

Hoogleraar maakt fraudechecker voor voedselbedrijven

Geen water bij de wijn



De paardenvleesaffaire in 2013 heeft van voedsel fraude in Nederland een hot topic gemaakt. Hoogleraar Saskia van Ruth ontwierp een checklist waarmee bedrijven de risico's op gesjoemel in hun keten kunnen inschatten én uitbannen.

tekst Albert Sikkema illustratie Paul Gerlach

Voedsel fraude is het opzettelijk vervalsen van voedingsmiddelen en voedingsbestanddelen voor eigen gewin, zegt Saskia van Ruth. Daarbij kun je denken aan de fraude van een Nederlandse vleesverwerker die in 2013 werd betrapt op het verkopen van paardenvlees als rundvlees. Maar je kunt ook denken aan oregano vermengd met gehakte olijfblaadjes, 'boerenkaas' die in werkelijkheid niet van rauwe melk is gemaakt of 'vers vlees' dat jarenlang in een vriescel heeft gelegen.

CRIMINOLOGEN

Van Ruth leidt de groep Authenticiteit en Nutriënten bij Rikilt en is buitengewoon hoogleraar bij de leerstoelgroep Food Quality and Design in Wageningen. Hoewel de roep om de bestrijding van voedsel fraude steeds luider wordt, kun je niet elke partij voedsel controleren die in Nederland wordt geproduceerd of geïmporteerd, zegt ze. 'Bovendien heeft de fraude dan al plaatsgevonden. Je wilt eigenlijk een goed systeem om fraude te voorkomen.'

Om die reden nam ze zo'n zeven jaar geleden met collega Pieter Luning van Food Quality and Design contact op met criminolo-

gen van de Vrije Universiteit. Ze gingen samen onderzoek doen naar voedsel fraude en op basis daarvan een *risk assessment* opstellen. Daarin wilden ze de factoren op een rij zetten die voedsel fraude in de hand werken.

FRAUDECHECKER

Dat onderzoek heeft inmiddels geresulteerd in een checklist met vijftig vragen voor levensmiddelenbedrijven. Die moeten de situatie in hun bedrijf vergelijken met zes door de onderzoekers beschreven voedselketens met een lage, middelmatige en hoge kans op fraude. De checklist, de *SSAFE Food Fraud tool*, helpt om fraudegevoelige activiteiten op te sporen, zodat het bedrijf die beter kan beheersen of de betreffende activiteit kan staken. PriceWaterhouseCoopers heeft inmiddels een handzame tool gemaakt van de fraudechecker.

De fraudechecker is mede gebaseerd op basale kennis over voedsel fraude. Zoals: vloeibaar voedsel heeft een hoger risico dan vast voedsel, omdat je het makkelijker kunt verdunnen en mengen met andere vloeistoffen. Van Ruth: 'Het toevoegen van water aan melk is simpel, en iedereen in de keten weet dat het kan.' Ook zijn producten met kleine deeltjes, zoals koffie, cacao en specerijen, makkelijker

te mengen met goedkopere ingrediënten dan grote producten. Verder neemt de kans op fraude toe naarmate de voedselketen langer en complexer is. 'Er zijn dan meer kandidaten die fraude kunnen plegen en vaak zijn deze ketens minder transparant', licht Van Ruth toe. 'Bovendien is de consument ver weg voor veel tussenpartijen. Anonieme schakels maken de keten kwetsbaar.'

IN EIGEN HUIS

Bedrijven denken bij fraude vaak aan iets dat van buitenaf komt, merkt Van Ruth. Ze controleren de producten die ze van externe leveranciers hebben ingekocht daarom doorgaans grondig. Slechts een derde van de bedrijven controleert echter ook de uitgaande producten. Dit terwijl de fraude ook in eigen huis kan plaatsvinden zonder dat de directie daar weet van heeft. Om dergelijke fraude op te sporen, zou de directie moeten checken welke medewerkers toegang hebben tot technologie om het product te kunnen vervalsen.

Maar waarom zou een medewerker frauderen, buiten de baas om, als hij daar geen economisch voordeel uit haalt? 'Het gaat niet altijd om geld', antwoordt Van Ruth. 'Mischien moet de medewerker zijn targets halen,



ZES GETESTE VOEDSELKETENS OP VOLGORDE VAN FRAUDEGEVOELIGHEID

1. SPECERIJEN

Bestaan uit kleine bestanddelen, zodat ze gemakkelijk te mengen zijn. Ze zijn relatief duur, wat een prikkel kan zijn om te frauderen, en worden verhandeld in lange ketens, waardoor er meer betrokkenen zijn die fraude kunnen plegen. Bovendien komen de grondstoffen vaak uit min of meer corrupte landen waar weinig controle is.

2. OLIJFOLIE

Vloeibaar, dus gevoelig voor fraude. De grote vragen hier zijn: is het allemaal olijfolie of is er andere plantaardige olie bijgemengd? Is die olie geraffineerd en koud geperst, zoals het etiket beweert, en klopt het land van herkomst?

3 EN 4. VLEES EN VIS

De mogelijkheden tot fraude zijn beperkt. De grootste risico's bestaan bij gemalen vlees en vlees dat wordt toegevoegd aan andere voedingsproducten. Water inspuiten in vlees om het gewicht te verhogen is makkelijk en gebeurt ook. Dat is toegestaan en dus geen fraude, mits de fabrikant het op het etiket zet. Bij vis is het vooral oppletten of de soort vis die op de verpakking staat klopt.

5. MELK

Hoewel dit een vloeistof is die redelijk makkelijk te verdunnen zou zijn, is de kans op fraude klein. De melk wordt lokaal geproduceerd in een korte keten met nauwe banden tussen de boeren en hun coöperatie. Bovendien wordt de samenstelling van de melk nauwkeurig gecontroleerd op de boerderij en in de fabriek.

6. BIOLOGISCHE BANANEN

Met bananen kun je bijna niet frauderen. Het enige risico is: zijn het wel echt biologische bananen? Dat wordt vrij goed gecontroleerd op de plantages, waar geregeld de aanwezigheid van chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest wordt gemeten.

wil hij gezeur voorkomen of promotie maken.' Daarom is het ook belangrijk om na te gaan of een afnemer druk uitoefent op de leverancier om goedkoop of snel te leveren, en hoe afhankelijk de leverancier is van de afnemer. 'Als je van je leveranciers iets eist dat bijna niet kan, dan vraag je bijna om fraude.'

KWETSBAARHEIDSRANKING

Met deze uitgangspunten beoordeelden Van Ruth en haar onderzoekpartners zes voedselketens: die van melk, vlees, vis, olijfolie, specerijen en biologische bananen. De ketenpartners kregen de fraudechecker voorgelegd en moesten aan de hand daarvan hun eigen situatie beoordelen.

De kwetsbaarheidsranking die daaruit volgde, bevestigt de algemene inzichten die er al waren over fraudegevoeligheid (zie kader). Zo kan er in de specerijenindustrie relatief het meeste misgaan, omdat de keten lang en complex is en gemalen levensmiddelen gemakkelijk te vermengen zijn zonder dat het opvalt. **R**

De fraudechecker is te vinden op ffv.pwc.com/vsat.