

## TRENDS EN ONTWIKKELINGEN DE TOEKOMST VAN VOEDSELVEILIGHEID

De paardevleesaffaire, salmonella in gerookte zalm, Q-koorts, vogelgriep, het bestrijdingsmiddel fipronil in eieren; je zou er haast van gaan denken dat het slecht gesteld is met de voedselveiligheid in Nederland en Europa. Is dat ook zo? We praten erover met Marco Balhuizen, advocaat bij DVAN Advocaten, Dirk Goede, directeur van Adriaan Goede BV en Eugène Scholten, CEO van de Kennemervis Groep.

"In Nederlandse bedrijven heeft voedselveiligheid topprioriteit", zegt Marco Balhuizen. "Wie er een potje van maakt, is 'out of business.'" Volgens Eugène Scholten is dat niet meer dan logisch: "De consument moet er 100 procent op kunnen vertrouwen dat het voedsel dat hij koopt veilig is. Daarvoor is het essentieel dat je elke stap in de hele keten onder controle hebt. Hoewel in het Westen voedsel naar mijn idee echt veiliger is geworden, signaleer ik ook dat de tolerantie afneemt. Bij discussies over voedselveiligheid gaat steeds vaker om 'liability', ofwel om de vraag 'wie is aansprakelijk en verantwoordelijk'" Marco Balhuizen herkent dat: "Zeker bij recalls ontstaan daar altijd discussies over: 'Is de recall opgelegd door de toezichthouder wel terecht? Is er daadwerkelijk sprake van een voedselveiligheidsrisico? Wat gebeurt er als de verzekeraar niet wil dekken? Dat is trouwens wel een valkuil. Bedrijven realiseren zich vaak niet dat als ze zijn gaan differentiëren,

bijvoorbeeld naast jam ook pinda's gaan produceren, hun risicoprofiel verandert. En dus het contract met de verzekeraar. Dat wordt echt onderschat."

### SCHERPE NORMEN

Opvallend is dat in veel van de recente voedselveiligheidsissues geen sprake was van gevaar voor de voedselveiligheid. "Het gaat heel vaak over het overschrijden van normen, vertelt Marco Balhuizen. "Sommige normen, bijvoorbeeld voor de aanwezigheid van bepaalde toxinen, zijn in Europa heel scherp aangezet. Normen lijken ook steeds scherper te worden geformuleerd, nu er ook steeds beter - tot op een praktisch nulniveau - kan worden geanalyseerd. De technieken daarvoor worden steeds beter. Sommige producenten van buiten EU zeggen dat er iets anders achter zit: 'het gaat niet om de voedselveiligheid, maar om het beschermen van de eigen Europese producten en industrie'. Geopolitiek dus. We denken dat voedselveilig-

>>



heid altijd een objectief gegeven is. Dat is niet zo, er spelen vaak meerdere belangen een rol. Wat het extra lastig maakt is dat er voor sommige stoffen, zoals voor giftige schimmels, geen geüniformeerde Europese normen zijn. Er wordt nog onderzoek naar gedaan. In afwachting van de resultaten bedenken toezichthouders uit de verschillende landen zelf vast een norm. Vanuit juridisch oogpunt is het vreemd dat de toezichthouder zich gaat bezighouden met het maken van wetgeving. Er is geen uniformiteit, waardoor eenzelfde partij pistachenoten in de haven van Rotterdam door de NVWA kan worden afgekeurd, maar in de haven van Hamburg veilig wordt bevonden door de Duitse voedselautoriteit. Dat is raar. Het is ook lastig om een scherp beeld te krijgen van al die verschillende normen in Europa. Dat maakt het voor bedrijven extra moeilijk om hier hun kwaliteitsbeleid op in te richten."

### FIPRONILCRISIS

Ook in de fipronilcrisis waren de normen een twistpunt: was de voedselveiligheid nou wel, of

*Marco Balhuizen: "Eenzelfde partij pistachenoten in de haven van Rotterdam kan door de NVWA worden afgekeurd, maar in de haven van Hamburg veilig bevonden door de Duitse voedselautoriteit"*



niet in gevaar? De crisis ligt Dirk in Goede nog vers in het geheugen. "Dat was voor ons bedrijf vele malen ingrijpender dan wat ze nu meemaken met corona." Wekelijks verwerkt Adriaan Goede 15 tot 20 miljoen eieren. Ze maken een breed scala aan kwalitatief hoogstaande ei-producten die de hele wereld overgaan. "We hebben goede inkoopspecificaties en controleren continu, onder andere op residuen als pesticiden en antibiotica. We hebben ook een eigen laboratorium." In gedachten gaat hij terug naar 27 juli 2017: "Ik stond op het punt om met mijn gezin het vliegtuig in te stappen, toen ik werd gebeld door kantoor: 'Er wordt melding gemaakt van een leghebbedrijf waar fipronil is aangetroffen. Wat doen we?' Ik vroeg of om het een leverancier van ons ging. Dat was niet zo, dus ik zei dat ze al onze klanten dat gelijk moesten laten weten. Daarmee dacht ik dat het geregeld was. Maar toen ik 's avonds mijn telefoon weer aanzette, kwamen er nog net geen rookpluimen uit. In de mails las ik dat de NVWA de fipronil van het bedrijf Chickfriend in beslag had genomen, hun computers had onderzocht en alle afnemers waaraan was geleverd had stopgezet. Het RIVM zei dat het niet nodig was alles vernietigen, want er was geen gevaar voor de volksgezondheid. Om nog meer onrust te voorkomen en onze



klanten te ontzorgen, hebben wij toch direct alle producten, wereldwijd, teruggehaald en vervangen. Je moet tijdens een recall zelf je verantwoordelijkheid nemen. Achteraf zijn we blij dat we het zo hebben aangepakt, het heeft ons geen klanten gekost. Bij de NVWA gaven we bovendien aan dat de door hun gehanteerde norm gebaseerd was op een gehaltes in het verse ei, terwijl wij gedroogde producten maken. Daarvoor gelden andere limieten. Ze waren onvermurwbaar en trokken hun eigen plan, zonder naar de experts te luisteren. Omdat ze niet wisten wat ze met de situatie aan moesten, waren ze heel rigide in hun aanpak. Pas na 3 maanden gingen ze akkoord met een aangepaste norm voor gedroogd product. Ondertussen was al heel veel product vernietigd. Wij werden in een hoek gezet, kregen een schop na en geen compensatie. Dat heeft ons vertwijfeld achtergelaten. Nu, in de coronacrisis, wordt er gelukkig wél naar de experts geluisterd, het RIVM wordt door het kabinet serieus genomen."

### VERBETERTRAJECTEN

Hoe goed je ook voor elkaar hebt met het borgen van de voedselveiligheid in je bedrijf; het kan altijd beter. Bij Adriaan Goede draait het allemaal om kwaliteit. "De wettelijke normen zijn zelfs minder scherp dan wat sommige klanten van ons eisen", zegt Dirk de Goede. "Dan is wat de klant eist leidend. We zijn ons ook bewust van potentiële gevaren, zoals afpersing of iemand die gif wil spuiten in een container of tank. Daar

moet je barrières tegen opbouwen. Bij ons kom je bijvoorbeeld de productie binnen via een iris-scan. Alleen ons eigen personeel heeft toegang." Ook bij de Kennermervis Groep is kwaliteit het fundament van het beleid. Eugène Scholten: "Door kwaliteit als basis te nemen, is het niet alleen de verantwoordelijkheid van de kwaliteitsmanager, maar een waarde die integraal door het hele bedrijf wordt gedragen: Samen sterk, samen beter'. Quality 10 is ingebed in de bedrijfscultuur; de Q-10 regels hangen overal. Mensen zijn gerechtigd om het proces stop te zetten als ze denken dat er iets mis is, zonder permissie van bovenaf," legt Eugène uit. "Als er een keer iets niet goed gaat, zien we dat als een kans om te verbeteren. Zo maken we kwaliteit bespreekbaar. Het grootste risico is dat fouten onder het tapijt geschoven worden, uit angst." "Precies!", reageert Dirk Goede. "Wat ik ons personeel vertel is dat je moet produceren alsof je het aan je kinderen geeft. Stel: je staat thuis pannenkoeken te bakken. De hond loopt tussen je benen door. Eén pannenkoek valt per ongeluk op de grond. Zou je deze nog aan je kinderen geven? Bijna iedereen gooit hem weg: er zitten hondenharen aan, het is niet fris. Waarom zou het anders zijn in de industrie? Dat is toch waanzin! We hebben wel heel veel geautomatiseerd, wat de kans op 'fouten' minimaliseert. De productie is afgelopen jaren verzevenvoudigd, maar we werken nog steeds met 30 man personeel. Daarvan zijn er 5 voor kwaliteitszorg. Zij zijn continu aan het controleren, informeren, uitleggen en instrueren. Dat proces stopt nooit!"

### TOELEVERANCIERS

Controleren en communiceren zowel in- als extern, het zijn essentiële ingrediënten voor het borgen van de voedselveiligheid. "Dus moet je audits houden en in contact blijven met je toeleveranciers en afnemers", vertelt Dirk Goede. "En soms moet je ook gewoon samenwerken met je concurrenten. Van de dioxinecrisis en de vogelpest hebben we geleerd

dat je om de tafel moet met elkaar. Daaruit is het verplichte stempeltje op alle eieren voor volledige traceability ontstaan. Wij worden zelf ook gecontroleerd. Zo hadden we in januari de jaarlijkse BRC audit en krijgen gemiddeld twee keer per maand een audit van klanten. Sommige bedrijven vinden audits verschrikkelijk en tijdrovend. Ik voel dat niet zo. We staan er positief tegenover, omdat we ervan leren." "Weet met wie je zaken doet!" benadrukt Eugène Scholten. "Onderhoud lange termijnrelaties met leveranciers, bezoek ze, maak goede afspraken en leg die vast, houd audits. Je moet iedere dag scherp blijven, schoonmaakprocessen checken, swaps nemen en ervoor zorgen dat dat geen routine wordt. We gaan nog een stapje verder, en zijn nu onze leveranciers-dataketen opnieuw aan het inrichten. Door gebruik te maken van nieuwe technologie kunnen we data slimmer verwerken en analyseren. Ook zijn we bezig met een project van Hogeschool Leiden om nieuwe WGS technologie te valideren. We willen deze nu ook toepassen om bij een besmetting de bron of bronnen te achterhalen. Ook intern zijn we meer gaan samenwerken; met de andere bedrijven binnen Kennermervis Groep. We zitten vaker bij elkaar om de tafel. We leren van elkaar en maken meer gebruik van elkaars competenties."

### TOT SLOT

"Wij zijn voedselveiligheid wel breder gaan zien. Het is ook een ethische kwestie", zegt Eugène. "Het draait om hoe je omgaat met de CO<sub>2</sub> footprint, voor welke verpakkingsmaterialen je kiest, hoe diervriendelijk je bent en om duurzaam energiegebruik. De maatschappij en onze klanten verwachten veel van ons." "Voedselveiligheid voor 100 procent garanderen is een illusie, hoe veel voorzorgsmaatregelen je ook neemt", denkt Marco Balhuizen. "Het gaat erom dat je de risico's minimaliseert, in de hele keten, dus tot en met bij de consumer thuis. In die laatste fase valt nog winst te behalen." "Hoe we de voedselveiligheid verder kunnen verbeteren? Door nóg veel meer de krachten te bundelen", besluit Dirk Goede. "Voedsel zo veilig mogelijk maken is een gezamenlijk doel van het bedrijfsleven én van de overheid. We moeten elkaar niet als vijanden zien. De tendens dat centrale overheden alle verantwoordelijkheid van zich afduwen, heeft op sommige gebieden slecht uitgedaan. Er zullen altijd producenten zijn die het randje van de regels opzoeken voor eigen gewin, aan voeding kun je nu eenmaal een hoop geld verdienen als je een beetje roztocuit. De overheid moet overtredders keihard aanpakken. Daar zijn we in Nederland veel te soft in."

