



SQF-certified

Kwaliteitszorg spreekt ook voor Kuki CC, mini-onderneming van 4e-jaars mbo-leerlingen in Ede, vanzelf. De afnemer moet immers op het product kunnen vertrouwen. Docent Jacques de Goede wijst op het belang van een standaard (SQF) die kwaliteit en voedselveiligheid voor de hele keten waarborgt.

◀ **Bonnie Bisselink en Gerhard Scholtens, twee medewerkers van Kuki CC, en achter hen, docent Jacques de Goede, SQF-deskundige**

Eten moet oké zijn. Veilig en verantwoord. Als consument moet je erop kunnen vertrouwen dat je niet ziek wordt van je dagelijkse voeding. Dat de producent niet zomaar wat in elkaar flanst. Dat je niets te duchten hebt van bacteriën, allergieën, genmodificatie en onduidelijke houdbaarheid of bederf. De producent, of beter nog: de productieketen, wil graag dat de klant dit vertrouwen houdt. Ze probeert de productie transparant te maken en risico's terug te dringen. De consument gaat er normaal gesproken van uit dat de producten in de winkel veilig zijn, maar als er eens wat mis gaat – en dat is met salmonella en dierziekten recent een paar keer gebeurd – dan kan de producent inpakken. Met certificering en keurmerken willen producenten de garantie geven dat testen zijn uitgevoerd en herkomst bekend is. Ze willen zo tonen dat hun product veilig is. In Europa is het zelfs verplicht dat bedrijven die levensmiddelen produceren een systeem zoals HACCP gebruiken. Met het oog op een grote en soepele export. Dat zit er achter kwaliteitsstandaarden. Systemen zoals HACCP (Nederlands), BRC en EFSIS (beide Brits), IFS (Frans / Duits) en SQF (Amerikaans). En achter de poging om een ISO-norm op te stellen als voedselveiligheidssysteem voor de keten (ISO 22000).

Onstuimig

Jacques de Goede, docent in de mbo-opleiding Voeding & Milieu op het Groenhorst College in Ede, promoot

nu het SQF-systeem. SQF staat voor safe quality food; er worden niet enkel criteria opgelegd aan een enkel voedingsbedrijf (hygiënisch werken, leverancier noteren, testen uitvoeren), maar er worden eisen gesteld aan kwaliteit, voedselveiligheid en tracering in de gehele keten. "Borging via SQF betekent dat alle onderdelen van de keten aan bepaalde normen moeten voldoen", legt De Goede uit. "Leerlingen kunnen zo ervaren dat ketenzorg een essentieel onderdeel is van voedselveiligheid en -kwaliteit." Een jaar of drie geleden leek het nog dat SQF de belangrijkste norm zou worden. De overheid stimuleert immers aandacht voor de hele keten. En SQF is een heel compleet systeem. Behalve chemische, microbiologische en fysische risico's, worden ook kwaliteitsrisico's meegenomen. HACCP is slechts een onderdeel van SQF. Groenhorst Ede vond dat iemand zich daar in moest bekwalen. Zo deed De Goede een cursus over SQF. Hij onderzocht de bruikbaarheid van het systeem in de visketen en constateerde dat implementatie in de oplei-

'Leerlingen kunnen zo ervaren dat ketenzorg een essentieel onderdeel is van voedselveiligheid en -kwaliteit.'

ding voor levensmiddelentechnologie een goede zaak was. Met VIA-subsidie kon hij hier in 2003 aan werken. 'SQF als opkomende standaard in keten-kwaliteit', zo heette zijn project. Weliswaar is die opkomst minder onstuimig als gedacht - wellicht omdat de retailers er nog niet om vragen – maar het kan nog altijd. Overstappen gaat ook niet vanzelf. Een voedingsproducent betaalt contributie aan het bedrijf dat de standaard heeft opgesteld of beheert. In het geval van het SQF-systeem is dat het Amerikaanse Food & Marketing Institute (FMI). Het ene systeem is dan duurder dan het andere, een afweging die een bedrijf moet maken. Welk cer-

tificaat werkt bijvoorbeeld het beste voor het bedrijf, wat vraagt een volgende schakel in de keten en welk systeem is het bekendst bij het publiek? En, zeker niet minder belangrijk, welke gevolgen heeft de overstap voor werkwijze en bedrijfsvoering?

Verantwoordelijkheid

Dat is het praktijkverhaal. SQF is dan nieuw; in de mbo-opleidingen over voeding is vooral HACCP bekend. Kwaliteitszorg is er met name op niveau 4 een vast onderdeel van die opleidingen. Leerlingen leren daar hoe ze systemen om fouten te voorkomen, zoals HACCP en ISO, moeten opzetten en invoeren. In Ede ervaren ze nu wat SQF in de praktijk betekent; hoe het in elkaar zit en hoe ze ermee kunnen werken. Leerlingen van de vierjarige opleiding Voeding & Milieu hebben er eerder een introductiecursus SQF gevolgd en naar de pluimveeketen bij PTC+ in Barneveld gekeken. Ze hadden een jaar eerder al gehoord over critical control

points en quality points (grenswaarden voor veiligheid en kwaliteit en productienormen zoals biologisch, duurzaam, halal of voldoende aandacht voor dierlijk welzijn). Bij PTC+ onderzochten ze hoe ze het risico van salmonella konden verminderen. In groepjes van twee of drie keken ze naar bepaalde schakels zoals de broederij, de veevoeding, de stal of de slachterij. Uiteindelijk werd er een presentatie gedaan met verbeterpunten per onderdeel; gezamenlijk opdat ze van elkaar zouden horen wat er in andere ketens gebeurde, hoe een betere controle uit te voeren en op welke manier er een veiliger product opgeleverd zou kunnen worden. →

“Erg leuk om te doen”, zegt Bonnie Bisselink, 4e-jaars. “Je gaat zo toch anders kijken. Bijvoorbeeld naar monsternamen voor controles.” “Je ziet wat er verkeerd kan gaan”, vult jaargenoot Gerhard Scholtens aan. “Je ziet ook de verbindingen in de productie.”

Het werkt bijvoorbeeld ook voor de mini-onderneming Kuki CC, waar Bonnie personeelsfunctionaris is en Gerhard, hoofd productcontrole. Ze maken er glutenvrij deeg. Dat wil zeggen dat ook alle aangeleverde producten glutenvrij moeten zijn. Als er in de glutentest van Kuki CC gluten worden gevonden, kan de leverancier worden aangesproken.

“Wij zitten zelf met onze onderneming ook in een keten”, vertellen ze. Het product moet helemaal betrouwbaar zijn, heel belangrijk voor de doelgroep (mensen met een glutenallergie). Ze voelen dat ze daar grote verantwoordelijkheid in hebben. Gerhard: “Er mag niets de deur uit voordat ik dat als hoofd productcontrole heb ondertekend.”

Principe

Hoe belangrijk SQF in Nederland en Europa wordt, is niet duidelijk. Maar De Goede denkt dat het systeem kostenbesparend en marktvergroter kan werken. “Je kunt binnen SQF bijvoorbeeld quality points opvoeren die je zelf belangrijk vindt”, zegt hij. Biologische voeding bijvoorbeeld, waar je anders nog een apart certificaat voor moet verkrijgen.

“Het is dan heel belangrijk dat je dat op een etiket kunt laten zien. Producenten hopen dat consumenten dit herkennen. En als dat het geval is, kan de markt voor een bedrijf groter worden.” Voor het onderwijs gaat het om andere zaken. De Goede dacht bij de start van het VIA-project aan nieuw, liefst interactief lesmateriaal rondom ketenzorg en voedselveiligheid, aandacht voor belang van tracking & tracing en stageplekken in aansluiting hierop. Het materiaal zou Engelstalig worden vanwege gewenste internationale samenwerking.

Hoewel het aantal stageplekken tegenvalt, liggen er intussen producten.

Onder meer opdrachtmateriaal voor leerlingenonderzoek naar factoren in ketenonderdelen en consequenties voor voedselveiligheid en voor het uitvoeren van controles en metingen.

In Ede heeft De Goede een tiental collega's geschoold over de inhoud van SQF en de mogelijkheden ervan in het onderwijs. Hij klopte zelf bij het vakblad aan om meer bekendheid aan het project te geven. Vrijdagmiddag 20 mei is er voor geïnteresseerden (die zich bij hem kunnen melden, 0318 675 349) een presentatie van het VIA-project over SQF.

De Goede ziet dan ook gebruiksmogelijkheden voor andere sectoren, bijvoorbeeld de primaire productie. “Wij zitten hier met levensmiddelentechnologen, maar het principe is hetzelfde voor andere onderdelen in de keten.” ∞

Ton van den Born