

Voedselveiligheidsnormeringen

kansen voor plaagdierbeheersers

De meest voorkomende voedselveiligheidsnormeringen (food safety standards) zijn BRC, FSSC 22000 en IFS. Plaagdierbeheersbedrijven worstelen soms met deze richtlijnen. In bepaalde opzichten sluit het kennisniveau van de plaagdierbeheersbranche niet aan bij de behoefte van de opdrachtgever, maar soms is het ook andersom. Hoe kun je een opdrachtgever in de levensmiddelenketen het best van dienst zijn? Hieronder een top 5 van 'tips & tricks'.

1. Vergroot je kennis

Voor diegenen die nog niet met een normering op voedselveiligheid te maken hebben gehad, is het nuttig zich op de hoogte te stellen van de vastgestelde eisen ten aanzien van de zogenoemde basisvoorwaarden voor productiebedrijven. De basisvoorwaarden betreffen onder andere onderhoud van het pand en alle installaties, schoonmaakplan, afvalstroom en plaagdierbeheer (of zoals vaak nog omschreven: ongediertebestrijding), maar ook training van personeel, traceerbaarheid van goederen en managementbeleid op voedselveiligheid. Dit zijn allemaal erg belangrijke aspecten om een goed functionerend plaagdierbeheersplan te kunnen opstellen. De nascholing P1 van het KAD kan hierbij hulp bieden.

2. Onderbouw je mening

De meeste bestrijdingstechnici zouden graag een matrix willen hebben waarin voor alle gangbare standaarden opgesomd wordt wat letterlijk vereist is ten aanzien van verschillende punten: van het vastzetten van monitoringspunten tot eisen in de registratie. Een dergelijke matrix is niet meer van deze tijd. De normeringen spreken over invulling van de eisen op basis van (bovengenoemde basisvoorwaarden en) risico-inventarisatie en zijn vaak niet gedetailleerd. Hiervoor is kennis van zaken nodig, niet alleen over de eigen werkzaamheden als plaagdierbeheerser, maar vooral over de risico's ten aanzien van productveiligheid van de opdrachtgever. Het belangrijkste is niet om precies een vereiste te kennen, maar juist om 'het waar-

om' erachter te begrijpen. Waaróm moet de elektrische insectenvanger op een bepaalde afstand van open product geplaatst worden? Waaróm mogen geen kartonnen lokaasdozen ingezet worden? Dit heeft uiteraard te maken met de voedselveiligheid van het eindproduct. Hier dienen wij als externe dienstverleners kennis van te hebben en rekening mee te houden. Alle normeringen werken met dezelfde risicocategorieën ten aanzien van de voedselveiligheid. Een plaagdierbeheerser dient hiervan op de hoogte te zijn. In de nascholing P2 leert men deze verschillende risico's te betrekken op de eigen werkzaamheden, zodat men onderbouwd te werk kan gaan.

Een kwaliteitsverantwoordelijke bij de opdrachtgever wil tijdens een audit liever geen discussie krijgen over de invulling van de eisen op plaagdierbeheer. Echter, meestal zijn meerdere oplossingen mogelijk. Als men een gedegen onderbouwing op basis van risico-inventarisatie kan laten zien, zal een externe auditor verschillende mogelijkheden kunnen goedkeuren. Zorg dat je inzichtelijk maakt hoe je tot een bepaalde bezoeken frequentie bent gekomen, waarom je bepaalde monitoring hebt gekozen en laat zien dat je op de hoogte bent van de processen bij de opdrachtgever.

3. Communicatie en rapportage

Een goede tip voor een succesvolle aanpak is juiste communicatie. Besteed ook aandacht aan de terminologie van de opdrachtgever; let bijvoorbeeld op hoe apparatuur genoemd wordt. Zo kunnen spe-

cifieke adviezen gegeven worden voor een doelgerichte aanpak. Door adequaat te communiceren krijgt men meer medewerking. Leg duidelijk vast wat er van beide partijen verwacht wordt in de samenwerking. In de branche raken we steeds meer bekend met digitale registratie voor de verslaglegging. Gebruik een digitale registratie die duidelijk is, voor de klant dekkend is en voor beide partijen inzichtelijk is. Niet alle klantenportalen bieden dat, dus kijk er kritisch naar! Er ligt een uitdaging voor de plaagdierbeheersbedrijven om deze ontwikkeling verder te verbeteren.

4. Duurzaamheid en innovatie hebben de toekomst

Voor de bedrijven die volledig voor de geïntegreerde aanpak middels IPM (Integrated Pest Management) gaan, ligt de wereld open. Niet-toxische methoden (dus zonder biociden) zoals temperatuur, feromonen en andere minder milieubelastende alternatieven, zijn bij uitstek geschikt voor de levensmiddelenindustrie. Werk samen met specialistische collega-bedrijven om efficiënte diensten aan te bieden. Waar mogelijk: werk aan innovatie.

5. Gebruik een externe toets om je kwaliteiten aan te tonen

Bepaalde specifieke eisen in sommige normeringen vragen om aantoonbaar bewijs van kwaliteit bij de plaagdierbeheersing. Zie een certificering of keurmerk niet als weggegooid geld, maar juist als een mogelijkheid om door klanten als een geschikte (gespreks) partner te worden gezien.

Opdrachtgevers in de voedingsmiddelensector zijn gewend aan eisen op preventieve acties, wat juist mogelijkheden biedt om de samenwerking bij beheersbaarheid van plaagdieren te verhogen. De vereisten ten aanzien van kwaliteit van plaagdierbeheer in het kader van voedselveiligheidsnormeringen bij opdrachtgevers vormen een uitdaging. Zie deze uitdaging niet per definitie als een beperking, maar als een mogelijkheid die benut kan worden!