

In deze gids

In deze gids zoomen we in op alle eisen, normen en aspecten die van belang zijn bij voedselveiligheid. We vertellen je alles over:

- Het belang van voedselveiligheid;
- De eisen, wet- en regelgeving;
- De verschillende normen en certificeringen;
- De rol van de HACCP-richtlijnen;
- De ISO 22000 norm;
- De FSSC 22000 norm;
- De mogelijkheden en kosten.

Inhoudsopgave

- 3** 1. Voedselveiligheid verdient aandacht!
- 4** 2. Het belang van voedselveiligheid
- 7** 3. Voedselveiligheid normen en certificeringen
- 9** 4. ISO 22000 certificering
- 11** 5. FSSC 22000 certificering
- 12** 6. Kosten certificering en audits

1. Voedselveiligheid verdient aandacht!

De laatste jaren komt er regelmatig een geval in het nieuws van levensmiddelen die op de markt zijn gebracht, terwijl deze de voedselveiligheid in gevaar brengen. Een kwalijke zaak! Voedsel dient immers veilig te zijn voor de menselijke gezondheid. Om die reden is voedselveiligheid zeker een thema dat aandacht verdient!

De keten van ingrediënt, naar productie tot aan consumeren op de keukentafel binnen de voedingsmiddelensector is vaak lang en internationaal en is daardoor niet altijd even transparant. Mede daardoor, maar zeker ook om de kwaliteit van voedsel beter te borgen, worden de regels en het toezicht op voedselveiligheid steeds strenger en uitgebreider. Toeleveranciers, handelspartners en eindafnemers stellen steeds hoge(-re) eisen. Dit legt alsmaar meer druk op de hele voedingsmiddelensector.

Om te kunnen voldoen aan de strenge eisen is het zaak dat voedselveiligheid in je organisatie geïntegreerd wordt. Er zijn verschillende manieren en systemen om dat te realiseren. Het meest bekende systeem is vastgelegd in de ISO 22000 norm voor voedselveiligheid. Deze norm is van toepassing op de hele voedingsketen. Indien je als bedrijf ook voeding produceert en/of er iets aan toevoegt/samenvoegt, dan geldt de FSSC 22000. Verder zijn er diverse andere handelings-specifieke normen voor voedselveiligheid, zoals normen voor bijvoorbeeld opslag en transport.





2. Het belang van voedselveiligheid

2.1. Ketenverantwoordelijkheid

Organisaties die voedingsmiddelen produceren of met voedingsmiddelen werken moeten zorgen dat dit op veilige wijze gebeurt met als doel levensmiddelen en producten op de markt te brengen die de gezondheid en veiligheid van de consument niet in gevaar brengen. Als organisatie heb je er daarom groot belang bij dat voedselbesmetting of een ander probleem met betrekking tot voedselveiligheid wordt voorkomen. Je wilt als organisatie immers niet geassocieerd worden met onveilig voedsel. Dit kan namelijk grote gevolgen hebben voor zowel de eigen organisatie als de hele toeleveringsketen. Denk daarbij o.a. aan:

- Een productrecall met hoge kosten;
- Omzetverlies;
- Herstelkosten;
- Aansprakelijkheidsclaims;
- (Tijdelijke) bedrijfsonderbreking;
- Reputatieschade.

De verantwoordelijk gaat, zoals hierboven benoemd, steeds meer over de gehele keten, omdat het aantal producerende organisatie in Nederland veelal is teruggelopen. Zij moeten dus zorgdragen voor het beperken van de risico's en borgen dat zaken als voedselvergiftiging en bederf worden voorkomen en dat producenten de juiste en volledige productinformatie verstrekken, zodat de consument het voedsel veilig kan consumeren.

2.2. Wet- en regelgeving

Voor alle landen in de Europese Unie gelden dezelfde regels voor voedselveiligheid en voedselkwaliteit. Deze regels zijn vastgelegd in de 'Algemene Levensmiddelen Verordening' (ALV), ook wel bekend als 'General Food Law'. De Europese regels voor voedselveiligheid uit de ALV zijn in Nederland doorvertaald naar diverse wetten zoals de 'Warenwet' waarin staat aan welke (hygiëne)eisen voedingsmiddelen en aanverwante producten moeten voldoen en bijvoorbeeld de 'Wet dieren' waarin eisen worden gesteld aan de veiligheid van vlees en andere dierlijke producten. In Nederland houdt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), zowel bij producenten, handelaren als horeca, toezicht op de voedselproductie- en verkoop.

Naast de Algemene Levensmiddelen Verordening (ALV) werken landen van de Europese Unie (EU) ook nog samen op twee andere fronten:

- **Codex Alimentarius:** De EU en 187 landen hebben zich aangesloten bij standaarden en regels omtrent levensmiddelen in de Codex Alimentarius.
- **European Food Safety Authority (EFSA):** Dit is de Europese Voedselveiligheidsautoriteit, een onafhankelijk onderzoeksinstituut dat de Europese Commissie adviseert over de risico's voor voedselveiligheid en diergezondheid.

2.3. Verplicht certificeren?

De laatste jaren is er een flinke ontwikkeling geweest met betrekking tot voedselveiligheid certificeringen. Zo zijn er diverse normen op het gebied van voedselveiligheid waarvoor je jezelf als organisatie kunt laten certificeren. Veel organisaties vragen zich af of een voedselveiligheid certificaat verplicht is?

Daarover kunnen we kort zijn: nee, geen enkel certificaat is verplicht vanuit de wetgeving. Certificeren hoeft dus niet. Het kan echter wel een eis zijn van je opdrachtgever(s). In zo'n geval kun je ervoor kiezen om een bepaald voedselveiligheid certificaat te behalen om de opdracht niet te verliezen en makkelijk(er) in te kunnen spelen op toekomstige opdrachten met deze eis.

Certificaten zijn dus niet verplicht vanuit de wet- en regelgeving. Wanneer je echter levensmiddelen bereidt of verhandelt, dan moet je wel verplicht een voedselveiligheidsplan hebben wat gebaseerd is op HACCP-richtlijnen. In de praktijk wordt zo'n voedselveiligheidsplan daarom ook wel een HACCP-plan genoemd. Zo'n plan bestaat uit zeven veiligheidsfasen met als doel identificeren, evalueren en nakijken van gevaren op het gebied van voedselveiligheid.

2.3. HACCP - richtlijnen

HACCP betekent Hazard Control Analysis and Critical Control Point System en is een systeem dat wereldwijd gehanteerd wordt voor de vaststelling en beheersing van voedselveiligheidsrisico's. Organisaties die actief zijn in de voedingsmiddelenbranche zijn vanuit Europese wet- en regelgeving verplicht om te werken volgens HACCP-richtlijnen. Deze richtlijnen vormen namelijk de basisregels voor voedselveiligheid waarop vrijwel alle voedselveiligheidsnormen, zoals ISO 22000, FSSC 22000, IFS en BRC, zijn gebaseerd.

Het is ook mogelijk om als organisatie die actief is in een bepaalde branche, gebruik te maken van een kant-en-klare hygiëncode van een brancheorganisatie. Een hygiëncode kan gezien worden als een praktisch handboek dat door branche- en sectororganisaties voor een bepaalde sector, zoals bakkers, slagers, horeca, zorginstellingen etc., wordt opgesteld. Een hygiëncode is officieel erkend en mag daarom ingezet worden ter vervanging van een voedselveiligheidsplan. Op die manier kunnen kleinere bedrijven relatief snel en eenvoudig aan de wetgeving voldoen.



3. Voedselveiligheid normen en certificeringen

3.1. Welke normen zijn er?

Zoals gezegd, kunnen organisaties aan de steeds strengere eisen voldoen, door voedselveiligheid in de organisatie te integreren. Dat kan bijvoorbeeld door aan de slag te gaan met een bedrijfsnorm en het behalen van bijbehorende certificering. Hieronder een opsomming van de verschillende normen die binnen de voedingsketen van toepassing zijn:

- ISO 22000;
- FSSC 22000;
- GMP Plus;
- GMP Plus Secure Feed;
- IFS Food;
- IFS Logistics;
- IFS Broker;
- BRC Food, BRC Storage and Distribution;
- BRC Packaging and Packaging Materials;
- BRC Agents and Brokers.

3.2. Hoe zit het dan met het HACCP-certificaat?

In het verleden was het ook mogelijk om een HACCP-certificering te behalen. Inmiddels is dat niet meer het geval. Per 1 januari 2021 is de HACCP-certificering definitief uitgefaseerd en zijn oude certificaten niet meer geldig. Overigens is het in Nederland vanuit de wet wel verplicht voor organisaties die levensmiddelen bereiden of verhandelen om in het bezit te zijn van een voedselveiligheidsplan en te werken volgens HACCP-richtlijnen. Zie paragraaf 2.3 en 2.4. voor meer informatie daarover.



3.3. Managementsysteem voor voedselveiligheid

Werken met voedsel brengt risico's met zich mee. Die risico's wil je als organisatie zoveel als mogelijk beperken om te voorkomen dat je voedsel levert dat onveilig blijkt te zijn. Een managementsysteem voor voedselveiligheid is een goede manier om alle zaken die hierbij een rol spelen op één plek te krijgen. Daarbij is het managementsysteem natuurlijk niet het doel, maar juist een middel dat structuur geeft aan je organisatie en ondersteunend is aan je beleid en doelen. Alle zaken rondom een bedrijfsnorm, zoals ISO 22000, kun je integreren in zo'n managementsysteem. Met behulp van een managementsysteem:

- Leg je zaken vast die je als organisatie belangrijk vindt;
- Borg je dat er wordt gewerkt aan continue verbetering;
- Borg je dat er beheersbare processen zijn die ondersteunend zijn, houvast geven en gemaakte afspraken inzichtelijk maken.

Een managementsysteem voor voedselveiligheid dient toegevoegde waarde te hebben voor jouw organisatie. Zo wordt er bijvoorbeeld vanuit ISO verwacht dat je zelf nadenkt over de informatie die nodig is om het managementsysteem goed te laten werken. Vraag jezelf dus af:

- Welke informatie jouw bedrijf nodig heeft om de bedrijfsvoering te ondersteunen?
- Wat er nodig is om de kwaliteit en voedselveiligheid in je organisatie te borgen?

Een gecertificeerd managementsysteem voor voedselveiligheid toont aan dat je organisatie levert wat de klant vraagt. Met een managementsysteem voor voedselveiligheid:

- Voldoe je aan alle kwaliteitsstandaarden;
- Voldoe je aan alle wettelijke eisen;
- Heb je volledige controle over het hele proces;
- Leg je een sterke basis voor continue verbetering wat weer leidt tot hogere kwaliteit, lagere kosten en snellere doorlooptijden.



4. ISO 22000 certificering

4.1. De ISO 22000 norm

ISO 22000 (officieel NEN-EN-ISO 22000:2018 nl) is een snelgroeiende norm voor voedselveiligheid. Deze internationaal geaccepteerde norm wordt steeds vaker gevraagd door opdrachtgevers en ook steeds meer gebruikt om voedselveiligheid binnen een organisatie procesmatig in te richten. Met een ISO 22000 certificaat toon je aan dat je aan de eisen en wensen van je relevante stakeholders en aan de geldende wet- en regelgeving voldoet.

Een ISO certificering is onafhankelijk, dus je kunt als organisatie zelf bepalen of je deze wilt omarmen of niet. Het is echter wel een wereldwijd geldende standaard waar veel status en betrouwbaarheid aan ontleend kan worden. Veel organisaties die operationeel zijn in de voedingsmiddelensector kiezen ervoor om een ISO 22000 certificering te behalen omdat dit geëist/gevraagd wordt vanuit opdrachtgevers en dus commerciële waarde oplevert.

4.2. De voordelen en voorwaarden

De ISO 22000 norm gaat, net als alle andere nieuwe generatie ISO-normen, uit van jouw organisatie en kijkt naar de context waarin je organisatie functioneert. Op basis van die context leg je relevante zaken vast in een managementsysteem. Op deze wijze biedt het een praktische en overzichtelijke structuur om relevante zaken vast te leggen die voor jouw organisatie belangrijk zijn.





Integratie van voedselveiligheid in je hele organisatie conform ISO 22000 vraagt om behoorlijke commitment. Zowel van het top- en middenmanagement als van operationele medewerkers. Hoe groter de risico's, hoe ingrijpender de maatregelen. Om het commitment van de organisatie vast te houden, werken onze specialisten altijd samen met medewerkers. Zo worden de vakkennis van de medewerkers en de deskundigheid van de consultant gecombineerd. Samenwerking levert immers het beste resultaat op voor de organisatie.

Wanneer je een ISO 22000 certificering behaalt, dan geeft dat je de zekerheid dat je voldoet aan alle eisen en regels omtrent voedselveiligheid. Naast dat gegeven, zijn er nog een aantal andere voordelen die een ISO 22000 certificering met zich meebrengt. We zetten ze voor je op een rijtje:

- Het certificaat heeft commerciële waarde;
- Je voldoet aan geldende wet- en regelgeving;
- Je toont aan een professionele organisatie te zijn;
- Je onderscheidt je van je concurrenten;
- Vanuit de context en doelstellingen van je organisatie kun je inspelen op interne en externe risico's en kansen;
- Je blijft je organisatie continu verbeteren.

Wat betekent ISO 22000 nu voor je organisatie? Wat moet je in de praktijk allemaal gaan inregelen? Hieronder een beknopte opsomming van een aantal zaken waar je aan moet denken:

- Je gaat aan de slag met het uitvoeren van een context-analyse;
- Je gaat een managementsysteem voor voedselveiligheid opzetten en borgt hierin allerlei procedures;
- Je dient een basisvoorwaardenprogramma (prerequisite program) op te stellen aan de hand van stroomschema's en een gevarenanalyse (HACCP);
- Er dient aantoonbare managementbetrokkenheid te zijn;
- Je dient een voedselveiligheidsteamleider aan te wijzen, welke deel uitmaakt van je managementteam en voedselveiligheidsteam.

5. FSSC 22000 certificering

5.1. De FSSC 22000 norm

Wanneer je actief bent binnen de voedingssector, dan wordt er vanuit opdrachtgevers regelmatig om een ISO 22000 certificering gevraagd. Voor handelaren en leveranciers van verpakkingen is ISO 22000 in veel gevallen voldoende. Voor bedrijven die daadwerkelijk voedsel produceren wordt echter vaak om een FSSC 22000 certificering gevraagd. Deze norm is weliswaar gebaseerd op de ISO 22000 norm, maar bevat aanvullende eisen en maatregelen. FSSC 22000 is, net als ISO 22000, een managementsysteemnorm. Daardoor is deze te integreren in een managementsysteem voor ISO 22000, ISO 9001 etc.

De FSSC 22000, waarvan versie 5 de nieuwste versie is, is ontwikkeld door de Stichting Certificatie Voedselveiligheid (SCV) en is de eerste wereldwijde standaard voor de gehele voedingsmiddelenindustrie. Het certificaat wordt door veel partijen in de toeleveringsketen van voedingsmiddelen geaccepteerd. De vastgelegde maatregelen voor FSSC 22000 kunnen bovendien als basis dienen voor onder andere BRC- en IFS-normen.

FSSC 22000 is, in tegenstelling tot ISO 22000, erkend door het Global Food Safety Initiative (GFSI). GFSI bestaat uit een aantal partijen uit de voedingsmiddelenindustrie zoals retailers en producenten die zich in deze organisatie hebben verenigd.

Het doel van GFSI is om voedselveiligheidsschema's te toetsen op gelijkwaardigheid en deze goed te keuren. Op dit moment vallen ook de BRC- en IFS-norm onder de door de GFSI goedgekeurde schema's.

5.2. Voor wie is FSSC 22000?

FSSC 22000 is van toepassing op elk type organisatie, ongeacht omvang en complexiteit, die direct of indirect binnen de supply chain van levensmiddelen en/of diervoeding, zowel in Nederland als internationaal, actief is en die daadwerkelijk het product/voedsel bewerkt. Denk aan voedselproducenten, producenten van diervoeders, retailers en de voedselverpakkingsindustrie.

5.3. De voordelen van FSSC 22000

Wanneer je in het bezit bent van FSSC 22000, dan kun je aantoonbaar maken dat je voldoet aan alle eisen op het gebied van voedselveiligheid. Daarnaast brengt het certificaat nog een aantal andere voordelen met zich mee, zoals o.a.:

- FSSC 22000 is wereldwijd geaccepteerd;
- FSSC 22000 is GFSI geaccepteerd;
- Het certificaat heeft commerciële waarde;
- Je voldoet aan geldende wet- en regelgeving;
- Je blijft je organisatie continu verbeteren.

6. Kosten certificering en audit(s)

6.1. Het kostenplaatje

De kosten voor een certificering omtrent voedselveiligheid worden bepaald aan de hand van een aantal factoren. Denk daarbij aan:

- Het certificaat dat je wilt behalen;
- De grootte en complexiteit van de organisatie en bijbehorende processen;
- De huidige stand van zaken: wat is al ingeregeld en wat (nog) niet;
- Is er al een managementsysteem (bijv. voor ISO 9001) of niet;
- Zijn er al processen in kaart gebracht of juist nog niet;
- Het doel (de scope) van de certificering;

Allemaal factoren die van invloed zijn op de uiteindelijke kostenbepaling. Bovendien hangt het kostenplaatje ook af van de zaken die je zelf in wilt regelen en zaken die je uit wilt besteden aan een adviespartij. Wanneer je kiest voor ondersteuning van CertificeringsAdvies Nederland, dan kun je kiezen voor een coachend traject waarbij je veel zaken zelf doet of juist voor een uitvoerend traject waarbij er veel werk uit handen wordt genomen.

Naast de interne tijdsinvestering en bijbehorende kosten en de kosten voor een adviespartij die je eventueel in de arm neemt dien je, wanneer je daadwerkelijk wilt certificeren, ook nog rekening te houden met kosten voor de interne audit welke verplicht is en de kosten voor de externe audit die uitgevoerd dient te worden door een Certificerende Instantie (CI).



6.2. De interne audit

Het is aan te bevelen, en bovendien ook verplicht als je wilt certificeren, om een interne audit uit te laten voeren door een onafhankelijke (eventueel externe) partij. Zij kijken met andere ogen naar je organisatie en zien dingen die je eigen medewerkers vaak als normaal beschouwen. Zo'n externe partij kan bijvoorbeeld het adviesbureau zijn dat je heeft begeleid op weg naar de certificering.

Bij een interne audit worden de spreekwoordelijke puntjes op de i gezet. Een aantal voordelen:

- Door het laten uitvoeren van een interne audit voldoe je aan de verplichting vanuit de norm. De interne audit is immers verplicht.
- Je gaat goed voorbereid de externe audit tegemoet.
- Na de interne audit ontvang je een intern auditrapport (wat je verplicht moet hebben) met bevindingen, tekortkomingen en verbeterpunten. Met deze praktische tips kun je direct aan de slag, zodat alles op orde is voor de externe audit.

Door het laten uitvoeren van een interne audit kun je als organisatie vol vertrouwen de externe audit tegemoet. Daarnaast komen er uit een interne audit ook altijd nog verbeterpunten voor de eigen organisatie waar je direct mee aan de slag kunt.

6.3. De externe audit

Wanneer je alles hebt ingeregeld en de interne audit is uitgevoerd, dan dien je om te certificeren een externe audit uit te laten voeren. Deze audit moet verplicht worden uitgevoerd door een Certificerende Instantie (CI) omdat deze daartoe bevoegd is.

Het doel van een externe audit is vaststellen of een organisatie voldoet aan de (norm)eisen. Dit wordt vastgesteld door een externe auditor die werkzaam is bij een Certificerende Instantie (CI). Wanneer je de externe audit goed doorstaat wordt je organisatie voorgedragen voor certificering met uiteindelijk een certificaat als beloning!



CERTIFICERINGSADVIES NEDERLAND

JOUW PARTNER IN CERTIFICEREN



Wil je aan de slag met voedselveiligheid en/of het behalen van een bedrijfscertificaat zoals ISO 22000, FSSC 22000 of een andere norm? Neem dan gerust contact met ons op. Wij kunnen je ondersteunen bij de implementatie en vertellen je graag meer over de mogelijkheden en de bijbehorende kosten.

CertificeringsAdvies Nederland is de partner in certificeren. Wij ondersteunen mensen en organisaties in hun ontwikkeling. Zo helpen wij jou met je organisatie slim in te richten en zijn we een inspiratiebron voor de mensen binnen je organisatie. Dat doen we door advies-, opleidings- en outsourcingdiensten aan te bieden binnen de thema's Kwaliteit, Arbo & Veiligheid, Milieu & MVO, Voedselveiligheid en Informatiebeveiliging.

Meer weten?

Kijk op www.certificeringsadvies.nl

T 085 4879972

E info@certificeringsadvies.nl