

Certificering in de agrifoodsector

ir. P.H.I. Goethals

Q-Ray, Automatiseringsbedrijf voor de agri- foodsector

Postbus 123, 6700 AC Wageningen

telefoon (0317) 47 29 99

e-mail: goethals@q-ray.nl

Dhr. Goethals is na afronding van de studie landbouwtechniek aan de Landbouwwuniversiteit Wageningen in diverse functies op het gebied van systeemontwikkeling werkzaam geweest bij het Nederlands Rundvee Syndicaat te Arnhem (Tegenwoordig CR-Delta). Sinds 1997 is hij in dienst van Q-Ray en is in die periode bij diverse projecten als business consultant ICT betrokken geweest op het gebied van kwaliteitszorg en certificering in de agrifoodsector.

Door toenemende regelgeving en eisen van de consument vinden in de agri- foodsector steeds meer controles plaats op het niveau van (eind)producten, maar ook op het niveau van bedrijfsprocessen en ketens van bedrijven die op een of andere wijze samenwerken. Kwaliteitssystemen zoals ISO (International Standards Organisation) en HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) worden in dit kader op grote schaal ingevoerd. Een goed opgezette informatievoorziening is voor het goed functioneren van dergelijke kwaliteitssystemen essentieel. Het gaat immers over grote hoeveelheden gegevens die voortkomen uit de vaak uitgebreide controles die in een kwaliteitssysteem voorgeschreven worden. Geautomatiseerde ondersteuning van dergelijke gegevensverwerking is daarmee al snel aan de orde. In dit artikel wordt ingegaan op een aantal belangrijke aandachtsgebieden bij certificering. Doordat kwaliteitszorg niet ophoudt bij het verlaten van het bedrijf van (tussen)producten, is het begrip ketenkwiliteitszorg van toepassing. Daarbij moeten gegevens gedeeld worden tussen bedrijven. Q-Ray realiseert hiervoor zogenaamde CPS'en (Chain Performance Systems) met als doel het verbeteren van de prestatie (toegevoegde waarde) van een keten. Dit wordt geïllustreerd aan de hand van enkele voorbeelden van oplossingen die Q-Ray afgelopen jaren voor klanten heeft gerealiseerd.

Trefwoorden: certificering, CPS, kwaliteitszorg, kwaliteitscontrole

Het bedrijfsleven in de agrifoodsector wordt in sterke mate geconfronteerd met toenemende regelgeving van de overheid op het gebied van productinformatie, voedselveiligheid en zorg voor het milieu. Naast de toegenomen regelgeving van de overheid zijn er gelukkig ook vele initiatieven die opgestart worden door het bedrijfsleven zelf. Daarbij inspelend op de behoefte van de consument. Het gaat bij het naleven van regelgeving al lang niet meer uitsluitend om controle van (eind)producten. In toenemende mate gaat het om controles van complete bedrijfsprocessen. Dus ook ingangcontroles, controles op kritische punten in verwerkingsprocessen, maar ook controles aan de bron bij de primaire producenten en toeleveranciers. In de agri-

foodsector wordt steeds meer getracht complete productie- en logistieke ketens te beheersen. Dat betekent beheersen van de primaire productie door boer of tuinder, van de verwerking door verwerkende industrie en van de distributie naar de consument.

Certificering als waarborg

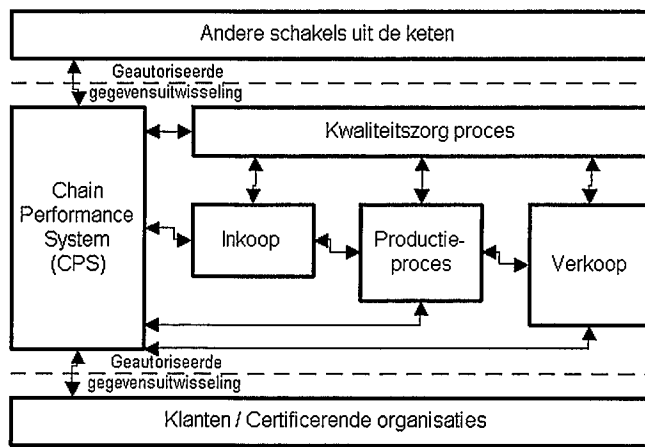
Het doel van certificering is het aantoonbaar maken dat binnen een bedrijf of binnen een keten van bedrijven volgens vooraf duidelijk beschreven procedures en normen gewerkt wordt. Hierbinnen vormt de certificering door een onafhankelijke organisatie een belangrijke borging van de kwaliteitszorg. Een certificaat is het resultaat van een

of meerdere momentopnames. Vandaar dat periodiek externe audits uitgevoerd worden door de certificerende organisatie om de certificaatwaardigheid steeds opnieuw te toetsen. Het geven van waarschuwingen, het opleggen van boetes en het intrekken van certificaten zijn middelen die de certificerende organisatie kan hanteren om de waarde van een certificaat te kunnen garanderen. Certificering heeft zich met name de afgelopen jaren ontwikkeld van productcertificering (bijv. het aloude Rijkskaasmerk), via procescertificering (bijv. ISO-9001, HACCP) tot complete kolom- of ketencertificering (bijv. PVE-IKB).

Basis voor certificering

Inbedding van kwaliteitsmodellen in organisaties brengt structuur en zorgt ervoor dat bedrijven hun processen beter in de hand krijgen. Door de invoering van ISO-9000 varianten en het door de overheid verplicht gestelde HACCP voor de voedings- en genotmiddelenindustrie, wordt dit bespoedigd. Gevolg is dat hiermee tevens een basis gelegd wordt voor de informatievoorziening op het gebied van kwaliteitszorg en certificering. Er ontstaan als het ware nieuwe ondersteunende bedrijfsprocessen. Geautomatiseerde systemen kunnen deze kwaliteitsborgende processen ondersteunen. De informatie die deze systemen opleveren kunnen voor diverse toepassingen, niet alleen binnen de eigen organisatie, maar ook daarbuiten gebruikt worden:

- de informatie kan gebruikt worden om de kernprocessen binnen een bedrijf bij te sturen (ondersteunen van maatregelen). Ontwikkeling van de juiste kentallen is hier-



Figuur 1 – Positionering kwaliteitsproces

bij van groot belang. Deze informatie is intern, op het eigen bedrijf, gericht;

- de informatie kan ook gebruikt worden voor certificeringsdoeleinden. Dit kunnen de eerder genoemde productcertificaten zijn, maar ook proces- en ketencertificaten. De informatie is extern gericht. Ook kan deze informatie, bijvoorbeeld in de vorm van productinformatie, aan de klant of aan andere schakels in de keten geleverd worden.

Voorwaarden voor certificering

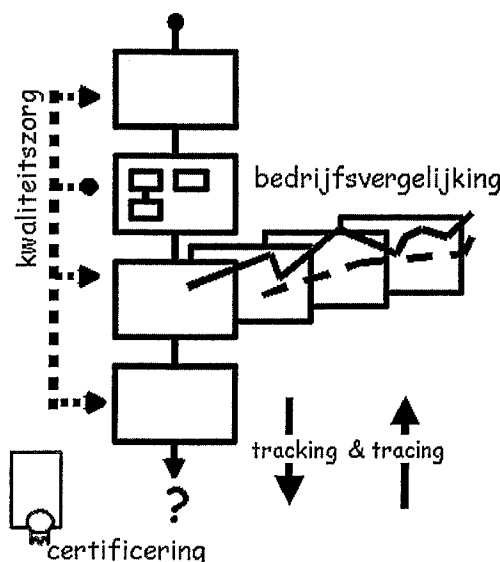
Uiteraard dient certificering gebaseerd te zijn op een betrouwbare verzameling van de benodigde gegevens. Zoveel mogelijk direct verzamelen van gegevens aan de bron vormt hierbij een belangrijk onderdeel.

Tevens moet ervoor gezorgd worden dat de kwaliteit (volledigheid, controleerbaarheid) van de verzamelde gegevens gegarandeerd kan worden. Het verzamelen van gegevens moet daarom plaatsvinden door onafhankelijke controle- en keuringsinstanties. Wanneer het integraal verzamelen van gegevens niet mogelijk of noodzakelijk is, zal veelal een systeem van steekproeven ingezet worden. Complicaties die bij het verzamelen van gegevens kunnen optreden en waarbij automatisering een uitkomst kan bieden zijn o.a. de grote diversiteit aan bronnen waaruit gegevens vaak afkomstig zijn, maar ook de grote diversiteit van de te verzamelen gegevens zélf. De hierna te noemen CPS'en (Chain Performance Systems) zijn er met name op gericht om aan deze complexe gegevenslogistiek op flexibele wijze het hoofd te bieden.

Rol van CPS bij certificering

In 1998 heeft Q-Ray een "Whitepaper CPS" gepubliceerd om meer bekendheid te geven aan de visie die Q-Ray heeft op het gebied van ketensamenwerking in de agri-foodsector. In dit whitepaper wordt het onderliggende concept van Chain Performance Systems beschreven met als ultiem doel het rendement van ketens te verbeteren. Het gaat daarbij niet uitsluitend om een verhoging van het omzetvolume of de financiële resultaten, maar vooral om de toegevoegde waarde van gerichte informatieuitwisseling, waardoor het productieproces beter wordt beheerst en een beter op de consument afgestemd product tot stand komt. Naarmate een keten beter op de verlangens en wensen van de consument en de samenleving reageert, is er ook sprake van een betere performance door de keten. CPS'en vormen een belangrijk instrument voor certificeerders omdat dergelijke systemen niet alleen in staat zijn gegevens uit meerdere schakels van de keten vast te leggen, maar ook te combineren en te aggregeren. Op basis van deze kenmerken biedt een CPS de mogelijkheid om ook andere kwaliteitszorgfuncties te vervullen, zoals:

- certificering (informatie ter beschikking stellen aan certificerende organisatie)
- tracking en tracing (opsporen van bestemming resp. herkomst van producten)
- directe kwaliteit zorg (doorgeven van product- en procesgegevens tussen schakels)
- benchmarking (vergelijking van kentallen tussen vergelijkbare bedrijven)



Figuur 2 – Toepassingsgebieden CPS in agri-foodketens

Voorbeelden certificering met behulp van CPS

Onderstaand enkele voorbeelden van Chain Performance Systems die in de groenten-, fruit- en zuivelketen opgezet zijn om te komen tot gegarandeerde kwaliteit en daarmee een hogere toegevoegde waarde voor de consument.

De Stichting Milieu Bewuste Voedingstuinbouw (MBT) registreert de complete bedrijfsopzet van tuinders die deelnemer zijn aan het kwaliteitsprogramma "Milieu Bewuste Teelt". De controle hierop is uitbesteed aan een onafhankelijke controleorganisatie. Alle door de tuinders verstrekte gegevens en de controlebevindingen van de onafhankelijke controleurs worden centraal, bij MBT, in het computersysteem opgeslagen en verwerkt. Wanneer bepaalde afwijkingen ten opzichte van de gestelde regels geconstateerd worden, kunnen sancties opgelegd worden, die tot gevolg kunnen hebben dat de betreffende tuinder z'n product gedurende een bepaalde periode niet meer met het MBT "vlinderlogo" (keurmerk) op de verpakking mag aanleveren.

Het Kwaliteits Controle Bureau voor Groenten en Fruit heeft een systeem ontwikkeld waarin, door controleurs op locatie, gegevens worden ingevoerd van de inspecties die ze hebben uitgevoerd op partijen groenten en fruit. Één van de toepassingen hiervan is het, ten behoeve van de export van groenten en fruit, afgeven van exportcertificaten. De inspectieresultaten van de controleurs worden geautomatiseerd vergeleken met de gestelde normen, op basis waarvan al dan niet een exportcertificaat verstrekt wordt.

Wie kent niet het boterzegel dat op elk pakje echte boter prijkt of het Rijkskaasmerk op Hollandse kaas als bewijs van gecontroleerde kwaliteit? De controle hierop wordt uitgevoerd door het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ). Deze organisatie, met zo'n 130 medewerkers, voert controles uit op zuivelproducten en certificeert zuivelproducerende en -verwerkende bedrijven. De afgelopen jaren heeft automatisering bijgedragen aan het verder stroomlijnen van de controle- en certificeringsactiviteiten.

Conclusies

De huidige maatschappij en de huidige consument stellen hoge eisen aan gezonde en veilige voeding. Daarbij bestaat een sterke behoefte aan meer informatie omtrent de productieomstandigheden, de samenstelling en de kwaliteitskenmerken van de producten uit de agri- foodsector. Certificering in deze sector moet uiteindelijk bijdragen aan het vertrouwen van de consument in de producten die hij of zij koopt in de winkel. Automatiseringsoplossingen leveren een belangrijke bijdrage aan het opzetten van product-, proces- en ketencertificering. Q-Ray beschikt voor Chain Performance Systems over een generiek model waarmee op een flexibele wijze systemen ontwikkeld kunnen worden voor het verbeteren van de prestatie van een keten als geheel. @