddelenwet heeft niet alleen implicaties voor plantaardige productie, maar ook voor dierlijke productie: indirect via bestrijdingsmiddelen voor gebruik in gewassen die geteeld worden als veevoeder en veevoedergrondstoffen, en direct voor de toelating en het gebruik van ongediertebestrijdingsmiddelen en reinigings- en desinfectiemiddelen.

De Landbouwkwaliteitswet stelt voor veel productieprocessen en producten uit de primaire landbouw voorwaarden en kwaliteitseisen vast. Ook productie-eisen en kwaliteitsnormen (mede op basis van EG-richtlijnen) voor de productie onder het predikaat 'biologische productiemethoden' (EKO) zijn vastgelegd in de Landbouwkwaliteitswet.

De Warenwet stelt onder andere normen en eisen aan eindproducten en verwerkingsprocessen. Daarnaast stelt het normen aan de toegestane gehalten van met name stoffen of contaminanten die in een product mogen voorkomen als gevolg van de productie, verwerking, bereiding en verpakking of ten gevolge van verontreiniging van het milieu. Het betreft zowel positieve als negatieve kwaliteitscriteria. Levensmiddelenbedrijven zijn verplicht tot het uitvoeren van een voedselveiligheidsanalyse die inhoudelijk overeenkomt met de eisen van een HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) (warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen). De noodzakelijke maatregelen kunnen via een, al dan niet gecertificeerde HACCP vorm krijgen, maar kunnen ook branchegewijs zijn uitgewerkt in een hygiëncode. Voor primaire productiebedrijven geldt een dergelijke verplichting (nog) niet.

### Controle en handhaving

De controle en handhaving van de Bestrijdingsmiddelenwet en de Landbouwkwaliteitswet is de verantwoordelijkheid van de Algemene Inspectiedienst (AID) van het Ministerie van LNV, waarbij de Keuringsdienst van Waren (KvW) van het Ministerie van VWS eveneens bevoegdheden heeft. De controle en handhaving van de Warenwet is primair de verantwoordelijkheid van de KvW. De controle en handhaving van de bepalingen met betrekking tot biologische teelt uit de landbouwkwaliteitswet wordt namens de Ministerie van LNV uitgevoerd door Skal, een privaatrechtelijke organisatie met voor deze taak publiekrechtelijke bevoegdheden.

## 3.3 Wet- en regelgeving productie aardappelen, groenten en fruit

Bij de productie van aardappelen, groente en fruit heeft men naast de eerder genoemde wet- en regelgeving ook te maken met:

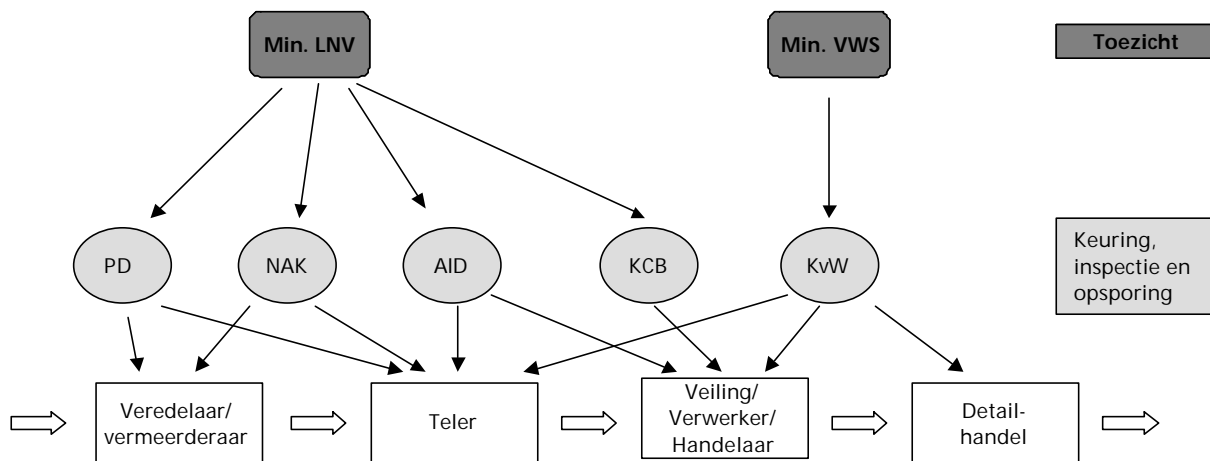
- Zaaizaad en plantgoedwet; deze stelt eisen aan de fytosanitaire status van uitgangsmateriaal.
- Verschillende Productschapsverordeningen.

### Controle en handhaving

De Plantenziektkundige dienst (PD) bewaakt de fytosanitaire status van uitgangsmateriaal en gewassen, en voert ook controles uit t.b.v. exportcertificering. De Stichting Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed van landbouwgewassen (NAK) is een privaatrechtelijke organisatie die kwaliteit van uitgangsmateriaal controleert.

Het Kwaliteitscontrolebureau voor groenten en fruit (KCB) controleert bij telers (die niet aan veilingen leveren), op veilingen en bij verwerkers op naleving van kwaliteitsaspecten.

N.B. De controles van deze instellingen hebben derhalve niet een rechtstreekse relatie met voedselveiligheidsaspecten.



Figuur 5 Schematische weergave wettelijk toezicht in AGF-keten

De verschillende keurings-, inspectie- en controlediensten voeren hun taken uit aan de hand van handhavingssystemen. Figuur 5 geeft de relaties aan van deze diensten met de verschillende schakels in de AGF-keten. De belangrijkste aspecten van de handhavingssystemen en werkvelden van de betrokken organisaties staan in tabel 5.

Tabel 5 Overheidsorganisaties en werkvelden AGF-keten

Ministerie	Uitvoerende instelling	Handhavingsplan	Partijen c.q. schakels in de keten				Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in plan/ wet												
							Residuen				Microbiologisch				Administratief				
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
LNV	AID	Controle Bestrijdingsmiddelenwet	○	○			○	○									○		
	NAK /PD	Controle uitgangsmateriaal	○																
	KCB	Productcontrole		○	○														
	Skal	Controle biologische productie	○	○	○	○	○	○	○	○							○	○	○
VWS	KvW	Controle levensmiddelen			○	○			○	○	○			○	○			○	○
		HACCP/ hygiëne code			○	○	○			○	○	○			○	○		○	○

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. veredelaar/vermeerderaar/plantenkweker/boomkweker

2. teler

3. veiling/verwerker

4. detailhandel

### 3.4 Wet- en regelgeving vleesproductie en diervoeder

Bij de vleesproductie heeft men naast de in 3.2 genoemde wet- en regelgeving nog te maken met:

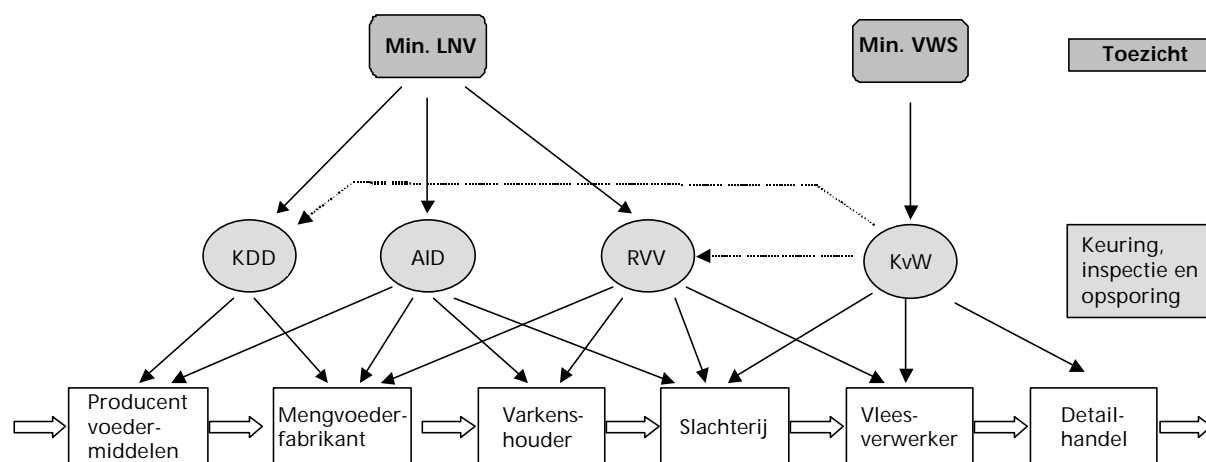
- De Veewet en de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren (GWW) die beide veterinaire wet- en regelgeving omvatten voor het voorkomen en bestrijden van dierziekten. Hieronder vallen ook dierziekten die voor mensen besmettelijk kunnen zijn (zoönosen) of die de kwaliteit van dierlijke producten negatief kunnen beïnvloeden.
- De Diergeneesmiddelenwet: regelt de toelating van diergeneesmiddelen en de gebruiksvoorschriften hiervan.
- De Vleeskeuringwet: stelt eisen en normen aan de kwaliteit en veiligheid van het slachtproces en slachtproducten, inclusief het voorkomen van residuen en hormonen.
- Verordeningen van het Productschap Diervoeder: hierin zijn (vooralsnog) vastgelegd de kwaliteitseisen aan veevoerders, die mede gebaseerd zijn op EU-richtlijnen.

#### Controle en handhaving

De AID heeft opsporingstaken, controlerende en inspectietaken op Veewet, GWW en Diergeneesmiddelenwet. De Rijksdienst voor de keuring van vee en vlees (RVV) heeft toezichthoudende taken op Veewet, GWW en Vleeskeuringswet. Zij houdt ook toezicht bij slachterijen en vleesverwerkende bedrijven. In toenemende mate krijgt de RVV ook toezichthoudende taken op het terrein van veevoerders. De RVV voert ook controles uit op de implementatie van HACCP bij slachterijen voor exportcertificering; dit is echter geen nationale wettelijke verplichting.

De KvW houdt ook toezicht op de activiteiten van KDD en RVV (het zogenaamd 'additioneel toezicht', weergegeven als stippellijn in figuur 6). Hierdoor kan de KvW ook toezicht houden op die bedrijven waar KDD en RVV haar werkzaamheden uitvoeren.

De Kwaliteitsdienst voor Diervoeders (KDD) is een privaatrechtelijke organisatie onder het Productschap Diervoeder dat toezicht uitoefent op de naleving van verordeningen op het terrein van veevoerders. Zij voert daarmee deels ook publiekrechtelijke taken uit.



Figuur 6 Schematische weergave wettelijk toezicht in vleesproductie keten

In tabel 6 worden de verschillende handavingsplannen weergegeven die betrekking hebben op de vleesproductie keten en de daarbij betrokken diensten.

Tabel 6 Overheidsorganisaties en werkvelden vleesproductie en diervoeder

Ministerie	Uitvoerende instelling	Handavingsplan	Partijen c.q. schakels in de keten						Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in plan/ wet																	
									Residuen						Microbio-logisch						Administratief					
			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
LNV	RVV/KDD	Veevoedergrondstoffen	o	o	o			o	o	o			o	o			o	o					o	o		
	RVV	Vleeskeuring, controle en toezicht				o	o				o	o					o	o								
		Nationaal Plan Hormonen en Overige Stoffen			o						o					o	o							o		
	AID	Controle en opsporing	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		
VWS	KvW	Veterinaire zaken	o	o	o	o	o										a)									
		Controle levensmiddelen				o	o				o	o						o	o							
		HACCP / Hygiëne code				o					o							o					o	o	o	
		Additioneel toezicht RVV /KDD	o	o	o				o	o	o						o	o								

a) Monitoring van grondstoffen op Salmonella wordt uitgevoerd door KvW.

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. producent voedermiddelen
2. voederfabrikant
3. veehouder
4. slachterij
5. vleesverwerker
6. detailhandel

### 3.5 Wet- en regelgeving zuivelproductie

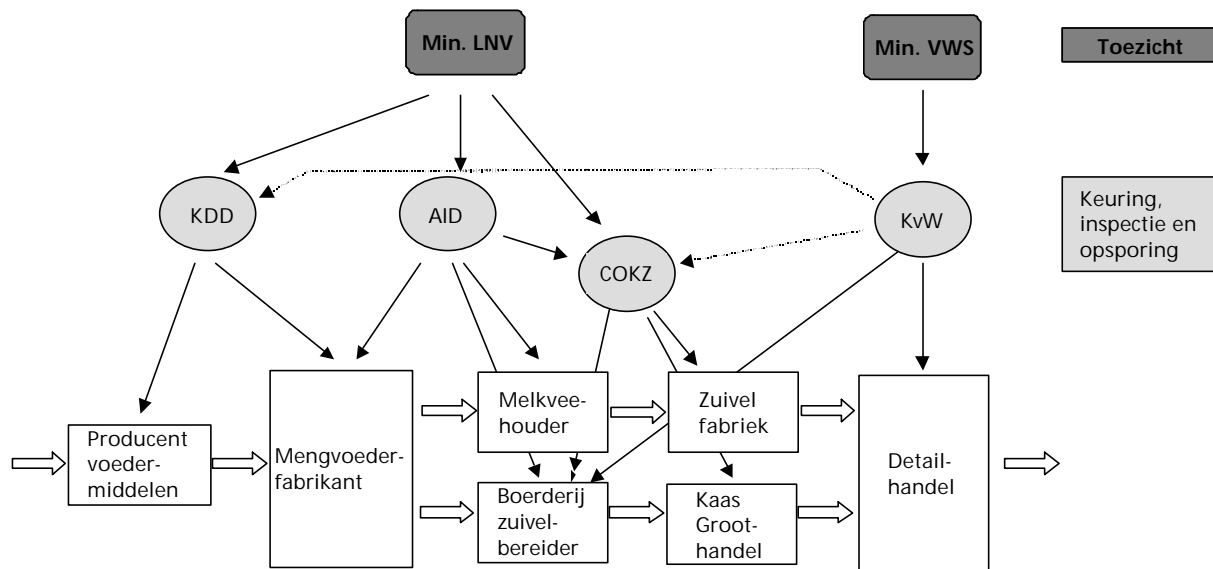
De belangrijkste specifieke wettelijke eisen voor zuivelproductie zijn vastgelegd in uitvoeringsbesluiten van de onder 3.2 genoemde Warenwet, Bestrijdingsmiddelenwet en de Landbouwkwaliteitswet. In de bestrijdingsmiddelenwet is ook de toelating van de gecombineerde reinigings- en desinfectiemiddelen voor de reiniging van de melkinstallatie geregeld. Daarnaast zijn er de onder 3.4 voor de veehouderij van belang zijnde wetten als de Veewet, GWV, Wet op Diergeneesmiddelen. Voorts zijn er verschillende Productschapsverordeningen, mede ter uitvoering van EU richtlijnen.



### Controle en handhaving

Controle en toezicht op zuivelgebied worden uitgevoerd door de Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ). Het COKZ is een privaatrechtelijke controleinstelling, opgezet door het landbouw- en zuivelbedrijfsleven, met publiekrechtelijke taken. Het COKZ houdt ook het toezicht op de implementatie van de EU-zuivelhygiëne richtlijn in de zuivelindustrie en bij de boerderijzuivelbereiders.

De werkzaamheden die uitgevoerd worden in het kader van de regelgeving staan onder toezicht van het ministerie van LNV (AID). De KvW voert ook additioneel toezicht uit op COKZ en KDD (weergegeven met stippellijn in figuur 7).



Figuur 7 Schematische weergave wettelijk toezicht in zuivelproductie keten

De verschillende keurings-, inspectie en controlediensten voeren hun taken uit aan de hand van handhavingssystemen. De belangrijkste aspecten van deze systemen, en de schakels in de keten waar deze controles uitgevoerd worden, staan in tabel 7.

Tabel 7 Overheidsorganisaties en werkvelden in zuivelproductie

Ministerie	Uitvoerende instelling	Handhavingsplan	Partijen c.q. schakels in de keten				Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in plan/ wet											
							Residuen				Microbiologisch				Administratief			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
LNV	COKZ / MCS	EU-eisen rauwe melk		○				○					○					
		Nationaal Plan Hormonen en Overige stoffen			○			○	○									
	AID	Controle en opsporing	○	○														
	Skal	Controle biologische bedrijven		○	○													
VWS	KvW	Controle levensmiddelen															○	
		Hygiëncode kleinschalige detailhandel																○

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. toeleveranciers
2. melkveehouders
3. zuivelonderneming/ boerderijzuivelbereiders /kaasgroothandel
4. detailhandel

## 4 Kwaliteitszorgsystemen in de keten

### 4.1 Inleiding

In dit hoofdstuk wordt een samenvatting gegeven van verschillende kwaliteitszorgsystemen die in de AGF en dierlijke productieketens onderzocht zijn. Uitgebreidere systeembeschrijvingen zijn weergegeven in bijlage A. Daarnaast wordt in tabelvorm een vergelijking gemaakt tussen de verschillende systemen. Het eerste overzicht geeft aan welke eisen de specifieke systemen stellen op gebied van voedselveiligheid. Daarnaast wordt in paragraaf 3 vergeleken hoe de controle en borging van deze systeemeisen is geregeld.

In de laatste paragraaf wordt ingegaan op de informatie uitwisseling in de zorgsystemen en de communicatie richting rijkstoezicht en consumenten.

### 4.2 Beschrijving systemen

#### 4.2.1 Aardappelen, groenten en fruit

In de AGF-keten zijn verschillende zorgsystemen ontwikkeld. Deels zijn het systemen die samen met belangengroeperingen zijn ontwikkeld zoals Milieu Bewuste Teelt (MBT) en Agro Milieukeur (AMK). Daarnaast ontstaan in toenemende mate private systemen en keurmerken, zoals Aarde en Waarde van Albert Heijn en de vele telersverenigingen die een eigen merk voeren. Deze maken daarbij deels gebruik van de richtlijnen van andere product keurmerken, al dan niet aangevuld met eisen die de volgende schakel in de keten stelt aan de productiewijze of aan het product. Vrij nieuw is in dit opzicht het EUREPGAP die door de Europese supermarkten is opgesteld. Momenteel wordt gewerkt aan de operationalisering hiervan.

In de akker- en tuinbouw bestaat geen algemeen IKB-systeem. In de tuinbouw beschikt het Productschap Tuinbouw wel over handboeken waarin per schakel in de keten alle procedures zijn weergegeven (Integrale Ketenzorg, IKZ). Een aantal gewassen is als pilot gebruikt. Het is tot nu toe niet gelukt dit systeem in een keten te realiseren waarbij alle aspecten worden meegenomen; milieu, voedselveiligheid inclusief hygiëne en arbozorg. De belangenorganisaties van de verschillende sectoren verwijzen voor voedselveiligheid naar de wettelijke controle die door de overheid plaats vindt. Het zijn de marktpartijen die in toenemende mate eisen stellen aan het product om bij eventuele risico's dit te kunnen verhalen op basis van productaansprakelijkheid).

#### **Milieu Bewuste Teelt**

Milieu Bewuste Teelt (MBT) is ongeveer 10 jaar geleden als project van groente- en fruitveilingen opgezet en is momenteel gericht op glas- en vollegrondsgroenten, paddestoelen en fruit. Doel van het MBT-systeem is het stimuleren van milieuzorg in de teelt en het zichtbaar maken van de milieu-inspanningen van de telers aan markt en maatschappij. Aanvankelijk was MBT voornamelijk gericht op gewasbescherming, maar de laatste jaren is het systeem verder uitgebreid naar andere milieuaspecten. In de komende jaren wordt ook aandacht geschonken aan hygiëne-aspecten (in relatie tot voedselveiligheid), instandhouding en bevordering van natuur en biodiversiteit op en rond het bedrijf en arbeids- en welzijnsaspecten.

De richtlijnen waar deelnemers aan moeten voldoen bestaan uit algemene en aanvullende richtlijnen, die sterk gewasgericht zijn. Het beheer van het systeem is ondergebracht bij Stichting Certerra. Deze stichting kan in geval van overtredingen sancties opleggen die kunnen gelden voor gewas, gewasgroep of het totale bedrijf.

Het aantal deelnemers aan MBT is dalende, doordat veel bedrijven overstappen naar het basiszorgsysteem. Op dit moment is ongeveer 25% van de fruittelers aangesloten bij MBT (6825 ha).

### **Agro Milieukeur**

Agro Milieukeur (AMK) is opgezet door de Stichting Milieukeur. SMK heeft als doel "duurzaam produceren en duurzaam consumeren te bevorderen door middel van het instrument Milieukeur". SMK streeft naar doorzichtigheid en duidelijkheid als het gaat om milieucclaims en wil meer eenheid brengen in de verschillende milieukeurmerken en daarmee de duidelijkheid en betekenis van milieukeuren verbeteren.

De Stichting Milieukeur is opgericht in 1992 en richt zich sinds 1995 op agrarische producten. AMK is voor de plantaardige sector op dit moment opgezet voor fruit (appels, peren, aardbeien), groenten (glas en vollegrond), paddestoelen, akkerbouwgewassen (divers), bloemen en planten (glas).

De eisen voor AMK bestaan uit algemene eisen op bedrijfsniveau en aanvullende eisen op productniveau. Tevens zijn er keuzemaatregelen opgenomen waarbij een teler middels een puntensysteem deels bedrijfsspecifiek keuzes kan maken in de te nemen milieumaatregelen. De eisen voor AMK liggen op een hoger niveau dan voor MBT. Onafhankelijke instellingen voeren de controles uit, voeren toezicht uit op de kwaliteit van controle, het administratiesysteem, sturen de monstercontrole aan en certificeren het product voor Milieukeur. De stichting Milieukeur zelf heeft geen controlerende rol. De uiteindelijke verantwoordelijkheid voor de beslissing of het keurmerk wordt toegekend ligt bij de door de Stichting Milieukeur aangewezen certificerende instelling.

Deelname aan AMK in 2000 is 65 fruitbedrijven (430 ha), 170 akkerbouwbedrijven (2230 ha waarvan 750 ha aardappelen) en 5 gespecialiseerde vollegrondsgroenteteeltbedrijven (70 ha).

### **EKO**

De biologische landbouw, met EKO als keurmerk, is gebaseerd op voorschriften uit EU-verordening 2092/91 over biologische productiemethoden en aanduidingen op landbouwproducten en het Landbouwkwaliteitsbesluit voor biologische productiemethoden. De biologische landbouw kent ook nog nationale normen (Skal-normen) voor onderdelen die (nog) niet in EU-verband zijn geregeld. Skal is verantwoordelijk voor de inhoud van deze normen. Voor biologische landbouw is Skal krachtens de Landbouwkwaliteitswet aangewezen als controle instelling en ziet toe op het naleven van de voorschriften. Skal is geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie en staat tevens onder rijkstoezicht.

De taak van Skal is het uitoefenen van controle, beoordeling, certificering en het bevorderen van een goede aanduiding van producten voortkomend uit biologische productiemethoden, met inachtneming van nationale en internationale afspraken en ontwikkelingen op dit gebied.

Half 2000 waren er 1296 landbouwers (waar van 74 fruittelers) en 783 verwerkers in Nederland door Skal gecertificeerd.

### **Basiszorgsysteem**

De basis van het systeem komt overeen met het MBT systeem (milieuaspecten). Telers die meedoen aan MBT voldoen ook aan de eisen van het basiszorgsysteem. Er geldt verplichte registratie voor telers die niet meedoen met het MBT systeem. Het doel van het basiszorgsysteem is het beschikken over een registratie van het product. Via productmonitoring wordt zodoende een invulling gegeven aan de voedselveiligheid (traceerbaarheid). Certerra organiseert de uitvoering van de controle. SGS en AQS voeren de (beperkte) bedrijfcontroles uit. Op dit moment vindt er binnen de fruitsector een verschuiving plaats van telers die overstappen van MBT naar het basiszorgsysteem.

### **Aarde en waarde**

Aarde en waarde is een systeem dat opgezet is door Albert Heijn. Het doel van Albert Heijn is te kunnen beschikken over een assortiment van 'milieuvriendelijker' geteelde producten. Er bestaan op dit moment door AH geformuleerde eisen voor groenten en aardappelen.

De basis van het controlesysteem is gericht op milieueisen en is een zelfcontrolerend systeem door telers, leveranciers en detailhandel. De telers worden gecontroleerd door afnemer (tussenhandel) en deze wordt weer gecontroleerd door Albert Heijn. Afspraken tussen teler, afnemer en Albert Heijn bevatten onder meer milieu eisen, het leveren van informatie en afspraken over wanneer en hoe mag worden afgeweken van de opgestelde normen bij ongewone omstandigheden. Het systeem voorziet niet in monsternamen t.b.v. residucontroles.

## **EUREPGAP**

De EUREP, een samenwerkingsverband van de belangrijkste Europese supermarkten, stelde in 1999 de GAP-eisen op (Good Agricultural Practice) voor de plantaardige productie. Als het systeem operationeel wordt krijgen leveranciers van agrarische producten met de GAP-eisen te maken. De telers moeten dan onder meer aantonen dat zij zich houden aan nationale en internationale wetten. Daarnaast moeten zij duidelijk maken dat zij zich inspannen voor de veiligheid van het voedsel, het terugdringen van milieuschade en het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, het doelmatig gebruik van natuurlijke hulpbronnen en de gezondheid en veiligheid van de medewerkers. De GAP-eisen zijn vooralsnog vrij algemeen gesteld en omvatten een breed pakket aan eisen, maar geen vérgaande eisen. Zij betreffen alleen teelteisen aan de primaire producent, waarbij een internationale harmonisatie voorop staat. De verdere kanalisatie van de producten naar de detaillisten, en eisen aan de tussenliggende schakels, moet nog nader vorm krijgen. Er bestaat op dit terrein reeds een Brits initiatief tot samenwerking onder de naam British Retail Consortium (BRC); het CBL werkt momenteel aan de opzet van een Nederlands equivalent. Naast groot belang voor de traceerbaarheid is er aandacht voor alle schadelijke stoffen die kunnen voorkomen. Voor voedselveiligheid gaat het om het voorkomen van chemische(residuen), fysische(productieproces) en microbiologische(bedrijfsprocessen) verontreinigingen. Certificerende instellingen kunnen zich aanmelden om controleschema's uit te voeren voor EUREPGAP. Naar verwachting zal het systeem vanaf januari 2001 operationeel zijn.

## **SLT-keurmerk**

De Stichting Laboratoriumonderzoek Tuinbouwproducten (SLT) heeft een erkenningsregeling ingevoerd die van toepassing is op groentebewerkingsbedrijven en/of 'zelfsnijdende' detaillisten van groenten en fruit. Doel van dit keurmerk is het verschaffen van zekerheid aan eindgebruikers dat het erkende bedrijf de hygiënemaatregelen in acht heeft genomen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en kwaliteit van producten te garanderen. Deelnemende bedrijven dienen daartoe een risicobeoordeling uitgevoerd te hebben en voldoen aan de bepalingen in de hygiëncode voor groente bewerkingsbedrijven of HACCP-eisen. Controles worden uitgevoerd door medewerkers van een door SLT aangewezen laboratorium met een STERLAB-certificering.

### **4.2.2 Vlees en diervoeder**

Mede onder druk van de toegenomen maatschappelijke belangstelling (welzijn, voedselveiligheidsrisico's, milieu) worden verschillende initiatieven genomen om imago en kwaliteit van varkensvlees te verbeteren en worden daartoe ketensystemen ontwikkeld. De Stichting Milieukeur is bijvoorbeeld bezig met het opstellen van voorwaarden voor haar keurmerk voor varkensvlees. Momenteel wordt varkensvlees nog niet onder het Milieukeurmerk op de markt gebracht. De detailhandel tracht middels eigen initiatieven van haar zijde vlees via gespecificeerde productiewijzen aangeleverd te krijgen en kijkt naar de haalbaarheid van concepten voor merk vlees. Voorbeelden hiervan zijn "Varkensvlees 2000" (Aarde en Waarde), "Bester Meat" en "EUREPGAP". De eerste is een samenwerkingsproject tussen slachterijen en AH. AH neemt op dit moment echter geen verder initiatief voor dit systeem. De overige concepten zijn nog niet op de markt en moeten nog worden uitgewerkt. Mogelijk zal het EUREP-concept als koepel gaan fungeren voor verschillende (internationale) initiatieven van de samenwerkende detaillisten. Momenteel wordt gewerkt aan de vaststelling van de EUREPGAP voor dierlijke productie.

Ook de slachterijen trachten aanvullende concepten in de markt te plaatsen samen met detaillisten. Een voorbeeld hiervan is "Good Farming", al komt het vlees met dit keurmerk niet herkenbaar op de markt.

Tot slot kan hier Skovar genoemd worden. Skovar bouwt voort op een certificeringsconvenant van het Platform Varkenshouderij (december 1997). Met dit convenant verplichten de belangenorganisaties LTO, Nevedi, COV en KNMvD zich tot het komen tot een geïntegreerd borgingssysteem voor elke schakel in de varkenshouderijketen. In januari 1999 is het platform overgegaan in een Stichting met de naam Skovar (Stichting ter bevordering van de kolomsamenwerking voor de productie van varkensvlees). Skovar wil via marktgaranties en samenwerking het imago en de maatschappelijke acceptatie van varkensvlees(productie) op een hoger peil brengen. De dialoog met de samenleving is daarbij een belangrijk onderdeel. In het Skovar systeem zijn alle wettelijke normen voor het primaire bedrijf opgenomen en wordt daarnaast ingespeeld op normen van specifieke markten. Een vergaand bovenwettelijk traject met maatschappelijke normen ten aanzien van gezondheid en welzijn is via de diergeveiligheidsindex

ontwikkeld. In juni 2000 zijn een 20-tal varkensbedrijven gecertificeerd. Skovar wordt niet als herkenbaar product vermarkt.

Bij de selectie van systemen die nader zijn onderzocht is een keuze gemaakt op basis van omvang in de keten (IKB), de schakels in de keten die de merknaam gebruikt (een voorbeeld per initiatiefgroep) en de mate waarin de eisen al vorm hebben gekregen.

### **Good Manufacturing Practice (GMP)**

Het GMP-systeem is een vertaling van de NEN ISO norm 9000 naar de diervoedersector. Het systeem is opgezet voor de productie van mengvoeders, de handel in grondstoffen, voormengsels en mengvoeders. Bedrijven met het GMP-predikaat waarborgen dat de producten en diensten voldoen aan de wet- en regelgeving en aan de additionele eisen die overeengekomen zijn met de afnemers in het kader van de IKB-regeling. Met het systeem moet bijvoorbeeld kunnen worden aangetoond dat de kritische punten in proces- en bedrijfsvoering binnen de vastgestelde normen worden beheerst. Daarnaast moet beschreven zijn hoe er met recall's wordt omgegaan en jaarlijks moet een evaluatie plaatsvinden met de toeleveranciers.

De ondernemer moet op basis van zelfcontrole aantonen dat het kwaliteitssysteem werkt. De GMP-erkende veevoederbedrijven krijgen éénmaal per jaar een audit van de KDD, aangevuld met steekproefsgewijze controles. Daarbij worden ook onderdelen van de basiscontrole uitgevoerd. Bij de audit wordt het kwaliteitssysteem beoordeeld op veiligheid van het proces en het product en gelet op criteria van de ISO-9000-norm en de risicoanalyse. De rapportage vindt plaats aan het productschap, waarbij een verlening, verlenging of intrekking van de erkenning het gevolg kan zijn.

Veevoederbedrijven dienen uiterlijk 31 december 2000 over een erkend GMP-systeem te beschikken waarin de HACCP principes inhoudelijk en operationeel zijn doorgevoerd. In het vervolg zal de GMP-regeling voor deze schakels als GMP/HACCP worden aangeduid.

### **Integrale ketenbeheersing (IKB-varken en IKB-kalf)**

Het integrale ketenbeheersing (IKB) systeem is een landelijke erkenningsregeling voor de productie en de distributie van vlees. De regeling is opgezet door het PVE in samenwerking met het bedrijfsleven en onderzoeksinstellingen. Doel van het systeem is een nauwe samenwerking tussen de schakels in de keten te bewerkstelligen, waardoor het imago wordt verbeterd en een product wordt geproduceerd dat voldoet aan de wensen van de consument en versterking van concurrentiekracht tot gevolg heeft.

Alle schakels in de productiekolom kunnen deelnemen aan IKB. Controles vinden plaats door GD, RVV, TNO-SGS en stichting afzetcontrole IKB-producten. Bij kalveren vindt ook controle plaats door SKV. Het merendeel van de varkenshouders en veel slachterijen in Nederland nemen deel aan IKB.

### **Scharrelvlees**

Het systeem is opgezet door de Internationale Scharrelcontrole, maar het PVE heeft het houderschap van de regeling overgenomen. Voor bedrijven die scharrelvarkens houden gelden behalve de IKB-voorwaarden een aantal bovenwettelijke welzijns- en milieueisen. Ook worden er extra beperkingen opgelegd aan de samenstelling van het voer. De uitvoering van controles zowel bij de slachterij, de vleesverwerker als de detailhandel is in handen van Deltacon.

### **EKO**

Biologische vleesproductie vindt plaats onder het EKO keurmerk. Een belangrijk afzetkanaal voor biologisch varkensvlees is de vleesverwerker en brancheorganisatie De Groene Weg. De varkenshouders die leveren aan De Groene Weg moeten aangesloten zijn bij IKB. Naast IKB-eisen worden er additionele eisen gesteld aan bijvoorbeeld verbod op preventief gebruik van diergeneesmiddelen en diergeneeskundige behandelingen. Deelnemende bedrijven worden door onder IKB genoemde instanties gecontroleerd. Daarnaast controleert Skal de bedrijven op het voldoen aan de eisen voor biologische productie, waaronder specifieke eisen aan voedersamenstellingen diergeneesmiddelengebruik.

### **Bester Meat**

Super de Boer is bezig met het ontwikkelen van haar eigen eisenpakket voor een extra kwaliteit varkensvlees. De eisen omvatten onder meer welzijns- en milieueisen. Traceerbaarheid en sensorische kwaliteit zijn aandachtspunten. IKB is uitgangspunt bij de inkoop van vlees en HACCP moet binnen dit systeem voor de hele keten gaan gelden.

## **EUREPGAP**

De EUREP, een samenwerkingsverband van de belangrijkste Europese supermarkten, werkt momenteel aan de GAP-eisen (Good Agricultural Practice) voor de dierlijke productie. De uitgangspunten voor de de GAP-eisen zijn analoog aan die voor dierlijke productie. De concept eisen richten zich op veterinaire aspecten (o.a. medicatie), milieu, dierenwelzijn, arbeidsomstandigheden. Naar verwachting duurt het nog minimaal een jaar voor de eisen aan dierlijke productie operationeel zijn.

## **Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalveren (SKV)**

Vrijwel alle (wit-) kalfsvleesproductie vindt plaats onder controle van de SKV. De controles van de SKV zijn gericht op met name verboden groeibevorderende middelen. De controles richten zich zowel op leveranciers van de kalvermelk, als op de mestbedrijven en de slachterij.

Kalveren worden gedurende de mestfase gevolgd en kunnen meerdere malen bemonsterd worden. Aan het eind van de mestperiode, als de kalveren ca. 6 maanden oud zijn, vindt er een visuele controle plaats en worden ca. 10 urinemonsters van iedere koppel genomen voor controle op groeibevorderaars. Ook vindt dan een bedrijfs-audit plaats. Als aan alle voorwaarden is voldaan krijgen de kalveren het certificaat.

Indien kalveren zonder certificaat aangevoerd worden op de slachterij moeten deze wettelijk op kosten van de kalverenhouder individueel worden onderzocht op hormoongebruik. RVV ziet hier op toe.

De SKV neemt ook steekproeven van op de slachthuizen aangevoerde koppels kalveren. Deze worden nogmaals gecontroleerd op hormonen. Bij iedere positieve uitslag wordt de AID op de hoogte gebracht. Contractueel is de kalverenhouder verplicht bij een positieve uitslag de gehele koppel te laten vernietigen.

### **4.2.3 Zuivel**

Al vele jaren besteedt de melkveehouderij- en zuivelsector veel aandacht aan de kwaliteit van de melk en zuivelproducten. De uitbetaling van de melk naar kwaliteit, de servicestructuur (voorlichting, melkmachineleveranciers en zuivelindustrie) rond de melkveebedrijven hebben hieraan in hoge mate bijgedragen. Ook het opzetten van private kwaliteits- en garantiesystemen onder Rijkstoezicht, eerst door middel van de kaas- en botercontrolestations en het Zuivelkwaliteitscontrolebureau, later geconcentreerd in het COKZ hebben de kwaliteit en de veiligheid van zuivelproducten in aanzienlijke mate verhoogd.

Als gevolg van deze jarenlange inspanningen is er veel wet- en regelgeving - ook in EU-verband - tot stand gekomen en is wellicht de noodzaak tot extra kwaliteitssystemen minder voelbaar geweest. Desondanks zijn er in de afgelopen jaren ook in de zuivelsector initiatieven ondernomen om te komen tot ketensystemen. Keten Kwaliteit Melk en Kwaliteitszorg Boerderijzuivelketen zijn er uit voortgekomen.

#### **Keten Kwaliteit Melk (KKM)**

Samen met LTO-Nederland heeft de Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO) een ketensysteem "Keten Kwaliteit Melk" (KKM) opgezet waarbij een aantal aspecten met betrekking tot de melkwinning en -bewaring geborgd worden. De stichting KKM voert de erkenningsregeling uit, de borgingscriteria worden geaccordeerd door LTO-melkveehouderij en NZO.

De KKM-erkenning staat voor boerderijmelk die veilig, verantwoord en zorgvuldig is geproduceerd. De risico's van besmetting en contaminatie van melk worden zoveel mogelijk beheerst. Daartoe worden eisen gesteld aan de toeleveranciers. Diervoeders moeten betrokken worden van veevoerbedrijven die werken volgens GMP. Verder vereist KKM dat de dierenarts werkt volgens Goede Veterinaire Praktijken (GVP) en moet de melkinstallatie worden onderhouden door de Stichting KOM gecertificeerde monteurs.

Om een KKM-erkenning te verkrijgen worden de melkveebedrijven beoordeeld. De te beoordelen borgingspunten vallen uiteen in drie groepen; administratieve beoordeling, eigen verklaring en bedrijfsbezoek door een onafhankelijke beoordelaar. Twintig KKM-beoordelaars bezoeken de melkveebedrijven een keer per twee jaar.

#### **Kwaliteitszorg Boerderijzuivel (KB)**

De boerderijzuivelsector heeft, in aansluiting op KKM een kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelketen (KB) opgezet, dat zich richt op de productie en rijping van Boerenkaas. Doel van dit kwaliteitssysteem is het benadrukken van de goede smaak van Boerenkaas en de ambachtelijke bereiding en rijping die daaraan een bijdrage leveren. Deze kwaliteiten moeten ook

uitmonden in meer promotie en aandacht van de consumenten voor Boerenkaas. Belangrijk in de opzet van het KB-kwaliteitssysteem is ook de continuïteit van de traceerbaarheid en herkenbaarheid van iedere Boerenkaas. Deelname aan KB is vrijwillig. Bereiders en handelaren moeten aan bepaalde kwaliteitseisen ten aanzien van verschillende aspecten zoals herkomst van de melk, wijze van vee houden en voeren voldoen. Bereiders moeten daarnaast ook voldoen aan de KKM-eisen en de EU-eisen van de Zuivelhygiënerichtlijn 92/46. De Stichting KB draagt zorg voor de ontwikkeling van en de communicatie over een kaasmerk dat in 2004 toegepast zal worden (tot die tijd is het merk geborgd door de Rijkskaasmerkenregistratie). Verwacht mag worden dat het toezicht op dit keurmerk zal komen te liggen bij het COKZ.

## 4.3 Vergelijking van de kwaliteitssystemen

### 4.3.1 Systeemeisen

De systeemeisen van de geanalyseerde kwaliteitssystemen zijn schematisch weergegeven in tabellen in deze paragraaf. In de presentatie is getracht de systemen op hoofdlijnen onderling vergelijkbaar te maken. Uiteraard is hierbij veel detailinformatie verloren gegaan. In de tabel is weergegeven of specifieke eisen in een bepaalde schakel van toepassing zijn.

Aanvankelijk was getracht om in dit overzicht ook informatie op te nemen over de eisen die gesteld worden aan de traceerbaarheid van (de herkomst van) producten. In principe kan hierbij onderscheid gemaakt worden tussen 'tracking' (het 'volgen' van een product over ketenschakels) en 'tracing' (het terugzoeken van herkomst van producten uit voorgaande schakels). Bij de informatieverzameling is gebleken dat hierover weinig informatie beschikbaar was, en dat de informatie die er wel was, slecht te interpreteren was en sterk verschilde tussen de diverse systemen. Daarom is besloten deze informatie niet in de tabellen op te nemen.

#### Toelichting op de tabellen 8 tot en met 10

Systeem:

De meest gangbare naam waaronder kwaliteitssysteem bekend staat.

Ketenleider:

De schakel in de keten of partij die het betreffende systeem leidt en veelal coördinerend/ beherend optreedt.

Partijen, c.q. schakels betrokken bij het opstellen van de eisen:

Organisaties die al dan niet zelf deel uit maken van de productieketen, die betrokken zijn bij (inspraak hebben op) het opstellen van de eisen die gesteld worden bij deelname aan het systeem (o). Indien weergegeven als ● heeft deze partij ook beslissingsrecht, en dus medeverantwoordelijkheid, voor de systeemeisen

'Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in het systeem':

Zijn er in het kwaliteitssysteem eisen opgenomen die mogelijk relevant zijn voor voedselveiligheid (o). Indien ook specifiek de al wettelijke eisen als onderdeel van het systeem opgenomen zijn, is dit weergegeven met ●. Per schakel in de keten is aangegeven of de betreffende eisen van toepassing zijn.

De eisen zijn onderverdeeld in de aspecten:

Chemisch:

Worden eisen gesteld aan (het voorkomen van) chemische verontreiniging; mogelijke bronnen hiervoor kunnen b.v. zijn bestrijdingsmiddelen, diergeneesmiddelen, etc. Relevante eisen zijn b.v. lagere dosering dan wettelijk toegestaan, verbod op bepaalde middelen, langere wachtermijnen, lagere residunormen, etc.

Micobiologisch:

Worden eisen gesteld aan het voorkomen van microbiologische besmettingen. Relevante eisen zijn b.v. (aanvullende) hygiëne voorschriften, ontsmetting, etc.



Fysisch:

Worden eisen gesteld aan het voorkomen van fysieke verontreinigingen (zand, glas, splinters, ...). Relevante eisen kunnen gesteld zijn b.v. zijn aan (kwaliteit van) gebruikte materialen, verpakkingen, persoonlijke bescherming, etc.

Tabel 8 Systemen en eisen in de AGF-ketens

Systeem	Ketenleider	Partijen c.q. schakels betrokken bij het opstellen van de systeemeisen (○); ● indien stemrecht	Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in systeem (○) (● indien tevens wettelijke eisen als systeem eis zijn opgenomen) van toepassing op schakels in de keten:											
			Chemisch				Microbiologisch				Fysisch			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
MBT	Certerra	● ● ● ●		●									○	
Milieukeur	Stichting Milieukeur	○ ● ● ● ● ●		●									○	
EKO	Skal	● ● ● ● ○ ●		●								○	○	○
Basis zorgsysteem	Greenery	● ● ○		●									○	
Aarde en waarde	Albert Heijn	○ ○ ○		●									○	
EUREPGAP <sup>a)</sup>	EUREP	○ ○ ●		●				●					●	
SLT keurmerk bewerkte groenten en fruit	SLT	○								○			○	

a) Dit systeem is nog in ontwikkeling en nog niet operationeel

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. veredelaar/vermeerderaar/plantenkweker/boomkweker

2. teler

3. veiling/verwerker

4. detailhandel

X. maatschappelijke organisatie

Y. overheid

Tabel 9 Systemen en eisen in de vlees- en diervoeder keten

Systeem	Ketenleider	Partijen c.q. schakels betrokken bij het opstellen van de systeemeisen (O); ● indien stemrecht		Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in systeem (O) (● indien tevens wettelijke eisen als systeem eis zijn opgenomen) van toepassing op schakels in de keten:																	
				Chemisch						Microbiologisch						Fysisch					
				1	2	3	4	5	6	X	Y	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4
<i>Varkens</i>																					
GMP	PDV	●	●	○			○	●	●												
IKB varken <sup>a)</sup>	Slachterijen		●	●	●	●	●		●						○	○					
Scharrelvlees <sup>b)</sup>	Slachterijen		●	●	●	●	●		●						○	○					
EKO	Skal						●								○	○					
Good Farming <sup>b)</sup>	Dumeco		●	●	●				○	○	○				○	○			○	○	○
Bester Meat <sup>b)</sup>	Super de Boer	○	○			●			○	○	○				○	○			○	○	○
<i>Kalveren</i>																					
GMP	PDV	●	●	○			○	●													
IKB kalf <sup>a)</sup>	PVE		●	●	●	●	●	○	○	○					○	○				○	

a) Als voorwaarde bij deelname aan IKB geldt toelevering van voeders uitsluitend van GMP bedrijven.

b) Als voorwaarde geldt tevens deelname aan IKB

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. producent voedermiddelen      | 5. vleesverwerker               |
| 2. mengvoederfabrikant           | 6. detailhandel                 |
| 3. varkenshouder/ kalverenhouder | X. maatschappelijke organisatie |
| 4. slachterij                    | Y. overheid                     |

Tabel 10 Systemen en eisen in de zuivelketen

Systeem	Ketenleider	Partijen c.q. schakels betrokken bij het opstellen van de systeemeisen(O); ● indien stemrecht		Aan voedselveiligheid gerelateerde eisen opgenomen in systeem (O) (● indien tevens wettelijke eisen als systeem eis zijn opgenomen) van toepassing op schakels in de keten																	
				Chemisch				Microbiologisch				Fysisch									
				1	2	3	4	X	Y	1	2	3	4	1	2	3	4				
KKM	Stichting KKM		○	○			○	○							○						
KB	Stichting KB		●	●			○	○	○												

a) vanaf 2004

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

- toeleveranciers
- melkveehouderij
- zuivelindustrie/ boerderijzuivelbereiders
- detailhandel/ kaasgroothandel
- maatschappelijke organisatie
- overheid

### 4.3.2 Controle en borging

De controle en borging van de systeemeisen in de geanalyseerde ketensystemen zijn schematisch weergegeven in tabellen in deze paragraaf. In de presentatie is getracht de systemen op hoofdlijnen onderling vergelijkbaar te maken. Uiteraard is hierbij veel detailinformatie verloren gegaan.

Het gaat om de controles die, naast het wettelijk toezicht, vanuit de zorgsystemen zelf opgezet zijn. Hierbij worden aangekondigde en/of onaangekondigde bedrijfsbezoeken, inspecties en bemonsteringen voor onderzoek uitgevoerd. Meestal worden voor de controles onafhankelijke organisaties ingeschakeld, die de controleresultaten toetsen aan vooraf gedefinieerde criteria.

## Toelichting op de tabellen 11 tot en met 13

### Systeem:

De meest gangbare naam waaronder kwaliteitssysteem bekend staat.

### Inhoud controleprogramma:

Het controle programma dat volgt uit het kwaliteitssysteem, opgesplitst naar:

### Administratieve audit/controle:

Waar worden administratieve controles op naleving van de systeemeisen uitgevoerd, en hoe vaak {NB '2' gemiddeld twee maal per jaar, '0,5' gemiddeld eens per twee jaar, ...}

### Bedrijfsinspectie:

hoe vaak worden (al dan niet aangekondigde) bedrijfsinspectie uitgevoerd op de naleving van de systeemeisen,

### Productbemonstering en analyse:

hoe vaak worden producten op of van het bedrijf bemonsterd en geanalyseerd.

### Controlerende instantie(s):

welke organisaties voeren de controles uit (**vet** weergegeven indien organisatie door RvA geaccrediteerd is),

### Maatregelen in geval van overschrijding:

- Bedrijf : welke (sanctie-)maatregelen worden genomen tegen of op het bedrijf indien bij één van de controles overschrijdingen van de door het systeem gestelde normen worden geconstateerd
- Product: welke maatregelen (kunnen) worden genomen voor betreffende producten indien bij één van de controles overschrijdingen van de door het systeem gestelde normen worden geconstateerd

### Instantie die de maatregelen neemt:

welke organisatie is verantwoordelijk voor het nemen van de genoemde maatregelen.

Tabel 11 Controle en borging voedselveiligheid in AGF ketens

Systeem	Inhoud controleprogramma												Contro-lerende instantie(s)	Maatregelen in geval van overschrijding		Instantie die maatregelen neemt	
	Administratieve audit/controle (aantal per bedrijf per jaar)				Bedrijfsinspectie (aantal per bedrijf per jaar)				Product-bemonstering en analyse (aantal monsters per bedrijf per jaar)					Bedrijf	Product	Bedrijf	Product
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
MBT	1	1			1	1			0.15				SGS/AQS Cerrera	1,2 en/of 4	1,2 en/of 4	Cerrera	Cerrera
Milieukeur	1								0.15				SGS/ECAS/ TNO	1, 2	2, 3	SMK	SMK
EKO	1	1	1	1	1-3								Skal TNO	1, 2, 5	2, 3	Skal	Skal
Basiszorg-Systeem	1				1							b)	Cerrera		1, 3		Cerrera
Aarde en waarde	1	1			1							?	AH/ handel	2	3	AH	AH
EUREPGAP <sup>a)</sup>																	
SLT keurmerk									6-12				Diverse laboratoria	2		SLT	

a) dit systeem is nog in ontwikkeling en nog niet operationeel

b) afhankelijk van afspraken in monitoringsprogramma

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. veredelaar/vermeerderaar/plantenkweker/boomkweker
2. teler
3. veiling/verwerker
4. detailhandel

Maatregelen bedrijf:

0. geen maatregel bedrijf
1. hercontrole
2. uitsluiting uit het systeem
3. openbaarmaking
4. Informeren keten toezichthouder
5. Informeren AID
6. Waarschuwing daarna sluiting

Maatregelen product:

0. Geen maatregelen (gewone verwerking)
1. Afzet via andere (niet gecertificeerde) keten
2. Informeren afnemer
3. Recall
4. Vernietiging

Tabel 12 Controle en borging voedselveiligheid in vlees en diervoeder ketens

Systeem	Inhoud controleprogramma															Controlerende instantie(s)	Maatregelen in geval van overschrijding		Instantie die maatregelen neemt				
	Administratieve audit/controle (aantal per bedrijf per jaar)						Bedrijfsinspectie (aantal per bedrijf per jaar)						Product-Bemonstering en analyse (aantal monsters per bedrijf per jaar)				Bedrijf	Product	Bedrijf	product			
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3						4	5	6
<b>Varkens</b>																							
GMP	1	1				6													<b>KDD</b>				
IKB varken		2	2	6-12		6	1	1	2	2	6-12	6		520	520	<b>GD-IC, TNO/SGS, KBBL/Biochem, St. Afzetcontrole</b>	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3, 4, 5	Slachterij, vleesverwerker				
Scharrelvlees <sup>b)</sup>				>12		>12										<b>Deltacon, St. Afzetcontrole</b>			Slachterij, vleesverwerker				
EKO	3	3	3	3	3 <sup>5</sup>		3	3	3	3	3 <sup>5</sup>					<b>Skal, IKB-controle, Biochem</b>	1, 2, 4, 5, 6		Skal	Skal			
Good Farming <sup>b)</sup>		2	2	2	2			d	d					d	d	<b>GD-IC, QA-Dumeco, CCL, IKB-controle Lloyd's</b>	1, 4		Dumeco	Dumeco			
Bester Meat <sup>a)</sup> <sup>b)</sup>		1	1	1													4						
<b>Kalveren</b>																							
GMP	1	1				6								520	520	<b>KDD</b>							
IKB kalf		2	2	6-12		6	1	1	2	2	6-12	6		520	520	<b>SKV, SGS, St. Afzetcontrole</b>	1, 2, 4, 5, 6	1, 2, 3, 4, 5	PVE	PVE			

a) dit systeem is nog in ontwikkeling en nog niet operationeel

b) omvat IKB controles en additioneel  
d = dagelijks door eigen kwaliteitsdienst

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. Producent voedermiddelen
2. Mengvoederfabrikant
3. Varkenshouder/ kalverenhouder
4. Slachterij
5. Vleesverwerker
6. Detailhandel

Maatregelen bedrijf:

0. geen maatregel bedrijf
1. hercontrole
2. uitsluiting uit het systeem
3. openbaarmaking
4. Informeren keten toezichthouder
5. informeren AID
6. Waarschuwing daarna sluiting

Maatregelen product:

0. Geen maatregelen (gewone verwerking)
1. Afzet via andere (niet gecertificeerde) keten
2. Informeren afnemer
3. Recall
4. Vernietiging

Tabel 13 Controle en borging voedselveiligheid in zuivelketen

Systeem	Inhoud controleprogramma												Controlerende instantie(s)	Maatregelen in geval van overschrijding		Instantie die maatregelen neemt	
	Administratieve audit/controle (aantal per bedrijf per jaar)				Bedrijfsinspectie (aantal per bedrijf per jaar)				Productbemonstering en analyse (aantal monsters per bedrijf per jaar)					Bedrijf	Product	Bedrijf	product
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
KKM		0.5				0.5							Stichting KKM	1,2	2 <sup>a)</sup>	Zuivelindustrie	Zuivelindustrie
KB		0.5	0.5	1		0.5	0.5	1					<b>COKZ</b>	1,2	2	Stichting KB	Kaasgroot-handel

a) lagere prijs

Legenda:

Schakels in de keten, c.q. betrokken partijen

1. toeleveranciers
2. melkveehouderij
3. zuivelindustrie/ boerderijzuivelbereiders
4. detailhandel/kaasgroothandel

Maatregelen bedrijf:

0. geen maatregel bedrijf
1. hercontrole
2. uitsluiting uit het systeem
3. openbaarmaking
4. Informeren keten toezichthouder
5. informeren AID
6. Waarschuwing daarna sluiting

Maatregelen product:

0. Geen maatregelen (gewone verwerking)
1. Afzet via andere (niet gecertificeerde) keten
2. Informeren afnemer
3. Recall
4. Vernietiging

## 4.4 Informatie en communicatie

Voor het inzicht in het functioneren van kwaliteitssystemen en de systeemprestaties is informatie uitwisseling en communicatie belangrijk. In het onderzoek is getracht informatie te verkrijgen over interne informatieuitwisseling (tussen ketenpartijen), informatieverstrekking naar de overheid (rijkstoezichthouders) en consumenten. Beoogd is de systemen op dit aspect te vergelijken, en dit op een overzichtelijke wijze weer te geven.

### Gewenste situatie

Voor het goed functioneren van een kwaliteitssysteem is binnen de keten een adequate informatievoorziening nodig tussen ketenpartijen onderling en naar de ketenleider over het voldoen aan, of afwijken van, systeemnormen en wettelijke normen. Hierbij zou het initiatief behoren te liggen bij de ketenschakels zelf, ondersteund door controlerende en certificerende instellingen. Informatie over afwijkingen in product- of proceskwaliteit naar andere ketenschakels maken het nemen van maatregelen mogelijk voor het onderhavige product; en maken aanpassing van het productie- of verwerkingsproces mogelijk, om afwijkingen in de toekomst te voorkomen.

Vanuit overheidsoptiek bezien, is het gewenst dat rijkstoezichthouders geïnformeerd worden over (of toegang kunnen krijgen tot) gegevens over afwijkingen van systeemeisen, zeker wanneer deze tevens een overtreding van wettelijke eisen of normen inhouden. Informatieverstrekking naar overheid en/of consument zou vanuit een centraal punt georganiseerd kunnen worden (b.v. de ketenleider). Hierbij zou nog een onderscheid gemaakt kunnen worden tussen meldingen die direct plaatsvinden, bij iedere geconstateerde afwijking in een product of proces, meldingen van (herhaald) geconstateerde problemen bij een specifiek bedrijf, of meldingen over systeemprestaties over langere periode (kwartaal of jaar).

### Bevindingen

Tijdens de inventarisatie bleek dat er weinig specifieke gegevens beschikbaar zijn over informatie en communicatie. Onderstaand zijn de bevindingen beschreven over de informatie en communicatie tussen de ketenpartijen, de overheidstoezichthouder en de consument weergegeven.

#### *Infomatie en communicatie ketenpartijen*

Gestructureerde informatieuitwisseling tussen ketenschakels op het terrein van voor voedselveiligheid relevant geachte aspecten vindt niet plaats. Resultaten van bedrijfs- en productcontroles worden over het algemeen wel gemeld aan de 'ketenleider' of certificerende instelling. Vaak kent het systeem wel een sanctieregime (waarschuwingen en eventuele uitsluitingen) richting bedrijven wanneer overschrijdingen van de systeemnormen worden geconstateerd. Informatie uitwisseling over de genomen maatregelen voor product en bedrijf ontbreken meestal.

NB Dit betreft dus niet de situaties waarin ernstige, direct gezondheidsbedreigende overschrijdingen geconstateerd worden, maar overschrijdingen van de systeemeisen.

#### *Infomatie en communicatie overheidstoezichthouders*

Meldingen van overtredingen van systeemeisen, ook indien dit een overtreding van wettelijke eisen of normen betreft, naar overheidsinstanties vinden niet plaats. Noch door de private toezichthouders, noch door de 'ketenleiders'. In geen van de onderzochte systemen is voorzien dat informatie met overheidstoezichthouders uitgewisseld wordt.

Hierbij zijn voor enkele van de beschreven systemen wel de volgende bijzondere situaties te noemen:

- Het controleregime in het kader van het SKV (en dus ook IKB) vleeskalveren. Hier zijn de controles door SKV uitgangspunt voor de certificering van de kalveren door de RVV vóór aanvoer bij het slachthuis, en kunnen ook AID en KvW inzage krijgen in de gegevens. Het alternatieve 'wettelijke' traject is financieel dermate onaantrekkelijk dat deelname aan het SKV controlesysteem feitelijk verplicht is.
- Een groot deel van de eisen en controles in kader van GMP-diervoeder zijn wettelijke verplichtingen uit EU- of nationale wet- en regelgeving uitgewerkt middels productschapsverordeningen. Hierover vindt informatieuitwisseling tussen KDD, AID en RVV plaats.
- Voor biologische landbouwproductie is Skal aangewezen als toezichthouder; aangezien het voor deelnemers wettelijke voorschriften betreft kan de AID hier ook optreden.

De meeste kwaliteitssystemen kennen wel een publicatie van de systeemprestaties, bijvoorbeeld in de in de vorm van jaarverslagen. Hieruit is wel af te leiden hoe vaak overtredingen geconstateerd zijn.

*Infomatie en communicatie consumenten*

Informatievoorziening naar de consument beperkt zich over het algemeen tot vermelding van het keurmerk waaronder een bepaald product geproduceerd is. Specifiekere informatie over herkomstbedrijf e.d. wordt in een aantal gevallen wel verstrekt (en is bij huisverkoop vanzelfsprekend), maar gerichte informatie over eventuele afwijkingen van systeemeisen, normoverschrijdingen, etc. is nimmer voorzien.

# Bijlage A Beschrijving van geïnventariseerde systemen

## 1 Aardappelen, groenten en fruit

### 1.1 MBT

#### Beschrijving systeem

MBT is gericht op glas- en vollegrondsgroenten, paddestoelen en fruit. De richtlijnen binnen het systeem bestaan uit algemene en aanvullende richtlijnen die sterk gewas gericht zijn. Aanvankelijk werd vooral aandacht besteed aan gewasbescherming, maar de laatste jaren worden aspecten steeds verder uitgebreid naar andere milieuaspecten. Voor de toekomst staat ook aandacht voor Arbo-zorg en natuurlijke elementen gepland. In de richtlijnen zijn keuzemaatregelen opgenomen waarmee een teler middels een puntensysteem deels bedrijfsspecifiek keuzes kan maken m.b.t. de te nemen milieumaatregelen.

#### Doel

Het stimuleren van milieuzorg in de teelt en het zichtbaar maken van de milieu-inspanningen van de telers aan markt en maatschappij.

#### Systeemeisen en normen

Deelnemers aan MBT kunnen zich aanmelden voor vrijwel alle gewassen aanwezig aan het begin van het MBT seizoen. Gedurende het seizoen is afmelden mogelijk per ras of per teelt. Het deelnamebewijs moet vijf jaar worden bewaard om per perceel de geschiedenis na te kunnen gaan. Voor de normen bestaan verplichte richtlijnen, zoals het bijhouden van een registratie, en keuzerichtlijnen. Voor deze keuzerichtlijnen wordt gebruik gemaakt van een puntensysteem waarbij een minimale score vereist is. De wettelijke milieueisen moeten worden nageleefd, zoals de spuitlicentie en de Bestrijdingsmiddelenwet. Daarnaast is in overzichten vermeld welke gewasbeschermingsmiddelen zijn toegestaan binnen het systeem en voor welke gewassen. Mutaties tijdens het seizoen dienen doorgegeven te worden aan Certerra.

#### Controle

De controle binnen het MBT bestaat uit:

- Een aangekondigde controle door een externe onafhankelijke organisatie waarbij de teler diverse informatie beschikbaar moet hebben. De controle richt zich op de registratie, de verplichte richtlijnen, uitzonderingen en op de keuzerichtlijnen (puntensysteem).
- Monstercontrole (monsternemers van Certerra); analyse monsters door onafhankelijk laboratorium. De monsters kunnen bestaan uit product, gewas(blad), grond, voedings- en proceswater en worden volgens een vast protocol uitgevoerd.

#### Sanctiebeleid

Als overtredingen zijn begaan op grond van de MBT-richtlijnen of de Nederlandse wetgeving (bijvoorbeeld ten aanzien van gewasbescherming) dan kan Stichting Certerra een sanctie opleggen. De sancties kunnen gelden voor een gewas, een gewasgroep of het totale bedrijf. De sanctie kan bestaan uit:

- Waarschuwing ('gele kaart'); dit geldt alleen voor een gewasgroep;
- Uitsluiting van logogebruik gedurende 12 maanden ('rode kaart'). Afhankelijk van de overtreding geldt deze voor een gewas, gewasgroep of alle gewassen op het bedrijf. Uitsluiting geldt alleen bij een zware overtreding of na drie waarschuwingen.

Uit oogpunt van voedselveiligheid zijn de volgende punten van belang voor een waarschuwing:

- Het onvolledig of onjuist registreren van de gewasbeschermingsmiddelen gebruik (verkeerde hoeveelheden, toepassingsmethoden, etc.).
- Het niet of onvolledig invullen van de voorraadlijsten van gewasbeschermingsmiddelen.
- Het zich niet houden aan de Nederlandse wetgeving ten aanzien van formulering, toepassingstermijn of toepassingsmethoden van gewasbeschermingsmiddelen.

Uitsluiting vindt o.a. plaats als een werkzame stof wordt geconstateerd die niet is toegelaten in de Nederlandse wet of de MBT richtlijnen. Blijkt dit uit de registratie dan geldt de rode kaart voor het



gewas. Als dit blijkt uit andere gegevens dan geldt de uitsluiting voor alle gewassen van het bedrijf.

Het weigeren van een controleur op het bedrijf of het belemmeren van de controle betekent uitsluiting van MBT. In de niet genoemde gevallen zal Certerra beoordelen of een sanctie moet worden opgelegd.

Alle MBT-deelnemers (totaal plantaardig) zijn in 1999 gemiddeld één keer (administratief) gecontroleerd. Een kwart van de bedrijven kreeg daarnaast te maken met een monstercontrole. Deze controles mondden 17 keer uit in een rode en 79 keer in een gele kaart. Telers die het niet eens zijn met de bevindingen van de controleurs, kunnen gebruik maken van de bezwaar- en beroepsprocedure. Dit kwam 53 keer voor in 1999.

### **Beheer en organisatie**

Het beheer van het systeem was ondergebracht bij de Stichting Milieubewuste teelt Voedingstuinbouw (MBT) die in 1996 is opgericht. Deze Stichting beschikte over werkgroepen die voorstellen doen aan het bestuur over de richtlijnen. In 1999 is het beheer overgegaan naar de Stichting Certerra.

### **Informatie uitwisseling**

Aan de hand van controlelijst (checklist) voert de onafhankelijke controle instelling een controle uit. Afhankelijk van het stadium van het gewas kan dit een controle op meer algemene punten zijn (begin seizoen) of gericht op meer totale registratie (later in het seizoen). Laatstgenoemde controle kan zelfs plaatsvinden nadat het gewas is geruimd. De teler tekent per pagina de controlelijst en ontvangt één exemplaar. Het andere exemplaar gaat naar Certerra. De controlemedewerker van Certerra controleert vervolgens of de richtlijnen zijn nageleefd. Uiterlijk drie weken na de controledatum ontvangt de teler een schriftelijk bericht over de uitslag. Ook bij een monstercontrole vergelijkt Certerra de residugegevens van laboratorium met de registratiegegevens. De teler ontvangt hierover schriftelijk bericht uiterlijk drie weken na datum monsternamen. Een kopie van de brief gaat naar de MBT-medewerker van de afzetorganisatie, die ook vragen over de brief beantwoordt. Indien nodig wordt de afzetorganisatie, uit oogpunt van residubewaking, over de uitslag geïnformeerd. Certerra heeft geen directe relaties met de AID en informeert de AID niet. De resultaten van de monsters worden ook niet gemeld bij de KvW of het Productschap Tuinbouw.

## **1.2 Milieukeur**

### **Beschrijving systeem**

De richtlijnen binnen Milieukeur bestaan net zoals bij MBT uit algemene en aanvullende richtlijnen die sterk gewas gericht zijn. De eisen liggen op een hoger niveau dan voor MBT. In toenemende mate wordt gestreefd om naast het productkeurmerk te komen tot een bedrijfsmilieukeurmerk. Dit systeem wordt onderzocht bij de akkerbouw en bestaat uit een getrappt systeem met als basis een registratie en wettelijke eisen. Voor milieukeur bestaan aanvullende eisen die voor een product of voor milieukeur bedrijf gelden. De insteek van de eisen is gericht op milieu.

Voor een aantal vollegrondsgroentegewassen bestaan richtlijnen die nog niet in de praktijk zijn geïmplementeerd of worden toegepast een uitzondering vormt de aardbei die bij fruit is opgenomen. Momenteel worden richtlijnen ontwikkeld die toepasbaar zijn bij de verwerking van groenten (conserven en diepvries) en gesneden groenten. Het gaat om aanvullende eisen die gelden tijdens de verwerking van het product. De basis voor het verlenen van een milieukeur is mogelijk mits het basisproduct is geteeld met milieukeur. Specifieke richtlijnen voor fruit zijn momenteel aanwezig voor de verwerking van appel en peer tot sappen.

### **Doel**

SMK heeft als doel duurzaam produceren en duurzaam consumeren te bevorderen door middel van het instrument Milieukeur. SMK streeft naar doorzichtigheid en duidelijkheid als het gaat om milieuclaims en wil meer eenheid brengen in de verschillende milieukeurmerken en daarmee de duidelijkheid en betekenis van milieukeuren verbeteren.

### **Systeemeisen en normen**

De richtlijnen die worden opgesteld gelden voor een bepaalde tijd en worden herzien als deze periode is afgelopen. In het algemeen kan gesteld worden dat de procesvoering moet voldoen aan de wettelijke milieu- en kwaliteitsvoorschriften (Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen d.d. 12 december 1994, nr. 942587). Het product en de verpakking moet voldoen aan de

Verordening IGF 1976 Vruchtensappen. Voor voedselveiligheid zijn in het verwerkingsproces met name fysische en microbiologische verontreinigingen van belang die kunnen optreden tijdens het productieproces.

### **Controle**

De aanvrager van het Milieukeur kan een rol spelen bij de controle. Is dit een afzetorganisatie of een telersvereniging dan kan deze organisatie de gegevens verzamelen en administratief controleren en kan deze de begeleiding en bijsturing verzorgen (kostenbesparing). Een onafhankelijke certificerende (geaccrediteerde) instelling (SGS en/of KCB) controleert en heeft tevens toezicht op de kwaliteit van controle, het administratiesysteem, stuurt de monstercontrole aan en certificeert het product voor Milieukeur. De Stichting Milieukeur zelf heeft geen controlerende rol. De uiteindelijke verantwoordelijkheid voor de beslissing of het keurmerk wordt toegekend ligt bij de door de Stichting Milieukeur aangewezen certificerende instelling. Bij individuele aanvragen ligt de algehele controle bij de certificerende instelling.

De controle bestaat uit een administratieve controle, bedrijfsbezoeken (twee per jaar) en het nemen van representatieve monsters. De controle op wettelijke eisen ten behoeve van voedselveiligheid richt zich vooral op niet wettelijke toegelaten middelen of op residuen van bestrijdingsmiddelen. In 1999 zijn bij 20 deelnemers 10 à 15 monsters genomen. De controle op onderdelen van gewasbeschermingactiviteiten is gericht op de keuring van de spuit (rapport en sticker), lozing van reinigingswater, teeltvrije zones, verbod op beperkt gebruik van middelen (volgens de voorschriften) via controle op registratie, bestrijdingsmiddelen voorraad, waarnemingen in het gewas en informatie van teler. Bij verdenking is bemonstering van gewas, bodem en spuittank mogelijk. Naast metingen bij verdenking of specifieke omstandigheden worden ook standaard of steekproefsgewijs metingen uitgevoerd waarbij de Stichting Milieukeur aangeeft hoeveel monsters worden genomen.

### **Sanctiebeleid**

Bij overschrijding van een norm of voorschrift zijn diverse sancties mogelijk nl. een waarschuwing, intrekking recht milieukeur of een boete. Als de teler melding doet van een overtreding vervalt na de melding het recht van Milieukeur. De controlerende instantie bepaalt op welk moment het Milieukeur weer ingaat. Bij geen melding en na het constateren van overtredingen vervalt deelname. Indien een teler voor een tweede keer een overtreding begaat dan wordt hij verder uitgesloten van deelname. In 1999 is 10 à 15 % van de deelnemers afgevallen omdat zij een middel gebruikten wat niet was toegestaan. Misbruik van het logo levert een boete op van fl. 25.000,= .

### **Beheer en organisatie**

De Stichting Milieukeur is opgericht in 1992 en richt zich sinds 1995 ook op agrarische producten (AMK). De Stichting bestaat uit producenten, belangenbehartigers van zowel telers, handel en consumenten, onderzoek en overheid. De kernactiviteit is het maken van certificatieschema's. De eisen voor deze certificatieschema's worden voorgelegd aan een College van deskundigen met daarin vertegenwoordigers van genoemde groeperingen. De Stichting is niet alleen actief in de agrarische sectoren. De stichting staat onder toezicht van de Raad van Accreditatie.

### **Informatie uitwisseling**

Over de controle en systeeminformatie vindt geen overleg plaats met overheidsinstanties (AID en KvW). Het is niet duidelijk hoe de verdere communicatie plaatsvindt via de controlerende instelling naar de teler en naar andere schakels in de keten.

## **1.3 EKO**

### **Beschrijving systeem**

De voorschriften voor biologische productie, met als keurmerk EKO, zijn opgenomen in de EU verordening 2092/91 van 24 juni 1991 inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen en het Landbouwkwaliteitsbesluit biologische productiemethoden.

SKAL is op basis van de landbouwkwaliteitswet aangewezen als controle instelling en staat onder toezicht van het Rijk. Skal is verantwoordelijk voor de inhoud van de normen voor alle schakels in de keten.

## **Doel**

Het doel van Skal is het waarborgen van de voorschriften die gelden voor biologische producten in alle schakels van de keten. Daarnaast geldt als doel het uitoefenen van controle en beoordeling en het bevorderen van certificering voor een goede aanduiding van producten voortkomend uit biologische productiemethoden, met inachtneming van nationale en internationale afspraken en ontwikkelingen op dit gebied.

## **Systeemeisen en normen**

Voor fruit gelden de algemene normen voor de primaire productie en de normen die eveneens van toepassing zijn voor groenten, akkerbouwgewassen, gras, kruiden, etc. Het plantgoed (fruit) dient volgens een erkende biologische productiemethode opgekweekt te zijn of op een gangbaar bedrijf mits aan voorwaarden is voldaan. Voor gewasbeschermingsmiddelen en -methoden bestaat een lijst van wat is toegestaan. Dit geldt eveneens voor toegestane meststoffen. Er bestaan geen systeemeisen met betrekking tot microbiologische verontreinigen. Op het gebied van bestrijdingsmiddelen heeft SKAL een rol bij het gebruik van kalkzwavel. Dit middel is in Europa wel en in Nederland niet toegestaan. Skal ziet toe op het gebruik van kalkzwavel in Nederland.

## **Controle**

De controle bestaat uit bedrijfsbezoek voor systeemcontrole en monstercontrole. Gedurende de looptijd van de overeenkomst vindt minimaal één bedrijfsbezoek plaats op willekeurige tijdstippen, aangekondigd dan wel niet aangekondigd. De monstercontrole op residuen wordt uitgevoerd door TNO en richt zich op stoffen met een verhoogd risico.

## **Sanctiebeleid**

Het niet nakomen van de bij de overeenkomst aangegane verplichtingen kan door de controleorganisatie SKAL worden bestraft. De geconstateerde overtredingen worden door de Technische Commissie Erkenningen (TCE) beoordeeld die de volgende sancties kan opleggen:

- schriftelijke waarschuwing
- herhaalde waarschuwing en een boete (van fl. 100,= tot fl. 1.000,=)
- verscherpte controle; de extra kosten voor rekening van de contractant
- Boete bij overschrijdingen van normen met of zonder financieel voordeel
- Schorsing; de TCE kan besluiten dit te melden aan de groot- en detailhandel
- Opzeggen van de overeenkomst

## **Beheer en organisatie**

De stichting beschikt over een bestuur die gebruik maakt van een Raad van Advies. In de Raad van Advies zijn o.a. vertegenwoordigd het Productschap Tuinbouw en het platform Biologica. Voor het beoordelen van de erkenningaanvragen en het naleven van de SKAL-normen werkt de Raad van Advies met een Technische Commissie Erkenningen. Voor het beheer van de bestaande normen en toevoegingen daarop bestaat een Normontwikkelcommissie (NOC). Voor de bezwaren is een beroep mogelijk bij het College van Beroep. Skal is een geaccrediteerde instelling en wordt door de Raad voor Accreditatie gecontroleerd.

## **Informatie uitwisseling**

Van alle controles worden controlerapporten opgemaakt en de contractant kan tot zeven dagen na verzending bezwaar maken bij het hoofd Primaire Productie. Skal rapporteert aan LNV en als er sprake is van fraude, zoals verkoop van gangbaar product voor biologisch, wordt dit bij de AID gemeld. De TCE kan besluiten schorsing van een contractant aan de groot- en detailhandel te melden.

## **1.4 Basiszorgsysteem the Greenery**

### **Beschrijving systeem**

De basis van het systeem komt overeen met het MBT systeem (milieuaspecten), maar het basiszorgsysteem stelt minder vergaande eisen. Telers die meedoen aan het basiszorgsysteem moeten een verplichte registratie bijhouden.

## **Doel**

Het doel van het basiszorgsysteem is het beschikken over een registratie van het product en via productmonitoring wordt een invulling gegeven aan de voedselveiligheid (traceerbaarheid).

## **Systeemeisen en normen**

De eisen komen overeen met de systeemeisen van MBT en voor het basiszorgsysteem is alleen de registratie verplicht.

## **Controle**

De bemonstering en de controle van de gegevens vinden plaats door Certerra. De bemonstering vindt aselekt plaats en is alleen gericht op het product. TNO analyseert de monsters en rapporteert aan Certerra. Op verzoek van Engelse afnemers vinden op enkele bedrijven ook interne audits plaats. Globaal is de controle van dit systeem ca. één uur per bedrijf.

## **Sanctiebeleid**

Na (residu en of norm)overschrijding van de monsters heeft overleg plaats met de Product Markt Advies Commissie (PMAC) voor het betreffende product. De kosten van de bemonstering (ca fl. 750,-) komen bij overschrijdingen ten laste van de teler.

De teler mag niet meer leveren tot uit een hercontrole blijkt dat het product wel voldoet. Indien uit de hercontrole blijkt dat het product niet voldoet aan de eisen geldt een oogstverbod.

In extreme gevallen worden ze teruggehaald. Bij constatering van het gebruik van niet toegestane middelen of bij overschrijdingen ontvangt de teler een waarschuwing en worden de kosten doorberekend. Van de recalls houdt de Greenery een registratie bij.

## **Beheer en organisatie**

De gehele controle van dit systeem is in handen van Certerra.

## **Informatie uitwisseling**

De communicatie naar de teler tijdens de controle, bedrijfsbezoek enz en met de Greenery/Fruitmasters geschiedt door Certerra. Er bestaan directe contacten met de KvW die keuringen verricht op de veilingen en via het Rapid Alert System (calamiteit zoals CCC in bospeen). De informatie van keuringsresultaten van de KvW kunnen de aanleiding zijn om de controle te intensiveren. Alleen bij calamiteiten zoals de CCC in bospeen is er contact met de AID. De resultaten uit dit programma komen in het KAP verslag dat door het RIKILT wordt uitgegeven. Van de recalls houdt de Greenery een registratie bij.

# **1.5 Aarde en Waarde**

## **Beschrijving systeem**

De basis van het systeem is gericht op milieueisen. Het is een zelfcontrolerend systeem door telers, leveranciers en retail. De keten van "Aarde en Waarde" bestaat uit: de teler, tussenhandel (afnemer van teler en leverancier van AH) en Albert Heijn zelf.

## **Doel**

Het doel van AH is te kunnen beschikken over een assortiment van "milieuvriendelijker" geteelde producten.

## **Systeemeisen en normen**

Er bestaan eisen voor groenten en aardappelen. Het opstellen van de basisrichtlijnen en de actualisering daarvan vindt plaats door CLM (Centrum voor Landbouw en Milieu). Het CLM speelt hierbij een adviserende rol.

De afspraken tussen teler en afnemer en tussen leverancier en AH worden contractueel vastgelegd. In de contracten staan de milieueisen, afspraken over het leveren van informatie en afspraak of en zo ja hoe mag worden afgeweken van de normen bij ongewone omstandigheden (altijd alleen na overleg met de afnemer). Laatstgenoemde betreft met name de opname van bovenwettelijke eisen in de richtlijnen o.a. in het niet toestaan van gewasbeschermingsmiddelen met een hoge milieubelasting.

## **Controle**

De telers worden gecontroleerd door afnemer (tussenhandel) en deze wordt weer gecontroleerd door Albert Heijn. De teler levert een standaard registratie aan per teelt aan de afnemer. De controle op het product is een verantwoordelijkheid van de afnemer. Jaarlijks legt de afnemer bij alle telers een standaard (aangekondigd) bedrijfsbezoek af eventueel aangevuld met extra (niet aangekondigde) controlebezoeken. De aanleiding kan zijn dat de teler zich het jaar daarvoor niet aan de norm heeft gehouden of het vermoeden bestaat dat men zich niet aan de norm kan houden (bijvoorbeeld door (weersomstandigheden)). De controle vindt plaats door de controleurs maar ook door de teeltbegeleiders of de inkopers die op de bedrijven komen. Mogelijke overschrijdingen moeten de controleurs, teeltbegeleiders en de inkopers melden als "verdachte omstandigheden" zodat een controlebezoek kan plaatsvinden.

De boekhouding (de registratie) is het uitgangspunt van de controle. Uit oogpunt van voedselveiligheid is het mogelijk dat de controleur deels kan nagaan of er verboden middelen zijn gebruikt aan de hand van het al of niet voorkomen van insecten, onkruiden, verpakkingen van bestrijdingsmiddelen, beoordeling van de bestrijdingsmiddelen voorraad of resten in de spuitmachine. Alleen bij verdenkingen vinden residubepalingen plaats.

Een vertegenwoordiger van AH voert één keer per jaar een audit bij de leverancier uit en bezoekt zelf ook nog telers met een minimum van twee telers per leverancier.

## **Informatie uitwisseling**

De informatie die AH wil ontvangen wordt verkregen uit de administratie en uit berekeningen en metingen. De afnemer levert naar AH o.a. de ingevulde administratieformulieren, testrapporten van laboratorium analyses, de uitzonderingen waar toestemming voor is verleend en de verslagen van de controle bezoeken.

Uit oogpunt van voedselveiligheid wordt aangegeven het aantal monsters dat is onderzocht op residuen van bestrijdingsmiddelen en het resultaat ervan, de gemaakte uitzonderingen (welke, hoeveel en waarom) en de geconstateerde overtredingen (welke, hoeveel).

## **1.6 EUREPGAP**

De EUREP, de organisatie van de belangrijkste Europese supermarkten, stelde in 1999 de GAP-eisen op (Good Agricultural Practice). Dit zijn de basiseisen waarmee alle leveranciers van agrarische producten in 2000 te maken krijgen. Zij hebben vanaf dat moment enkele jaren de tijd om hun bedrijfsvoering aan te passen aan de nieuwe eisen. De telers moeten dan onder meer aantonen dat zij zich houden aan nationale en internationale wetten. Daarnaast moeten zij duidelijk maken dat zij zich inspinnen voor de veiligheid van het voedsel, het terugdringen van milieuschade, het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, het doelmatig gebruik van natuurlijke hulpbronnen en de gezondheid en veiligheid van de medewerkers. De GAP-eisen zijn in de regel nogal algemeen gesteld en vrij breed maar niet diep. Dit betekent dat ze betrekking hebben op diverse fasen in het productieproces van uitgangsmateriaal, bedrijfsproces, teelt, verwerking tot aan de supermarkt.

Naast de traceerbaarheid is er aandacht voor alle schadelijke stoffen die kunnen voorkomen voordat het product in de supermarkt ligt. Voor voedselveiligheid gaat het om het voorkomen van chemische (residuen), fysische (productieproces) en microbiologische (bedrijfsprocessen) verontreinigingen.

## **1.7 SLT-Keurmerk voor bewerkte groenten en/of fruit**

### **Beschrijving systeem**

De Stichting Laboratoriumonderzoek Tuinbouwproducten (SLT) heeft een erkenningsregeling ingevoerd die van toepassing is op groentebewerkingsbedrijven en/of "zelfsnijdende" detaillisten van groenten en fruit. De deelnemer mag het beeldmerk van dit kwaliteitskeurmerk voeren zowel op de verpakking, het briefpapier en in reclame-uitingen. Na inschrijving ontvangt de deelnemer een certificaat, een toelatingsnummer en een afbeelding van het keurmerk.

### **Doel**

Het verschaffen van zekerheid aan eindgebruikers dat het erkende bedrijf de hygiënemaatregelen in acht heeft genomen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en kwaliteit van producten te garanderen.

### **Systeemeisen en normen**

Het bedrijf moet aan de bepalingen in de hygiëne/HACCP-code voor groentebewerkingsbedrijven of vergelijkbare bepalingen voldoen. Daarnaast moet het bedrijf aandacht schenken aan een aantal hoofdaspecten als hygiënegedrag van medewerkers, reiniging en desinfectie en HACCP-handboek. Per hoofdaspect bestaan nog deelaspecten waar punten aan toegekend worden variërend van 1 tot 5. Afhankelijk van het product zijn er eisen ten aanzien van het aantal melkzuurbacteriën en *E. coli* en faecale *Streptococci*.

### **Controle**

De controle vindt visueel en sensorisch plaats door medewerkers van een door SLT aangewezen laboratorium. De controle vindt één keer per maand plaats op een onaangekondigd tijdstip op bedrijven met een productie van minder dan 50 ton per maand. Per controle worden afhankelijk van het product drie of zes monsters genomen. Het bedrijf kan tegen het oordeel van de inspectie een schriftelijk bezwaar aantekenen bij het bestuur van de stichting.

### **Sanctiebeleid**

Het niet nakomen van de voorwaarden kan de SLT een berisping of geldboete opleggen of het bedrijf voor kortere of langere tijd het recht het SLT-keurmerk te voeren ontnemen.

### **Beheer en organisatie**

Het beheer van alle onderdelen van het SLT- kwaliteitskeurmerk vallen onder verantwoordelijkheid van het bestuur bestaande uit productschap Tuinbouw en vereniging voor Groot- en Tussenhandel in Groenten en Fruit(VGT).

### **Informatie uitwisseling**

Van elke controle wordt een inspectierapport opgemaakt welke wordt verstuurd naar SLT en het bedrijf. Deze rapporten worden minimaal drie jaar bewaard. De opgelegde maatregelen worden schriftelijk per aangetekend schrijven aan het bedrijf mede gedeeld. Het bedrijf kan hiertegen schriftelijk in beroep gaan en kan daarop SLT een herkeuring laten plaatsvinden. De uitslag is bindend voor beide partijen.

De afnemers van de producten kunnen schriftelijk een klacht indienen bij de SLT als er twijfels bestaan over of de deelnemer zich heeft gehouden aan de voorwaarden van de erkenningsregeling. SLT meldt dit aan de deelnemer en is bevoegd om een inspectie te laten uitvoeren door de instelling die de inspecties bij de deelnemer uitvoert. Het register met deelnemers is openbaar.

## **1.8 Kwaliteitssystemen voor tafelaardappelen**

In de keten van de tafelaardappelen worden de landelijke keurmerken EKO en Milieukeur gebruikt. Het aandeel van de consumptieaardappelen onder milieukeur is klein (1999: 665 ha van de totaal 86148 ha consumptieaardappelen).

### **Kwaliteitssysteem Farmfrites**

Farmfrites houdt zich puur bezig met de verwerking van aardappelen. Naar schatting wordt 10% van de in Nederland geteelde consumptieaardappelen door Farmfrites verwerkt. Farm frites heeft rechtstreekse contracten met de telers. Ook werkt Farmfrites met eigen rassen en eigen pootgoed. De klanten van farmfrites zijn: supermarkketens, fastfood ketens, hotels en restaurants.

In het voorjaar van 1999 is men begonnen om samen met telers een eigen kwaliteitssysteem voor teeltbedrijven op te zetten. In Nederland en België namen 25 telers hieraan deel. Nadrukkelijk zijn de telers betrokken bij de opzet om dat onder andere wat betreft voedselveiligheid de teler een eigen verantwoordelijkheid heeft. Dit jaar nemen er 250 telers deel aan het kwaliteitssysteem (de zogenaamde field HACCP). In 2001 worden alle telers van Farmfrites geconfronteerd met dit systeem maar is er niet direct een verplichting. Wel zullen er prijsvoordelen zijn voor de deelnemers. Voor de oogst van 2002 moeten alle aardappelen ondergebracht zijn in een hygiëncode (alles van teelt tot aan de poort van de fabriek). In de field HACCP zijn aspecten omtrent bemesting en gewasbeschermingsmiddelen meegenomen. NAK Agro is de certificerende instantie voor de field HACCP. Iedere teler wordt gemiddeld 1.2 keer per jaar gecontroleerd. (voldoen aan systeem met kritische punten en risico's).

Milieukeur aardappelen zijn geen strikte voorwaarde voor Farmfrites. Het zou kunnen dat er eens een partij tussen zit maar dit is niet omdat afnemers erom gevraagd hebben. Het afgelopen jaar is er wel gewerkt met biologisch geteelde aardappelen omdat een afnemer hierom vroeg. Hiervoor is ook de fabriek getest door SKAL. Het betrof een klein percentage van de omzet.

### **Nedato**

Nedato is betrokken bij de keten van de tafel aardappelen en de verwerkte aardappelen. Ongeveer 8 % van de Nederlandse consumptieaardappelen wordt door Nedato verwerkt c.q. verpakt. Nedato is betrokken bij de collectie, distributie en het kleinverpakken van aardappelen.

Kernactiviteiten bestaan uit de bewerking en afzet van tafelaardappelen en aardappelen bestemd voor de verwerkende industrie. Bij Nedato worden alle tafelaardappelen op gecontroleerde wijze geteeld. Doelstelling is om het milieu zo weinig mogelijk te belasten, terwijl het rendement voor de telers behouden blijft. Zo gelden er bijvoorbeeld voorwaarden voor het gebruik van mineralen en gewasbeschermingsmiddelen. De normen worden jaarlijks vastgesteld in samenwerking met het CLM en Albert Heijn. De teelt wordt gecontroleerd door Nedato en NAK-Agro op naleving van de voorwaarden.

De kwaliteitssystemen die Nedato gebruikt zijn CKA1, HACCP, ISO (in opbouw). HACCP heeft betrekking op voedselveiligheid en is een gecertificeerd systeem. Het HACCP systeem beslaat de hele keten. Telers en afnemers zijn betrokken bij het kwaliteitssysteem. Er is verder geen samenwerking met andere verwerkers/kleinverpakkers. Vanuit de organisatie wordt gewerkt aan een hygiëncode voor telers.

De wettelijke eisen die worden meegenomen in de risicobeheersing liggen vast in de hygiëncode consumptieaardappelen. Er wordt aan risicobeheersing gedaan door PVA en CCP (punten van aandacht en kritische controlepunten). Nedato maakt gebruik van SKAL keurmerk.

Op het HACCP systeem vinden externe audits plaats. De aspecten die gecontroleerd worden zijn t.a.v. residuen van gewasbeschermingsmiddelen, micro-organismen, milieu- en teeltcontaminanten, verpakking, bewaring en verwerking. Er vinden steekproefsgewijze controles plaats in verband met residuen van kiemremingsmiddelen, micro-organismen en zware metalen. Er worden jaarlijks controles uitgevoerd. Dit is voldoende want er zijn nog nooit normoverschrijdingen vastgesteld. Als er wordt ingegrepen kunnen producten eventueel worden vernietigd of een andere bestemming krijgen bijvoorbeeld richting veevoer, vlokken etc. Heel sporadisch komt het voor dat deelnemers worden uitgesloten van het kwaliteitssysteem (één keer per vier jaar). Een deelnemer wordt uitgesloten als er verontreinigingen met olie worden gevonden.

### **Aviko (alleen verwerking aardappelen)**

Alle binnenkomende aardappelen worden gekeurd volgens een standaardmethode die overeengekomen is tussen de aardappelhandel en aardappelverwerkende industrie (de CKA2 keuring). Bij een gedeelte daarvan kan de teler via teeltregistratie zelfs laten zien wat hij allemaal aan chemicaliën en meststoffen gebruikt heeft. Gekwalificeerde keurmeesters voeren CKA-2 controles uit (op o.a. grofte, gebreken, kleuren, vochtgehalte). In incidentele gevallen wordt voor klanten speciaal geteelde aardappelen verwerkt, bijvoorbeeld voor een EKO-keurmerk. Hiervoor gelden bij de ingangscntrole en verwerking andere eisen. Het meeleveren van een certificaat per vracht aardappelen die aangevoerd wordt is één van die eisen.

Zoals wettelijk verplicht heeft Aviko in het kwaliteitssysteem een aantal HACCP-onderdelen ingebouwd die de voedselveiligheid van de geproduceerde aardappel garandeert. Voor de HACCP onderdelen is Aviko gecertificeerd. Er bestaat op dit moment geen algemene HACCP hygiëncode voor de aardappelverwerkende industrie. Dit betekent dat HACCP specifiek voor de Aviko concern is opgesteld. Er bestaat overigens wel een overkoepelende organisatie van aardappelverwerkende bedrijven (de VAVI). Auditing vindt ieder half jaar plaats door Lloyd's. Daarnaast komt periodiek de KvW op bezoek om een aantal HACCP-items te beoordelen. Ook wordt Aviko regelmatig door afnemers geaudit op het kwaliteitssysteem incl. HACCP. De scope van het certificaat strekt van binnenkomst van de aardappelen bij de productiefabriek tot het transport van het gereed product naar de klant.

Aviko heeft ook een begin gemaakt om aardappelen op basis van teeltregistratie aangevuld met een hygiëne - toets te ontvangen (er is een project opgestart). Dit betekent dat de teler naast de normale teeltregistratie ook nog eens gecontroleerd wordt op verantwoord handelen met daarbij de voedselveiligheid in ogenschouw genomen, HACCP dus.

## 2 Vlees en diervoeder

### 2.1 Good Manufacturing Practice (GMP)

#### Beschrijving van het systeem

Het GMP-systeem is een vertaling van de NEN-ISO norm 9000 naar de diervoedersector. Het systeem is opgezet voor de productie van mengvoeders, de handel in grondstoffen, voormengsels en mengvoeders. Bedrijven met het GMP-predikaat waarborgen dat de producten en diensten voldoen aan de wet- en regelgeving en aan de additionele eisen die overeengekomen zijn met de afnemers in het kader van de IKB-regeling. De aandachtsvelden van de basiskwaliteit in het kader van de GMP-regeling zijn:

- het mengen versleping van toevoegmiddelen en diergeneesmiddelen;
- de gehalten aan ongewenste stoffen en producten;
- het hygiënisch werken.

#### Systeemeisen en normen

Alle relevante controles en inspecties liggen vast in een bedrijfshandboek. Met het systeem moet kunnen worden aangetoond dat bij de productie op- en overslag geen vermenging plaatsvindt, geen nadelige veranderingen plaatsvinden en de kritische punten in proces en bedrijfsuitvoering binnen de vastgestelde normen worden beheerst. Zo moet de ondernemer versleping beheersen, partijen identificeren, de microbiologische kwaliteit realiseren (o.a. door microbiologisch onderzoek uit te voeren op kritische punten). In het systeem moet beschreven zijn hoe er met recall's wordt omgegaan en jaarlijks moet een evaluatie plaatsvinden met de toeleveranciers.

#### Controle

De GMP-erkende veevoerbedrijven krijgen éénmaal per jaar een audit van de KDD. Daarbij worden ook onderdelen van de basiscontrole uitgevoerd. Bij de audit wordt het kwaliteitssysteem beoordeeld op veiligheid van het proces en het product en gelet op criteria van de NEN-ISO-9000-norm en de risicoanalyse. De rapportage vindt plaats aan het productschap, waarbij een verlening, verlenging of intrekking van de erkenning het gevolg kan zijn.

### 2.2 Integrale Ketenbeheersing (IKB)

#### Beschrijving systeem

De IKB voor de varkenssector is een landelijke erkenningsregeling voor de productie en de distributie van varkensvlees. De regeling is opgezet door de PVE, die zelf regelinghouder is. Ketenbeheerders zijn de slachterijen/vleesverwerkers, maar ook andere organisaties kunnen ketenbeheerder zijn, zoals integraties. De IKB is gericht op het onderhouden van een infrastructuur van informatieoverdracht.

#### Doel

Het doel van de regeling is een nauwe samenwerking tussen de schakels in de keten te bewerkstelligen, wat kan leiden tot een eindproduct dat voldoet aan de wensen van de consument en de concurrentiekracht versterkt.

#### Systeemeisen en normen

Varkenshouders die deelnemen mogen alleen voer afnemen van voerleveranciers die GMP gecertificeerd zijn en de dierenarts op het bedrijf moet volgens de GVP-code handelen. Dit betekent dat de dierenarts regelmatig het bedrijf bezoekt, hij erop toeziet dat de varkenshouder alleen geneesmiddelen gebruikt van de landelijke positieflijst en dat de wachttermijnen in acht genomen worden, volgens de IKB-normen. Deze wachttermijnen zijn vaak langer dan de wettelijke termijn. Door deze maatregelen probeert men schadelijke residuen in het vlees nog beter te voorkomen.

IKB slachterijen en vleesverwerkers zijn verplicht een analyse op totaal aëroob koloniegetal en op entero's waar ook de Salmonella deel van uit maken. De eis is 10 karkassen per 2 weken en 10 delen per 2 weken.

Handelaren en transporteurs zijn verplicht om zo te handelen dat IKB-varkens gescheiden worden gehouden van andere varkens.



In de IKB-regeling wordt de HACCP-verplichting ingevoerd. Daarin is de slachterij/uitsnijderij verplicht om een recall procedure te hebben. Wat deze inhoudt hangt af van de oorzaak en daarna het verplichte overleg met de RVV-er die daar voor aangewezen wordt. Niet iedere afwijking vereist een terugroepen van een product. Er kan ook informatie meegegeven worden, de afnemer gewaarschuwd worden die dan zelf zou kunnen beslissen om een artikel terug te nemen, of zelfs een artikel geplaatst worden in de krant.

Vrijwel alle grotere afnemers vragen IKB-waardig vlees als minimum eis. In veel gevallen gebruiken zij het label niet verder bij de afzet naar de consument.

### **Controle**

De primaire varkensbedrijven die deelnemen aan de IKB, krijgen 1 tot 2 maal per jaar controle door een medewerker van de GD-IC. De GD voert de inspectie uit voor alle IKB-ketenbeheerders in Nederland. Zo worden verschillen in aanpak tussen ketenbeheerders voorkomen. Het controlesysteem werkt volgens een bonus malus systeem. Voldoet een bedrijf uitstekend aan de voorwaarden, dan wordt éénmaal per jaar gecontroleerd, zoniet, dan wordt de frequentie verhoogd naar drie of vier maal per jaar.

Bij een bezoek aan een bedrijf voert de GD een administratieve controle uit op de registratie van diergeneesmiddelen. Zowel de administratie als de voorraad (de houdbaarheid, de etikettering e.d.) wordt gecontroleerd. Ook wordt gekeken naar de relatie tussen voorraden en gebruik van diergeneesmiddelen. In het logboek moet ook staan wanneer de dierenarts het bedrijf heeft bezocht en wat zijn bevindingen zijn bij de inspectie van de dieren. Inspectie van de aanwezige dieren vormt geen onderdeel van controle door de GD, maar wel of de dieren in de stal correct zijn gemerkt en of de wachttermijnen bij behandeling met diergeneesmiddelen in acht zijn genomen.

Behalve de controle op het gebruik van diergeneesmiddelen, kijkt de GD naar het gebruik van voeders. De verschillende soorten voer dienen goed van elkaar gescheiden zijn. Startvoer en gemedicineerd voer krijgen hierbij speciale aandacht. Er vindt geen volledige kwantitatieve controle op gebruikte voeders plaats. Ook de opslag van enkelvoudige voeders wordt geïnspecteerd. Hierbij wordt gelet op de mogelijkheid van de vorming van toxinen bij de opslag.

De RVV voert de wettelijke controles uit in de slachterij, zowel bij de levende varkens als bij de karkassen langs de slachtlijn. TNO en SGS controleren de slachterijen en de ketenbeheerders. Het PVE beoordeelt de controles en kan waar nodig sancties opleggen. De controles bij de slachterij en vleesverwerkers zijn controles op het gescheiden houden van IKB-vlees van ander vlees en controles op de identificatie van de partijen vlees. Bij het slachtproces wordt vanwege de IKB-regeling niet gecontroleerd op de aanwezigheid van residuen van medicijnen, op micro-organismen of andere contaminanten. Wel wordt getoetst of de hygiëncode beheerst toegepast wordt. Er worden geen eisen gesteld aan de soort verpakking en maar wel aan de verwerking binnen de hygiëncode. De wettelijke eisen ten aanzien van bewaring moeten in acht worden genomen.

IKB-slachterijen worden tweemaal per jaar gecontroleerd. Deze controle bestaat uit een audit en een inspectie van de locatie, waarvan een inspectie van de hygiëncode onderdeel uitmaakt. Hier wordt ook het bonus malus systeem toegepast. Is vleesverwerking gecombineerd met de slachterij, dan wordt twee keer per jaar gecontroleerd. Slachterijen hebben ook een interne controle. Bij bedrijven die alleen IKB-vlees verwerken wordt zes keer gecontroleerd. Wordt ook niet IKB-vlees verwerkt dan is de frequentie 12 keer.

De vleesverwerking en detailhandel worden door de Stichting Afzetcontrole IKB-Producten gecontroleerd. Deze stichting neemt ook de sanctiemaatregelen i.t.t. procedure verwerking en slachterij. De detailhandel wordt twee keer per jaar gecontroleerd. KBBL en Biochem voeren deze controles.

### **Informatie uitwisseling**

De RVV rapporteert de slachterij/ketenbeheerder over de bevindingen die in de IKB-regeling als IKB-afwijkingen aangegeven zijn.

TNO en SGS rapporteren de controle bevindingen in de slachterijen aan het PVE.

KBBL en Biochem rapporteren aan de Stichting Afzetcontrole de resultaten van detailhandel controle. Het PVE heeft hier een beoordelende taak.

## 2.3 Scharrelvlees

### Beschrijving systeem

Het systeem is opgezet door de Internationale Scharrelcontrole, maar de PVE hebben het houderschap van de regeling daarna overgenomen. De twee ketenbeheerders in Nederland voor scharrelvlees zijn de vleesverwerkers Grifbo en Bon Vivant.

### Systeemeisen en normen

Voor bedrijven die scharrelvarkens houden, gelden behalve de IKB-voorwaarden een aantal aanvullende welzijns- en milieueisen. Ook worden aan deze bedrijven extra beperkingen opgelegd aan de samenstelling van het voer. Het voer voor varkens boven de 35 kg moet vrij zijn van chemotherapeutica, antibiotica, andere geneesmiddelen of stoffen die de groei kunstmatig bevorderen. Deze middelen mogen niet preventief worden gebruikt.

Vlees van scharrelvarkens moet gescheiden blijven van ander varkensvlees om onder het keurmerk te kunnen verkopen. Daarom gelden strenge regels voor het gescheiden houden bij verwerking en verkoop. De partijen in de keten binden zich aan de regels middels een overeenkomst met de PVE.

### Controle

Scharrelbedrijven moeten deelnemen aan de IKB-regeling, dus hier wordt op dezelfde wijze gecontroleerd als bij IKB. De uitvoering van de controles zowel bij de slachterij, de vleesverwerker en als de detailhandel is in handen van Deltacon.

## 2.4 EKO

### Beschrijving systeem

Het EKO-keurmerk is een keurmerk voor het biologische marktsegment. EKO heeft niet als voorwaarde 'IKB-erkend' maar 'werkend volgens IKB-regeling'. Een belangrijk afzetkanaal voor biologisch varkensvlees is de vleesverwerker en brancheorganisatie De Groene Weg. Deze organisatie levert biologisch vlees aan haar eigen winkelketen en verpakt vlees aan andere afnemers. De varkenshouders die leveren aan De Groene Weg moeten aangesloten zijn bij de IKB. De ketenbeheerder is hier De Groene Weg zelf, die IKB erkend is.

### Systeemeisen en normen

Bij biologische productie van varkens moeten in principe alle agrarische ingrediënten in het voer van biologische oorsprong zijn. Niet biologische ingrediënten en hulpstoffen mogen tot een gehalte van maximaal 5% worden toegevoegd. Eisen op het gebied van voedselveiligheid betreffen het verbod op preventief gebruik van diergeneesmiddelen, de langere wachtttermijnen na behandeling dan wettelijk verplicht en het beperkte aantal keren dat varkens een diergeneeskundige behandeling mogen ondergaan.

De Groene Weg laat de biologische varkens door andere slachterijen slachten en snijdt zelf de karkassen uit. Bij uitsnijden krijgt het vlees een batchnummer en het is de bedoeling om dit nummer in de toekomst op de consumentenverpakking te vermelden.

### Controle

De uitsnijderij van De Groene Weg heeft een eigen systeem voor de interne controle van hun proces, dat ontworpen is door een extern bureau (Van Rossum en Partners).

Ook de deelnemers van de keten De Groene Weg moeten bij meedoen aan IKB. SKAL controleert de bedrijven extra op het gebruik van voeder- en diergeneesmiddelen. Alleen bij verdenkingen nemen zij monsters. De SKAL-controle op biologische bedrijven is twee tot drie maal per jaar. In principe is de inspectie van SKAL alleen een administratieve controle met een bedrijfsinspectie. De uitsnijderij van De Groene Weg bepaalt regelmatig de kiemgetallen van de producten en karkassen.

## 2.5 Good Farming

### Beschrijving systeem

Het keurmerk Good Farming is een voorbeeld van een keurmerk waarbij het initiatief ligt bij de slachterij/vleesverwerker Dumeco. Door aan alle vlees zowel de binnenlandse als exporteisen te stellen wordt de logistieke efficiëntie van het bedrijf alsmede de kwaliteit richting afnemers bevordert.

### Systeemeisen en normen

Ook bij dit keurmerk is de naam aan IKB voor de toeleveranciers verplicht. De slachterij wil met zijn producten verschillende klanten bedienen in binnen- en buitenland. Door deze opzet voldoet het vlees aan de eisen voor de export naar landen als Japan en de VS. Japan-waardig betekent dat de lijst met diergeneesmiddelen verder beperkter is en dat ook niet alle schoonmaakmiddelen op varkensbedrijven zijn toegestaan. Ook moeten regelmatig monsters van karkassen genomen worden voor controle op residuen. De export naar de VS stelt HACCP in de slachterijen verplicht. Behalve de eisen aan het uitgangsmateriaal worden in de slachterijen regelmatig standaard een aantal monsters genomen voor chemische en bacteriologische bepalingen.

### Controle

Binnen Dumeco wordt gecontroleerd op wettelijke, IKB/PVE en additionele Dumeco eisen in elke schakel van de keten op product, proces en systeem niveau. Voor controle op Dumeco eisen wordt elk jaar een monsterplan opgesteld waar specifiek in genoemd staat welke monsters waarop in welke vestiging geanalyseerd moeten worden.

Bij zowel de slachterijen, vleesverwerkers als vleeswarenbedrijven worden standaard van tijd tot tijd steekproeven genomen voor zowel chemische als bacteriologische bepalingen. Zowel karkassen, vlees als water en de kiemgetallen langs de slachtlijn worden standaard onderzocht. Monsters worden door de eigen vestiging of door een zelfstandig laboratorium onderzocht. Men probeert met dit schema zoveel mogelijk aan alle wensen van klanten te voldoen.

## 2.6 Bester Meat

### Beschrijving systeem

De detailhandel zit in de keten het dichtste bij de consument; en probeert in te spelen op veranderende wensen van hun klanten. Met de klantenwensen en de kennis van de mogelijkheden van de leveranciers is Super de Boer bezig een nieuwe formule te definiëren voor een extra kwaliteit varkensvlees. Men zoekt naar varkensvlees met een bepaalde sensorische kwaliteit, van een varken waaraan meer welzijns- en milieueisen aan worden gesteld en ook de traceerbaarheid is een belangrijk aandachtspunt.

### Systeemeisen en normen

IKB is uitgangspunt bij de inkoop van vlees. HACCP zou voor de hele keten moeten gaan gelden. Aan alle vlees van Dumeco worden dus dezelfde basiseisen gesteld, waaraan per programma specifieke eisen bijkomen.

### Controle

Wekelijks worden productmonsters onderzocht op Salmonella, zware metalen en mycotoxinen. Systeemcontroles (audits) volgens IKB worden uitgevoerd door de RVV en door TNO/SGS. De QA-afdeling van Dumeco neemt ook dagelijks monsters. Met de resultaten van de hygiëne-check probeert men het proces bij te sturen.

Zowel slachterijen, vleesverwerkers als detailhandelsvestigingen maken deel uit van Dumeco. Behalve het toezicht van de RVV en twee audits per jaar door TNO/SGS, houdt Lloyd's in elke vestiging éénmaal per jaar een audit. Daarnaast vinden interne audits plaats.

## 2.7 IKB kalfsvlees

Net zoals bij varkensvlees is de IKB voor de kalversector is een landelijke erkenningsregeling voor de productie en de distributie van kalfsvlees. De regeling is opgezet door de PVE, die zelf regelinghouder is, zelf bedrijven certificeert en toezicht op de uitvoering houdt. De deelname in Nederland is vrijwel algemeen.

Kalverenhouders die deelnemen mogen alleen voer afnemen van voerleveranciers die GMP gecertificeerd zijn en de dierenarts op het bedrijf moet volgens de GVP-code handelen.

Alle schakels van de productiekolom kunnen deelnemen aan de IKB-regeling, van kalverenhouder tot detailhandel. Vlees dat met IKB-label in de winkel ligt is in principe terug te traceren tot de kalverenhouders. Tevens zijn IKB-deelnemers verplicht een recall-procedure te bezitten.

Net zoals bij varkens gelden bij kalveren langere wachtermijnen dan wettelijk verplicht bij het gebruik van medicijnen. Behalve met steekproefsgewijze productcontrole, vindt controle op wachtermijnen plaats via de logboeken.

## 3 Zuivel

### 3.1 KKM

#### Beschrijving systeem

Samen met LTO-Nederland heeft de Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO) een ketensysteem "Keten Kwaliteit Melk" (KKM) opgezet waarbij een aantal aspecten met betrekking tot de melkwinning en –bewaring geborgd worden. De stichting KKM voert de erkenningsregeling uit, de borgingscriteria worden geaccordeerd door LTO-melkveehouderij en NZO. Aldus de Stichting KKM staat de KKM-erkenning voor boerderijmelk die veilig, verantwoord en zorgvuldig is geproduceerd.

#### Systeemeisen en normen

De criteria hebben betrekking op gebruik van diergeneesmiddelen, diergezondheid en –welzijn, voer en water, melkwinning, -bewaring en inrichting van de betreffende ruimten, reiniging en desinfectie van de melkinstallatie en melkkoeltank, milieu en afvalstoffen.

De risico's van besmetting en contaminatie van melk worden zoveel mogelijk beheerst. Daartoe worden eisen gesteld aan de toeleveranciers. Diervoeders moeten betrokken worden van veevoerbedrijven die werken volgens goede mengvoederpraktijk (GMP). Verder vereist KKM dat de dierenarts werkt volgens Goede Veterinaire Praktijken (GVP) en moet de melkinstallatie worden onderhouden door de Stichting KOM gecertificeerde monteurs.

De traceerbaarheid bij de zuivelindustrie is er uiteraard wel, maar is geen verantwoordelijkheid van KKM.

#### Controle

Om een KKM-erkenning te verkrijgen worden de melkveebedrijven beoordeeld. De te beoordelen borgingspunten vallen uiteen in drie groepen.

*Administratieve beoordeling.* Dit betreft zaken die uit de bedrijfsadministratie kunnen worden afgeleid, zoals gespecificeerde aankoopnota's van diergeneesmiddelen, geldige bedrijfscertificaat, bedrijfsstatus Leptospirose, GVP-verklaring dierenarts, aankoopnota en afleverbonnen mengvoer en enkelvoudig krachtvoer, nota's abonnement en onderhoud melkinstallatie en koeltank, analyserapporten bronwater voor reiniging en koeling, milieuvergunning of kennisgeving melding AMvB, mineralenboekhouding.

*Eigen verklaring.* De veehouder verklaart schriftelijk dat hij bepaalde aangegeven werkwijzen volgt, zoals wachtermijnen bij diergeneesmiddelen en in bijzondere situaties, niet gebruiken van niet-toegelaten productiestimulerende middelen en de werkwijze bij verontreinigd oppervlaktewater.

*Bedrijfsbezoek door onafhankelijke beoordelaar.* Hierbij wordt onder meer gekeken naar de wijze van bewaring van diergeneesmiddelen, registratiesysteem voor diergeneesmiddelen en mastitis, aanwezigheid van bedrijfshygiënische voorzieningen, ligplaatsen melkvee, voedings- en verzorgingstoestand van het melkvee, opslag mengvoeders en enkelvoudige krachtvoeders, hygiëne en inrichting melkstal/melkplaats, aanwezigheid tankwacht, inspoelbeveiliging, inrichting, gebruik en reinheid tanklokaal.

Twintig KKM-beoordelaars bezoeken de melkveebedrijven een keer per twee jaar. Per 1 januari 2000 is de tweede beoordelingsronde begonnen. Van melkveebedrijven die geen KKM-erkenning hebben wordt de melk apart opgehaald en verwerkt tot producten voor niet-humane consumptie.

## **3.2 Boerderijzuivel**

### **Beschrijving systeem**

De boerderijzuivelsector heeft, in aansluiting op KKM een kwaliteitssysteem Kwaliteitszorg Boerderijzuivelketen (KB) opgezet, dat zich richt op de productie en rijping van Boerenkaas. Hierbij zijn de twee schakels van de keten, namelijk de zelfkazende melkveehouders en de groothandelaren in Boerenkaas betrokken. Deelname aan KB is vrijwillig.

Belangrijk in de opzet van het KB-kwaliteitssysteem is de continuïteit van de traceerbaarheid en herkenbaarheid van iedere Boerenkaas. Deze is tot 2004 gewaarborgd door de Rijkskaasmerkenregistratie. Na 2004 vervalt echter dit onderdeel van de Landbouwkwaliteitswet. Daarna zullen door middel van eigen specificaties in een dossier de specifieke eigenschappen van Boerenkaas moeten worden vastgelegd en behouden. Een nieuw KB-kaasmerk moet dan de herkomst en de echtheid van de Boerenkaas garanderen. De Stichting KB draagt zorg voor de ontwikkeling van en de communicatie over dit kaasmerk. Verwacht mag worden dat het toezicht op het dossier zal komen te berusten bij het COKZ. Op deze wijze blijft de traceerbaarheid per producteenheid ook na 2004 gehandhaafd. (N.B. de traceerbaarheid per bedrijf en per partij is gewaarborgd door middel van het EG-nummer op het "ovaaltje" op het geleideformulier dat iedere partij moet vergezellen).

### **Doel**

Doel van dit kwaliteitssysteem is het benadrukken van de goede smaak van Boerenkaas en de ambachtelijke bereiding en rijping die daaraan een bijdrage leveren. Deze kwaliteiten moeten ook uitmonden in meer promotie en aandacht van de consumenten voor Boerenkaas.

### **Systeemeisen en normen**

Bereiders en handelaren moeten aan bepaalde kwaliteitseisen ten aanzien van herkomst van de melk, wijze van vee houden en voeren, temperatuurbehandeling en ouderdom van de melk, bereidings- en rijpingstemperaturen van de kaas, voldoen en werken volgens bekende procedures. Voor de boerderijzuivelbedrijven met huisverkoop wordt gewerkt aan een kwaliteitssysteem voor de producten die in hun boerderijwinkel verkocht worden. Ook hier is vooral het geven van goede bekendheid van de producten een belangrijke doelstelling.

Bereiders moeten voldoen aan de KKM-eisen. Daarnaast moeten zowel bereiders als handelaren voldoen aan de EU-eisen van de Zuivelhygiënerichtlijn 92/46.

## Bijlage B Afkortingen

<b>AGF</b>	Aardappels, groenten en fruit
<b>AH</b>	Albert Heijn
<b>AID</b>	Algemene Inspectie Dienst
<b>AMK</b>	Agro Milieu Keur
<b>AQS</b>	Agro Quality Support
<b>BBZ</b>	Bond van Boerderijzuivelbereiders
<b>CBS</b>	Centraal Bureau voor de Statistiek
<b>CBT</b>	Centraal Bureau Tuinbouwveilingen
<b>COKZ</b>	Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel
<b>ECAS</b>	Europese Certificatie-instelling voor de Agrarische Sector
<b>EC-LNV</b>	Expertisecentrum LNV
<b>EG</b>	Europese Gemeenschap
<b>EKO</b>	Keurmerk voor biologische productie
<b>EU</b>	Europese Unie
<b>EUREP</b>	Europese Retailers organisatie
<b>GAP</b>	Good Agricultural Practice
<b>GD</b>	Stichting Gezondheidsdienst voor Dieren
<b>GHP</b>	Good Hygienic Practice
<b>GLP</b>	Good Laboratory Practice
<b>GMP</b>	Good Manufacturing Practice
<b>GVP</b>	Good Veterinary Practice
<b>GWW</b>	Gezondheid- en welzijnswet voor dieren
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis, Critical Control Points
<b>IKB</b>	Integrale Keten Beheersing
<b>IKC</b>	Informatie- en KennisCentrum Landbouw
<b>IKZ</b>	Integrale Keten Zorg
<b>ISO</b>	International Organization for Standardization
<b>KB</b>	Kwaliteitszorg Boerderijzuivelketen
<b>KBBL</b>	Kwaliteits Bewakingsbureau voor levensmiddelen
<b>KCB</b>	KwaliteitsControle Bureau voor Groenten en Fruit
<b>KDD</b>	Keuringsdienst Diervoedersector
<b>KKM</b>	Keten Kwaliteit Melk
<b>KvW</b>	Keuringsdienst van Waren
<b>LEI</b>	Landbouw Economisch Instituut
<b>LNV</b>	Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
<b>LTO</b>	Land- en Tuinbouworganisatie Nederland
<b>MBT</b>	Milieu Bewuste Teelt
<b>MCS</b>	Melk Controle Station
<b>NAK</b>	Stichting Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed van landbouwgewassen
<b>NEN</b>	Nederlandse Norm
<b>NFO</b>	Nederlandse Federatie Tuinbouwveilingen
<b>NZO</b>	Nederlandse Zuivel Organisatie
<b>PD</b>	Plantenziektkundige Dienst
<b>PDV</b>	Productschap Diervoeder
<b>PGF</b>	Productschap voor Groenten en Fruit
<b>PVE</b>	Productschappen Vee, Vlees en Eieren
<b>PZ</b>	Productschap Zuivel
<b>RIKILT</b>	Rijkskwaliteitsinstituut voor Land- en Tuinbouwproducten

<b>RVA</b>	Raad voor Accreditatie
<b>RVV</b>	Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees
<b>SGS</b>	SGS European Quality Certification Institute
<b>Skal</b>	Controle organisatie, o.a. aangewezen voor biologische productiemethoden
<b>SKV</b>	Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalveren
<b>SLT</b>	Stichting Laboratoriumonderzoek Tuinbouwproducten
<b>STERIN</b>	Stichting voor Erkenning van Inspectie-instellingen
<b>STERLAB</b>	Stichting voor de Erkenning van Laboratoria
<b>TNO</b>	Nederlandse Organisatie voor Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek
<b>VROM</b>	Ministerie van Volkshuisvesting, Ruimtelijke Ordening en Milieubeheer
<b>VVM</b>	LNV, Directie Veterinaire, Voedings- en Milieu-aangelegenheden
<b>VWS</b>	Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
<b>ZBO</b>	Zelfstandig Bestuurs Orgaan

## Bijlage C Definities

<b>Accreditatie</b>	Gezaghebbende erkenning van een certificerende-, inspectie-instelling of laboratorium door een accrediterende organisatie nadat deze instelling of dit laboratorium is getoetst op technische deskundigheid, onafhankelijkheid en betrouwbaarheid volgens de criteria vastgelegd in de EN 45000-serie).
<b>Arbozorg</b>	Het geheel van structuren, middelen, processen en procedures dat bewust en systematisch handelen moet garanderen; ofwel, de wijze waarop een organisatie de zorg voor arbeidsomstandigheden heeft geregeld.
<b>Bevoegde autoriteit</b>	Centrale autoriteit van een Lidstaat die bevoegd is voor het verrichten van de veterinaire of zoötechnische controles of elke autoriteit waaraan de centrale autoriteit deze bevoegdheid heeft overgedragen (Warenwet).
<b>Borging</b>	Het geheel van acties die nodig zijn om het vertrouwen te geven dat een productieproces en product voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen.
<b>Certificaat</b>	Document uitgegeven overeenkomstig de regels van een certificatiesysteem, dat met voldoende mate van vertrouwen aangeeft dat een naar behoren geïdentificeerd product, proces, dienst of systeem in overeenstemming is met een bepaalde norm of ander normatief document.
<b>Certificatie</b>	Het geheel van activiteiten op grond waarvan een onafhankelijke, deskundige en betrouwbare instelling schriftelijk kenbaar maakt dat er een gerechtvaardigd vertrouwen bestaat, dat het product, het proces, de dienst, de persoon of het systeem voldoet aan vooraf gestelde eisen.
<b>Certificering</b>	De procedure in het kader waarvan de bevoegde autoriteit schriftelijk of op een daaraan gelijkwaardige manier bevestigt dat aan de eisen wordt voldaan( voorstel herformulering Europese Hygiënevoorschriften).
<b>Controle</b>	Bepaling om de overeenkomst/gelijkheid met een norm of waarde vast te stellen. Het kan een product, proces of dienst betreffen.
<b>GMP, GLP, GVP, GHP of hygiënecodes</b>	In de praktijk erkende goede wijzen van productie opgesteld door het branchegewijs opgezette bedrijfsleven. Toelichting: GXP's (X = Manufacturing, Laboratory etc.) kunnen betrekking hebben op de totale beschrijving van het productieproces, inclusief de controle van het proces, de grondstoffen en de eindproducten.
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis Critical Control Points Methodiek gericht op het opsporen (potentieel) gevaarlijke punten (met name besmetting met of ontwikkeling van micro-organismen) in samenstelling, vervaardiging en verdere behandeling van levensmiddelen gevolgd door het aanwijzen en inrichten van belangrijke beheersingsmaatregelen.
<b>IKB</b>	op onderdelen afgestemde en beheerste productie binnen één gesloten productieketen.



<b>IKZ</b>	Het geheel van activiteiten waarmee de productieketen van grondstof en uitgangsmateriaal, via de primaire productie op de boerderij danwel de visvangst, de verwerking, de handel, detailhandel tot aan de consument, in kaart gebracht en optimaal op elkaar afgestemd wordt met als doel de kwaliteitsbepalende actoren te beheersen.
<b>Inspectie</b>	Nauwgezet in ogenschouw nemen met het doel het te beoordelen, te keuren (Van Dale)
<b>Keuring</b>	Preventieve systematische activiteit waarbij wordt nagegaan of een producent, product of proces voldoet aan de voorschriften en waarbij de toegang tot de markt verbonden is aan keurmerken, certificaten of andere door de keuringsdienst uit te reiken bewijsstukken.
<b>Keurmerk</b>	Bewijs dat wordt afgegeven bij een product geproduceerd volgens de regels van een certificatiesysteem dat is ingericht overeenkomstig de eisen van de Europese Norm EN 4511.
<b>Kwaliteitsaudit</b>	Systematisch en onafhankelijk onderzoek om te bepalen of activiteiten op het gebied van kwaliteit en daarmee samenhangende resultaten overeenstemmen met geplande maatregelen en of deze maatregelen op doeltreffende wijze zijn geïmplementeerd en geschikt zijn voor het bereiken van de doelstellingen.
<b>Kwaliteitsborging</b>	Alle geplande en systematische activiteiten, geïmplementeerd binnen het kader van het kwaliteitssysteem en waar nodig aangetoond, om in voldoende mate het vertrouwen te geven dat product, proces of systeem aan kwaliteitseisen zal voldoen.
<b>Kwaliteitstoezicht (surveillance)</b>	Voortdurend bewaken en toetsen van de procedures, methoden, omstandigheden, processen, producten en diensten, en analyse van de gegevens in verband met vastgelegde normen om te verzekeren dat de gestelde kwaliteitseisen worden vervuld (Handboek Integrale Kwaliteitszorg).
<b>Kwaliteitssysteem</b>	De organisatiestructuur, procedures, processen en middelen die nodig zijn voor het implementeren van kwaliteitszorg.
<b>Kwaliteitszorg</b>	Alle activiteiten van de totale managementfunctie die het kwaliteitsbeleid, de doelstellingen en de verantwoordelijkheden vaststelt en deze implementeert binnen het kwaliteitssysteem.
<b>Levensmiddelen-bedrijf</b>	Elke onderneming die eet- of drinkwaren bereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, vervoert, distribueert of verhandelt.
<b>Merk</b>	Handelsmerk
<b>Milieuzorg</b>	Het systematisch toepassen van het samenhangend geheel van beleidsmatige, organisatorische en administratieve maatregelen, gericht op inzicht krijgen, beheersen en waar mogelijk verminderen van de effecten van de bedrijfsvoering op het milieu. Toelichting: Voor de milieuzorg kennen we de borging door middel van de British standard 7750.
<b>Monitoring</b>	Nagaan (checken) dat de processen en procedures die betrekking hebben op de kritische punten beheerst zijn (Handboek Kwaliteit van Levensmiddelen).

<b>Norm</b>	Document waarin regels zijn vastgelegd die in het algemeen betrekking hebben op de kwaliteit van producten en diensten, dat verkrijgbaar is voor het publiek en dat door de belanghebbende groeperingen in gemeenschappelijk overleg is opgesteld en aanvaard. Toelichting: De NEN-ISO 9001/2/3/4 normen geven modellen voor de systeemborging op organisatieniveau.
<b>Normalisatie</b>	Het proces waarbij regels (o.a. met betrekking tot producten, productieprocessen, meet- en keuringsmethoden) op vrijwillige basis tot stand komen door overeenstemming van (alle) belanghebbende partijen.
<b>Normering</b>	Het vastleggen van de norm
<b>Opsporing</b>	Activiteit gericht op de bevestiging van (gegronde) vermoedens dat de voorschriften (in ernstige mate) zijn overschreden.
<b>Procescertificaat</b>	Document dat garanties geeft over bepaalde processen of werkwijzen.
<b>Productcertificaat</b>	Document dat bepaalde producteigenschappen garandeert.
<b>Risico</b>	Samengesteld effect van de kans op het optreden van een ongewenste gebeurtenis en de gevolgen van de gebeurtenis (Handboek Integrale Kwaliteitszorg).
<b>Systeem</b>	Met betrekking tot bedrijfszekerheid: elke eenheid die kan worden beproefd en beoordeeld op grond van bedrijfszekerheidsmetingen van de onderdelen (Handboek Integrale Kwaliteitszorg).
<b>Systeemcertificaat</b>	Document (NEN-ISO-9000 certificaat) dat verleend wordt na een beoordeling op grond van NEN-ISO) 9001 t/m 9004.
<b>Toezicht</b>	Niet systematische activiteit waarbij de toezichthouder steekproefsgewijs de mate van overeenstemming met de wettelijke voorschriften nagaat.
<b>Traceability = naspeurbaarheid</b>	De mogelijkheid om de levensloop, de toepassing of de locatie van een exemplaar of activiteit of series gelijksoortige activiteiten of exemplaren te achterhalen door middel van vastgelegde identificaties (Handboek Integrale Kwaliteitszorg).
<b>Voedselveiligheid</b>	De garantie dat voedsel geen nadelige gevolgen heeft voor de gezondheid van de eindverbruiker wanneer het wordt bereid en gegeten, met inachtneming van het doel waarvoor en de wijze waarop het zal worden gebruikt (voorstel herformulering Europese Hygiënevoorschriften).
<b>Wettelijke facetten</b>	Betrekking hebbend op grondslagen van de Warenwet en de Landbouwkwaliteitswet
<b>Zorgsysteem</b>	Systematische toepassing van het samenhangend geheel van beleidsmatige, organisatorische, en administratieve maatregelen, gericht op het inzicht krijgen in en het beheersen van de bedrijfsvoering zodanig dat het onderwerp van zorg voldoet aan de gestelde eisen

## Bijlage D Geïnterviewde personen

### Interviews

Keuringsdienst van Waren	Dhr. H. Jeurig Drs. G.L. Roessink (regionale dienst Oost)
Fruitmasters	Mw. Kers Dhr. Verwoert
Stichting Milieukeur	Mw. L. Klein Holkenborg
NFO	Dhr. M. Valstar
Productschap Tuinbouw	Mw. M. Mellema
SKAL	Dhr. Maris
Greenery	Dhr. A. van der Linden
SGS Agro Control	Dhr. Den Hartog Mw. Ir. L. Jenissen
Ministerie van LNV, Algemene Inspectiedienst	Dhr. Van Haperen G.E. Kolkman
Stichting Certerra	Mw. A. Wesselo
Dumeco bv	Mw. Soons
Laurus nv	W.H.A. van Elsakker Van Wilgenburg
Rijksdienst voor keuring Vee en Vlees	Drs. A. Jelsma
Alpuro	Mw. E. Overkamp Ing. A.G.M. Oosterwegel
Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector	C.P.V. van der Weg
Gezondheidsdienst voor Dieren	drs. C.A.H. de Waal Mw. S. Scheer
Van der Zee Vlees B.V.	Alg. Dir. G. Schaap
Alpuro Group	ing. A.G.M. Oosterwegel
Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector	C.P.V. van der Weg
Hendrix UTD	Dhr. W. Brunnekreeft Dhr. M. Hessing
Slagerij "De Groene Weg"	Dhr. P.G.M. de Ruyter
Productschap Vee, Vlees en Eieren	Dhr. G. Corstiaensen

### Schriftelijke/telefonische interviews

Aviko	Mw. K. Beumer
Nedato	Dhr. Moerland
Farm frites	Dhr. Rovers
Vereniging van Keurslagers	Mw. Y. Bemelman

## Bijlage E Samenstelling klankbordgroep

Ir. J.J.M. v.d. Heuvel	Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, Directie VVM
Ing. C.J.G. Wever	Expertisecentrum LNV (programmaleider)
Dr. Ir. R.A. Donker	Expertisecentrum LNV (projectleider)
Drs. G.L. Roessink	Keuringsdienst van Waren
Drs. A. Jelsma	Rijksdienst voor keuring Vee en Vlees
Ir. T. Erkens	Algemene Inspectiedienst
Mw. W. de Jong	Centraal Bureau Levensmiddelenhandel
Ir. W. Majjers	Agro Keten Kennis
Dr. H. Hofstra	TNO-Voeding
Mw. Ir. A. v.d. Kamp	DLV Adviesgroep
Mevr. Ir. M. Mellema	Productschap Tuinbouw
Ing. G. Corstiaensen	Productschap Vee, Vlees en Eieren
Ing. F.G.B. Welten	Campina Melkunie, namens VAI
Dr. R. Luijk	Consumentenbond
Ir. H. Wellen	Raad voor Accreditatie