

# Ketenborging van voedselveiligheid en kwaliteit in de vissector door gebruik SQF

Jacques de Goede, docent MBO Voeding & Milieu, Groenhorst College, Ede

Sjors Westdorp, senior consultant, Précon Food Management BV, Bunnik

In dit artikel wordt het SQF-systeem, en de eventuele toepassing binnen de visbranche uiteengezet. Naar aanleiding van het onderzoek worden conclusies getrokken en aanbevelingen gedaan. Jacques de Goede, docent productcontrole en kwaliteitszorg en tevens SQF-practitioner, heeft onderzoek gedaan naar de mogelijkheden van SQF als kwaliteitsmanagementsysteem voor de gehele visketen. SQF (Safety Quality Food) is een nieuwe internationale norm. Het is als uitgangspunt genomen omdat het geschikt is om een hele keten te beheersen qua voedselveiligheid en kwaliteit. Bovendien heeft SQF het HACCP-systeem als basis voor het beheersen van zowel de voedselveiligheids- als de kwaliteitsaspecten. Daarnaast kunnen allerlei bestaande kwaliteitssystemen gemakkelijk in SQF worden geïntegreerd of uitgebreid.

Het onderzoek vond plaats in 2002, in samenwerking met Précon-Foodmanagement BV te Bunnik. Hiertoe zijn onder meer vraaggerekenen gevoerd met vertegenwoordigers van LNV, KvW, het Productschap Vis, SGS, de visserijsector, de afslagen, visserijscholen en visverwerkers.

## Samenvatting

Er zijn daadwerkelijk mogelijkheden om SQF te hanteren als managementsysteem voor zowel de wilde visserijketen als voor de aquacultuurketen.

De sterke punten van SQF zijn:

- *Het systeem geldt voor de hele keten*
- *Tracking and Tracing is een essentieel onderdeel van SQF*
- *Biedt de mogelijkheid tot verdere afstemming en wederzijdse informatievoorziening van vissers/kwekers, afslagen en handelaren*
- *Reeds eerder ingevoerde systemen kunnen geïmplementeerd worden*
- *Niet alleen voedselveiligheid staat cen-*

*traal, maar ook de kwaliteitsaspecten*

- *Het SQF-logo (zie fig.1) kan op het product gebruikt worden om de eindgebruiker te laten zien dat het van een gecertificeerde keten afkomstig is*
- *SQF kan leiden tot besparingen in de productiesfeer maar ook in de kosten voor auditing, onder andere door de integratie van andere systemen*

SQF kan kostenbesparend en marktvergroten werken, en voor de geleverde kwaliteit kan een betere vergoeding gevraagd worden. Met de invoering van SQF moet ook sluitend systeem voor tracking & tracing operationeel zijn hiermee voldoet men aan de wettelijke verplichting van Traceability,

ingtaande 2005. Daarnaast kan SQF het vertrouwen van de consument in de voedselveiligheid en de kwaliteit van de vis bevorderen. De kans van slagen wordt vergroot, indien een productmarktorganisatie als ketenregisseur wordt gekozen, die zowel de consument als wel de primaire sector goed kent. De consument moet bereid zijn om voor deze toegevoegde waarde meer te willen betalen. Daarnaast moet de overheid minimaal een ketenzorgmanagementsysteem voor de gehele visbranche aanmoedigen.



Figuur 1: SQF-vignetten

### **Aanleiding**

Aanleiding tot deze studie is dat de visverwerkende bedrijven wettelijk verplicht zijn volgens de HACCP-systematiek te werken. Daarnaast is er, sinds 1 januari 2002, de verplichting de herkomst (vangstgebied of land van kweek), de productiemethode (vangst/kweek) en de wetenschappelijke benaming c.q. handelsnaam op de etiketten te vermelden. Sommige vissers, afslagen en visverwerkende bedrijven zijn ISO, HACCP en/of BRC gecertificeerd. Ondanks alle maatregelen ten aanzien van HACCP en kwaliteitsverbeterende acties valt er aan het structurele kwaliteitsdenken in de sector nog het nodige te verbeteren. Vanuit de overheid en door diverse organisaties worden ketendenken, kwaliteitsbeheerssystemen en ketenborging gepropageerd, vooral nu in 2005 Tracking & Tracing een wettelijke verplichting wordt. Safety Quality Food (SQF) kan een oplossing zijn om aan de aankomende verplichtingen te voldoen.

### **Safety Quality Food**

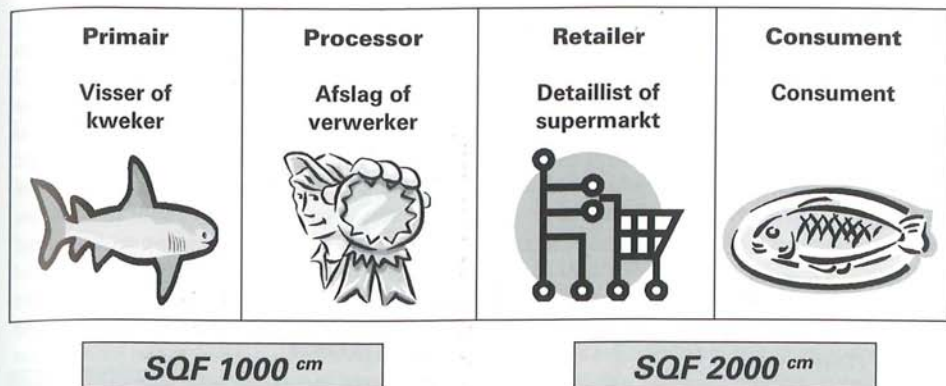
Safety Quality Food is een ketenkwaliteitsmanagementsysteem. SQF is ontwikkeld als uitwerking van de HACCP-richtlijn in de Codex Alimentarius, maar had de intentie om tegelijkertijd met de chemische, microbiologische en fysische gevaren ook de kwaliteitsgevaren mee te nemen. SQF is ontwikkeld door de Australia and New Zealand Food Authority (ANFZA). In 2002, na herziening in de periode 1995-1997, is SQF als wetgeving geïmplementeerd in Australië en Nieuw Zeeland, gelijk HACCP in de overige werelddelen. Tal van Aziatische en Arabische landen hebben deze norm overgenomen en verschillende Europese bedrijven die naar deze landen exporteren voldoen daarom ook al aan deze norm.

### **Technieken**

SQF is een systeem dat gebaseerd is op HACCP-technieken die naast de bekende gevaren ook de kwaliteitsaspecten, Quality Points (QP's), meenemen. Dergelijke QP's kunnen bijvoorbeeld zijn:

- Ethisch verantwoord produceren
- Religieuze aspecten
- Antibioticavrij
- GMO-vrij
- Biologische productie
- Producteisen
- Verpakkingseisen

Afhankelijk van vooraf gedefinieerde bereik, de scope, kan de gehele of gedeeltelijke keten meegenomen worden. Bijvoorbeeld in de aquacultuur van de vermeerderaar tot en met de supermarkt. Bij de wilde visvangst van de primaire sector, de vissers, tot en met de retailers (zie figuur 2 en SQF in de visserij). Ook moet worden uitgezocht en bepaald wat de gevaren zijn die aan het eigenlijke en oneigenlijke gebruik van producten kleven.



Figuur 2: SQF-kwaliteitsmanagementsysteem en de keten

### Werkwijze

Met behulp van de uit de HACCP-bekende, processchema's en de risico-analyses worden de Critical Control Points (kritische beheerspunten: CCP's) en Quality Control Points (kwaliteitsbeheerspunten: QCP's), bepaald en gedefinieerd. De beheersing van de CCP's en QCP's moet geverifieerd en gevalideerd zijn. Op grond van deze gegevens kan men het kwaliteitshandboek opstellen. Codes of Practice zoals GMP, ongediertebestrijding en algemene hygiëne ondersteunen het geheel. Het verwerkende bedrijf kan SQF 2000<sup>cm</sup> worden gecertificeerd (zie figuur 3). De CCP's en QCP's kunnen dan vertaald worden naar de primaire producent die aan de keten levert. Hiervoor is een SQF 1000<sup>cm</sup>-plan nodig. In het SQF-systeem zijn interne audits verplicht. Deze moeten leiden tot verbeteringen en herzieningen van het systeem, een ingebouwde verbetercyclus. Tracking & Tracing is verplicht bij SQF en moet als onderdeel van de EU-wetgeving in 2005 ingevoerd zijn in de visserijbranche. De producten kunnen gelabeld worden met het SQF-vignet ter herkenning voor de consu-

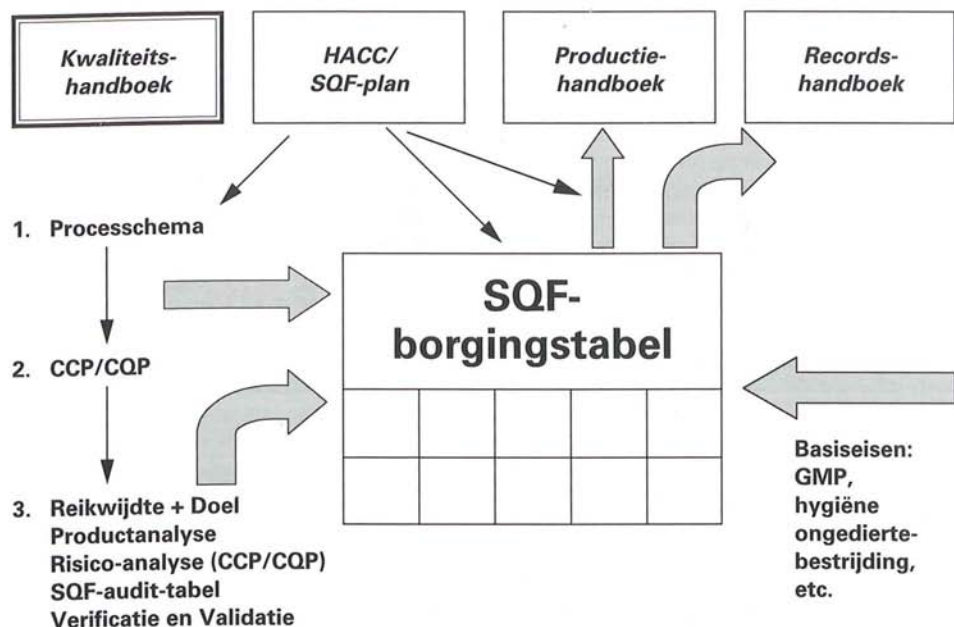
ment (zie fig. 1). Daarmee kan het vertrouwen van de consument worden gewonnen (*business to customer use*).

### SQF in de visserij

In 1993 werd de visverwerkende industrie verplicht tot het invoeren van een HACCP-systeem. Dit systeem is in eerste instantie bedoeld voor de voedselveiligheid. HACCP heeft niet geleid tot algemene kwaliteitsverbetering van het product. Sinds 1 januari 2002 is het wettelijk verplicht om op visserijproducten de volgende informatie te vermelden:

- de handelsnaam
- de productiemethode (gevangen / aquacultuurproduct)
- de herkomst (vangstgebied c.q. land van teelt).

Daarnaast verlangen steeds meer afnemers (met name retail en horeca) gecertificeerde systemen zoals BRC en HACCP. Ook de ontwikkeling van een keurmerk voor Vis dat herkenbaar is voor de consument en de retailer staat bij velen op het verlanglijstje. Verder stimuleert het ministerie van LNV



Figuur 3: SQF-werkwijze

om gebruik te maken van ketengerichte systemen voor kwaliteitsbeheersing en ketenborging. In de visserij zijn twee soorten ketens te onderscheiden: de keten van de wilde visserij tot de consument en de aquacultuurketen. Iedere keten heeft zijn eigen problematiek en eventuele aanpak.

### **Wilde visserijconsument**

In deze keten kent men de volgende schakels: visser, afslag, eventuele tussenhandelaar, verwerker of detailhandel en consument. De afslag, de verwerker of productmarktorganisatie kan optreden als de ketenregisseur. In dit onderzoek kwam naar voren dat de primaire sector wel mee wil werken aan bijvoorbeeld SQF. Voorwaarde is dan wel dat het van overheidswege afgedwongen wordt, of dat de afnemers het ei-

sen, of dat er bij deelname een betere vergoeding voor het product tegenover staat. Verschillende verwerkers kopen hun vis op de afslag, waarbij ze gebruik maken van hun agentschappen. Deze bepalen uiteindelijk de kwaliteit en de prijs. Verder letten ze ook op de doorsnee kwaliteit van de vis per kotter. Hoe eerder de verwerker of de afslag op de hoogte is van de soort visvangst en de gevangen kwaliteit, des te beter kan deze schakel inspelen op de markt en haar productieproces daarop inrichten.

### **Aquacultuurketen**

De aquacultuurketen is anders dan de eerdergenoemde keten. De vis wordt namelijk in een relatief beheersbare omgeving opgekweekt. Afhankelijk van de soort vis gaat men uit van eitjes van de moederdieren

(kuit) die worden bevrucht door gewonnen sperma van de mannetjesdieren, de hom. Er kan ook sprake zijn van gevangen larven of glasaaltjes die opgekweekt worden bij het vermeerderingsbedrijf tot ze rijp zijn voor levering aan een viskweker. Deze kweekt ze verder op tot ze een geschikt gewicht voor verdere bewerking bereikt hebben. In deze twee fases zijn de waterkwaliteit, de temperatuur en de voeding van essentieel belang. Voordat de dieren worden afgeleverd bij een visverwerkend bedrijf worden zij eerst enkele dagen op schoon water gezet. Dit gebeurt om smaakverschillen van verschillende kwekerijen te voorkomen. Het visverwerkend bedrijf levert vervolgens zijn producten aan een productmarktorganisatie en deze op zijn beurt weer aan een retailer of consument. De aquacultuur is aan de ene kant eenvoudiger dan wilde visserij, omdat men niet afhankelijk is van de natuurlijke (seizoens-)omstandigheden van het visproduct. Aan de andere kant wordt de keten uitgebreid met drie andere schakels: het voederbedrijf, het vermeerderingsbedrijf en de viskwekerij. Bij deze keten zijn de schakels erg afhankelijk van elkaar. Ze moeten dus heel goede afspraken met elkaar maken. Vooral in de aquacultuur staan kwaliteitsaspecten als milieuvriendelijkheid, dierwelzijn, medicijn- en/of antibioticagebruik centraal. Met name hierdoor is Milieukeur als onderdeel van SQF 1000 goed toepasbaar in de aquacultuur.

### **Kansen en bedreigingen**

Als sterke punten van SQF worden beschouwd:

- Het systeem geldt voor de hele keten, afhankelijk van de scope die gelegd wordt: SQF 1000 voor het primaire bedrijf en SQF 2000 voor de verwerker
- Tracking and Tracing is een essentieel onderdeel van SQF
- Binnen SQF staat verdere afstemming en wederzijdse informatievoorziening

van vissers/kwekers, afslagen en handelaren centraal

- Reeds eerder ingevoerde systemen kunnen worden geïmplementeerd
- Niet alleen voedselveiligheid staat centraal, maar ook de kwaliteitsaspecten
- SQF kan een keurmerk worden
- SQF kan leiden tot besparingen in de productiesfeer en in de kosten voor auditing.

Bij de aquacultuur willen de Noorse zalmkwekers een systeem dat garant staat voor de kwaliteit van de vis binnen de hele keten. In de wilde visserij heeft het gecertificeerd zijn voor HACCP de gecertificeerde vissers nog geen winst opgeleverd.

SQF kan voor de deelnemers kostenbesparend en marktvergroterend werken, zodat voor de geleverde kwaliteit een betere vergoeding kan worden gevraagd. Met het oog op de verplichte Tracking & Tracing in 2005 is SQF een goed systeem om aan deze eis te voldoen. Daarnaast kan SQF het vertrouwen van de consument in de voedselveiligheid van de vis herstellen of bevorderen. Op grond van deze argumenten zou een bedrijf dat ISO- of HACCP-gecertificeerd is, de stap naar SQF relatief gemakkelijk kunnen maken.

De keuze van de ketenregisseur is essentieel. Kiest men voor de afslag als ketenregisseur dan is het voordeel dat het primaire bedrijf de nabij gelegen ketenschakel is (zie fig. 2). Een nadeel is dat de afslag vaak een coöperatie van vissers is. Het probleem is dat de vissers vaak niet goed de wens van de consument kunnen inschatten en dit vertalen in de eisen die in het SQF-systeem opgenomen moeten worden. Heeft men gekozen voor de productmarktorganisatie dan kan de afstand tot de primaire sector te groot zijn (bijvoorbeeld in het geval van een supermarktorganisatie). De supermarktorganisatie heeft immers te weinig kennis

van de vangst/kweek van de vis. De meest waarschijnlijke ketenregisseur is de visverwerker als productmarktorganisatie. Daardoor komen de belangen van de consument het beste in beeld. De consument zal meer voor het product willen betalen als het aan bepaalde eisen voldoet.

### ***Conclusies en aanbevelingen***

In de visserijbranche zijn er mogelijkheden tot toepassing van SQF. Vooruitlopend op de wettelijk verplichte traceability in 2005 is de implementatie van SQF in de hele keten een goede voorbereiding, waar met name de visser het heft zelf in handen houdt. Ook voor de aquacultuur willen de kwekers, en met name Noorse zalmkwekers garant kunnen staan voor de kwaliteit van de vis. De certificerende instellingen en deelnemende bedrijven, productschappen of productmarktorganisaties moeten echter een marketingstrategie bedenken voor de introductie van Safety Quality Food bij de consument en het bedrijfsleven. De vraag naar

extra kwaliteit moet bij de klant goed onderzocht worden, zodat alleen de meerwaarde-elementen in het SQF-systeem gebracht kunnen worden. SQF biedt de klant op die manier het vertrouwen in de borging van de kwaliteit. De primaire sector wordt voor zijn inspanningen beloond doordat de consument bereid is om meer te betalen voor een herkenbaar voedselveilig en goed visproduct. De meest waarschijnlijke ketenregisseur is de productmarktorganisatie die het eindproduct levert en dus de markt goed kent. De kans van slagen neemt toe, als de overheid een ketenzorgmanagementsysteem voor de gehele branche aanmoedigt, ondersteunt en wellicht later verplicht stelt. Een dergelijke aanmoediging kan bijvoorbeeld zijn dat er geen audits van RVV en KvW worden gehouden, zodra men in een ketengarantiesysteem (zoals SQF) meedraait. Bovendien zouden bedrijven die niet aan een ketengarantiesysteem meedoen, meer moeten gaan betalen voor de RVV/KvW-bezoeken.