

KWALITEIT VAN EENDEN

Drs. W.J. Tondeur
IPC-D, locatie Barneveld

In deze lezing wil ik in eerste instantie aandacht besteden aan het begrip Kwaliteit in een ruime zin, in het tweede deel zal ik dat toespitsen op de eendenhouderij en tot slot wil ik aandacht besteden aan de ontwikkelingen op het gebied van kwaliteits-controle. Om te beginnen is het goed om een definitie te geven van het begrip:

Kwaliteit van een Produkt

het geheel van eigenschappen en kenmerken van een produkt dat van belang is voor het voldoen aan vastgelegde of vanzelfsprekende behoeften.

In deze definitie komen een aantal aspecten naar voren, die wat nader de aandacht verdienen:

1. Eigenschappen en kenmerken van een produkt zijn:
 - levensduur
 - levertijd
 - betrouwbaarheid
 - veiligheid
 - prijs
 - prestatie
 - onderhouds- en bedieningsgemak
 - milieu-vriendelijk
 - samenstelling
 - houdbaarheid
 - kleur, geur, smaak
 - micro-biologisch
 - reinigbaarheidenzovoort, enzovoort en natuurlijk afhankelijk van het produkt waarvoor we kiezen.
2. Het Produkt:

Bij het kopen van een produkt letten we op bepaalde eigenschappen en laten die tegen elkaar afwegen bij het maken van een keus. In ieder geval hebben we verwachtingen van het gekochte produkt.
3. Vastgelegde en vanzelfsprekende Behoeften:

oftewel de wensen van de afnemer: hier worden vooraf afspraken over gemaakt of dat is niet nodig omdat het als een logische eis beschouwd wordt.

Oftewel: **Kwaliteit is krijgen wat je verwacht,
Kwaliteit is doen wat je belooft,
Kwaliteit is geven wat de ander verwacht.**

moeilijk vast te stellen. Dat is niet nieuw; vandaar dat door de jaren heen door “anderen” dan de betrokkenen een kwaliteitscontrole van het eindprodukt plaatsvindt. De overheid speelt een belangrijke rol om te voorkomen dat er gevaar is voor de volksgezondheid. Ook regelt de overheid een eerlijke handel en probeert ze tekorten en overschotten te beperken. De rol van de overheid is niet meer nationaal gericht maar veel meer EEG: vooral de kwaliteit van vlees wordt bepaald door EEG-richtlijnen.

Tot heden lag de nadruk vooral op de controle van het eind-produkt. Steeds meer komt men tot het inzicht dat dat te laat is: de fout is al gemaakt. Het is veel beter om te voorkomen dat er fouten gemaakt worden in de produktiefase. Vandaar dat er nogal wat stemmen opgaan om het produkt tijdens het hele produktie proces te controleren. Om een onnodig duur controle systeem te voorkomen is het zinvol te kijken naar die schakels waar de meeste risico's van fouten zitten: het meten van de kritieke punten.

Deze vorm noemen we **Integrale Kwaliteits Zorg (IKZ)**.

Onderdelen van IKZ zijn de Good Manufacturing Practice (GMP), Good Veterinary Practice (GVP), Identificatie en Registratie Regeling (1-en-R) , Integrale Keten Bewaking (IKB).

Vooraf in de pluimveehouderij en varkenshouderij worden deze programma's uitgewerkt en zijn reeds dagelijkse realiteit.

Voor de Eendehouderij geldt dat men deze ontwikkelingen op het gebied van kwaliteitscontrole ook op moet pakken.