

...en nog eens kwaliteit

Eenieder doet zijn best om geitenmelk van hoge kwaliteit te produceren. Maar als die is afgeleverd bij de verwerkende partij, houdt het niet op met kwaliteitscontroles. Er gaat een wereld voor je open als je hoort wat voor regels daar allemaal gelden om uiteindelijk de garantie te kunnen geven dat een product veilig en deugdelijk is.

Edith van Zon is kwaliteitsmanager bij Amalthea en praat ons bij over de kwaliteitsnormen en -regels die in het kaasproductiebedrijf in Rijen worden toegepast. De geitenmelk wordt daar verwerkt tot halfharde geitenkaas in verschillende formaten (rond van 2 tot 10 kg en blokform) en met verschillende recepturen (30+, 50+, met en zonder kruiden en grootgatenkaas). Dat wereldwijd de aandacht voor kwaliteit en veiligheid van levensmiddelen toeneemt, merkt Van Zon duidelijk. “De retail legt de lat steeds hoger. Dat uit zich in strengere normen of meer punten waarop gecontroleerd moet worden. We zijn dan ook altijd aan het bedenken waar er in het productieproces iets beter kan. Dat geldt op alle punten: hygiëne, apparatuur en personeel, maar ook veiligheid en milieu.”

Kwaliteit is vanzelfsprekend

Consumenten kopen geitenkaas vooral omdat het lekker is. Van Zon: “Je verwacht wat goeds in huis te hebben, iets bijzonders, want geitenkaas is toch een speciaalproduct. Dus kwaliteit is extra belangrijk en daarom voor ons heel vanzelfsprekend.” Amalthea koos ervoor om het kwaliteitssysteem te laten toetsen aan de normen die IFS (de *International Featured Standard*) stelt. Deze instantie is opgezet door retailers. Elk jaar krijgt het productiebedrijf een inspectie en kan dan dus het IFS-certificaat behouden of verliezen. Van Zon: “Onlangs zijn er weer meer regels gekomen en zijn de normen fors aangescherpt, waarna IFS5 is overgegaan op IFS6. Wij zijn een van de eerste bedrijven die IFS6 op het hoogste niveau (*higher level*) op zak heeft.” Het betekende dat er een lijst met 276 vragen doorlopen moest worden. De vragen gaan bijvoorbeeld over het aantoonbaar kunnen maken dat apparatuur op de juiste tijden en juiste manier wordt gereinigd, dat allergenen goed worden gescheiden, of er gecontroleerd wordt op glasbreuk in het

bedrijf, maar ook over bedrijfsbeleid en hoe lang je gegevens bewaart. Er komt veel bij kijken.

Een van de nieuwe regels in IFS6 gaat over sabotage: wat doe je om dat te voorkomen. “Het gaat er hierbij bijvoorbeeld om dat je tanks op slot kunt doen en vrachtwagens kunt verzegelen als je ze ergens neerzet.” Ook worden medewerkers in het productiebedrijf zelf regelmatig gecontroleerd. Van Zon: “Deze extra controle checkt of de medewerker de pH voor het pekelen juist heeft bepaald bijvoorbeeld, of dat hij of zij op de juiste temperatuur de kruiden opstoomt. Als dit goed gebeurt, komt er een extra handtekening op het formulier te staan.”

Klanten leggen ook eisen op

Amalthea kent eigenlijk één grote klant: Zijerveld. Deze kaasgroothandel verkoopt alle kaas die in het kaasproductiebedrijf in

Rijen geproduceerd wordt. Een deel van de kaas gaat naar Rusland. En Rusland stelt hoge eisen aan de producten die het importeert. “Hogere eisen dan in de EU”, weet Van Zon. Zo controleert Amalthea, om aan Rusland te mogen blijven leveren, elke vracht geitenmelk en elke maand een kaas op tetracycline, en tegen een strengere norm dan in de EU geldt ook op de aanwezigheid van bèta-lactam in de melk. “De aangescherpte regels vind ik wel reëel. Er zijn landen die tetracycline gebruiken in het productieproces. Daarnaast merk je dat de hele omgeving kritischer wordt, dus of dat nu eerst vanuit Rusland komt of vanuit een andere hoek, die aangescherpte normen komen er toch wel”, verwacht Van Zon.


Amalthea houdt zich dan ook aan alle verschillende eisen. “Als je mee wilt, moet je het goed doen.” Is dat niet precies wat ook voor geitenhouders geldt? 



Foto: Amalthea