

Voedingsmiddelenproducenten kunnen inmiddels kiezen uit een breed pallet aan certificaten waarmee zij hun klanten kunnen overtuigen dat zij veilig voedsel produceren. Van de gouwe ouwe 'the Dutch HACCP' tot fonkelnieuwe FSSC 22000. A-merk producenten Sara Lee en H.J. Heinz vertellen over hun beleid en verwachtingen.

‘Onze klanten willen retailstandaarden’



Cees Beek, Sara Lee: “In april dit jaar hebben we gekozen voor IFS.”

Waarom kiest een bedrijf als H.J. Heinz voor BRC? Een op zich neutrale vraag zou je zeggen, maar QA-manager Frank Bombeeck, nuanceert deze direct. “Als bedrijf kiezen wij niet voor een bepaalde standaard, maar voldoen wij aan de eisen en wensen van onze klanten.”

Instemmend geknik volgt aan de andere kant van de tafel van Cees Beek, kwaliteitskundige bij Sara Lee, onze gastheer vanmiddag. “Omdat enkele klanten van ons expliciet IFS vragen, ligt daar onze focus; onze interne standaard is grotendeels op IFS gebaseerd.”

Sara Lee

“Binnen Sara Lee is onze Spaanse vestiging in 1991 begonnen met het behalen van het ISO 9001 certificaat om zo te kunnen leveren aan de Olympische Spelen die een jaar later in Barcelona werden gehouden”, vertelt Beek. “Douwe Egberts in Utrecht, destijds de grootste vestiging, deed ook mee en behaalde tegelijkertijd dit kwaliteitszorgsysteem. Langzaam heeft dat zich verspreid over de overige (circa 16) Europese vestigingen. Toen er een kritische

massa ontstaan was, is het beleid geworden dat iedere fabriek een gecertificeerd kwaliteitssysteem moet hebben.”

“In december 1995 werd HACCP wettelijk verplicht en in 1996 ontstond ‘the Dutch HACCP’”, vervolgt Beek. “Dat sloot goed aan bij onze productie en het kwaliteitsmanagementsysteem. Vandaar dat we eind jaren negentig onze tien Europese fabrieken hebben gevraagd om een voedselveiligheidssysteem op te zetten en te laten certificeren. Het was dus niet omdat klanten ons daar naar vroegen. Eind jaren negentig werkten alle fabrieken richting certificering. Daarin was iedere fabriek autonoom, de een koos voor HACCP, anderen voor ISO 22000.”

Pas op de plaats

Eind 2008, begin 2009, heeft Beek met een collega alle Europese vestigingen geaudit. Drie bedrijven hebben IFS, drie HACCP (waarvan één ook nog BRC) en drie ISO 22000; het tiende bedrijf heeft geen gecertificeerd managementsysteem. Deze certificaten worden afgegeven door vijf verschillende certificerende instellingen (CI's).

Beek: “Elk gangbaar certificatieschema was aanwezig. Ik heb toen voorgesteld om naar één standaard en één CI te gaan. Aangezien we een aantal klanten hebben die IFS eisen viel daarop de keuze. Er is nog geen keuze gemaakt met betrekking tot de CI.” Het voorstel is overgenomen door de Director QA C&T en Vice President Operations. Een klant in de out-of-home markt vroeg BRC, ondanks dat de betrokken vestiging al Dutch HACCP en ISO 9001 had, maar accepteerde na overleg ook IFS.

Overschakelen

In april dit jaar heeft het managementteam Operations van Sara Lee besloten om alle koffie- en thee fabrieken de komende drie jaar over te laten gaan naar IFS, afhankelijk van wanneer contracten aflopen. Andere standaarden zoals ISO 9001, HACCP en BRC vervallen en die hoeven ze dus niet langer meer centraal te ondersteunen en in de lucht te houden.

Beek: “Recent is CT&S (Coffee Treatment & Supply, red.) in Joure als een van de eersten overgeschakeld. Ze hadden daar BRC, HACCP versie A en ISO 9001; zij behaalden in een keer het IFS high level. Een prima prestatie.”

De standaardisatie past in het huidige ‘lean’-beleid dat Sara Lee concernbreed voert. Het sluit ook aan bij het beleid van Sara Lee in de VS waar gekozen is voor de SQF standaard.

Niet volledig

Als een bedrijf als CT&S van drie standaarden teruggaat naar nog slechts één, dan kan het niet anders dan dat er zaken worden gemist. Toch is Beek daar niet bang voor. “Fabrieken hebben op basis van ISO 9001 en ‘hun’ voedselveiligheidsstandaard een eigen kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem gebouwd. Dat gaat niet verloren.”

“IFS (maar ook BRC) bevat naast HACCP – en GMP – ook vrijwel alle ISO 9001-eisen”, aldus Beek. “Verder zie je dat de retailstandaarden meer waarde zijn gaan hechten aan risicoanalyses. Waar deze bijvoorbeeld vroeger het dragen van baardnetjes voorschreven of het beplakken van glas, wordt deze beslissing nu aan de bedrijven overgelaten die hun beslissing met behulp van een risicoanalyse moeten onderbouwen.”

De divisionele Quality Management-afdeling houdt via een tweejaarlijkse audit een oogje in het zeil. Hierbij wordt het kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem van de fabrieken getoetst aan de interne SLI-eisen die deels gebaseerd zijn op IFS-eisen.



Frank Bombeeck, H.J. Heinz: “Vanuit ons eigen systeem kan tegen elke standaard worden gecertificeerd.”

Foto's: Guy Ackermans

H.J. Heinz

Anders dan bij Sara Lee zal H.J. Heinz niet snel voor nog slechts één standaard gaan. Daarvoor zijn van het aantal Europese vestigingen (23), waarvan 10 in continentaal Europa met uitzondering van Italië en het voormalige Oost-Europa, de productportefolio en afnemers veel te uiteenlopend. Want ook hier geldt: de klant bepaalt.

Omdat Groot-Brittannië een belangrijke afzetmarkt is, en in de vorige eeuw ook nog private labelproducten werden vervaardigd, was BRC van meet af aan de standaard. In Elst, waar het Centre of Excellence voor ketchup en sauzen is gevestigd, was de scope van het certificaat in eerste instantie een smeerbare salade voor op brood die voor een Nederlandse klant werd geproduceerd. In de loop der jaren is dat uitgebreid tot de huidige zeer brede scope. "Food security speelt zeker bij de Britse klanten een belangrijke rol", vertelt Bombeeck, "ook nu we nog vrijwel uitsluitend A-merken produceren."

ISO 9001

In Elst werd als een van de eerste vestigingen van Heinz begin jaren negentig begonnen met de implementatie (geen certificatie) van HACCP. De in diezelfde tijd opkomende ISO 9001 werd in eerste instantie overgeslagen. "Versie 1994 werd als veel te voorschrijvend, te bureaucratisch ervaren", weet Bombeeck uit overlevering. "De versie die in 2000 verscheen, was wat betreft managementaspecten, denk aan continu verbeteren, veel beter en is door ons toen opgepakt." Net als bij Sara Lee kunnen de vestigingen daarin hun eigen koers varen, met als gevolg een breed pallet aan certificaten.

Eigen systeem

Niet zozeer bezuinigingen, maar vooral hang naar uniformiteit, hebben ervoor gezorgd dat Sara Lee een eigen 'standaard' heeft ontwikkeld. Simpel gezegd is dat een set criteria waaraan voedselveiligheids- en kwaliteitssystemen in de fabrieken aan moeten voldoen. De afgelopen vier jaar is die set van eisen geëvolueerd tot het huidige Risk Management Process. "Deze algemene benaming geeft al aan dat we daarbij steeds de zaken op het gebied van voedselveiligheid, maar bijvoorbeeld ook 'site security' of ongediertebestrijding, benaderen vanuit een risicoanalyse op alle topics die je maar kunt bedenken", vertelt Bombeeck. "Alle eisen uit belangrijke normen als HACCP, BRC, IFS, ISO 22000 en dergelijke zijn in ons systeem verwerkt. Afhankelijk van welk certificaat moet worden behaald, of verlengd, beoordeelt de auditor dat deel van de informatie dat relevant is."

De QA-manager benadrukt de diepgang van hun risicoanalyses. "Wanneer ben je als bedrijf tevreden met een risicoanalyse? Kijk je globaal naar een lijn, of neem je iedere pomp, klep en dergelijke mee? Wij gaan daarbij zeer ver. Daarmee maken we het ons niet gemakkelijk, maar krijgen we wel een beter resultaat. Soms kom je bij toeleveranciers over de vloer met een A-grades van BRC aan de muur. Als je dan een dergelijk bedrijf bekijkt, vraag je je af wat die auditor destijds heeft waargenomen. Wij noemen dat het GCCF-syndroom: 'great certificates, crap factory'. Vorig jaar is het besluit genomen dit systeem, waaraan we al vier jaar werken, wereldwijd over alle vestigingen uit te rollen."

ISO 22000

Sara Lee en Heinz richten zich op retailstandaarden, standaarden die in eigendom, dan wel door retailers beheerd worden. Om diezelfde reden zetten zij vraagtekens bij de opkomst van

ISO 22000 en PAS 220. En dat terwijl toch internationale concerns als Danone, Kraft, Nestlé en Unilever deze mede hebben ontwikkeld, met brede steun van de CIAA, de Europese FNLI. Beek:

"Inhoudelijk zijn de verschillen klein, soms is de PAS 220 strenger dan IFS, maar belangrijker is of retailers de FSSC 22000 wel zullen accepteren. Zij zijn geen eigenaar en kunnen dit schema en de CI's dus veel minder naar hun hand zetten dan bij BRC of IFS het geval is. Denk in dit kader aan het feit dat IFS recent veel strengere eisen heeft gesteld aan de naleving van hun norm en aan de controle daarvan door CI's. Deze laatste moeten zelf examen bij hen doen. Dat bewijst nog eens dat zij eerder meer dan minder grip op de inhoud en certificering van standaarden willen. IFS kan een CI uit hun bestand verwijderen, bij ISO en FSSC 22000 kunnen ze dat niet."



'ISO 22000 nog onvoldoende uitontwikkeld'

Bombeeck vult aan: "Daar komt bij dat ISO 22000 nog onvoldoende is uitontwikkeld. Daarom heb je voor een goed en compleet kwaliteits-/voedselveiligheidssysteem naast ISO 22000 eigenlijk nog steeds een ISO 9001 nodig omdat 22000 zich meer focust op voedselveiligheid en 9001 sterker gericht is op continu verbeteren en kwaliteitsborging. Als je al ISO 9001 hebt en je integreert met gezond verstand daarin HACCP, heb je het beter voor elkaar dan wanneer je alleen voor ISO 22000 kiest."

Dutch HACCP

Beek en Bombeeck verwachten dat het Nederlandse HACCP-schema op termijn zal verdwijnen. Beek: "Het is een kleine speler met als een van de weinige pluspunten dat de VWA straks minder vaak zal langskomen." Bombeeck: "Destijds hebben zij samen met Denemarken gezegd dat ze hun standaard zouden intrekken als deze zou opgaan in ISO 22000. Denemarken heeft de daad bij het woord gevoegd, Nederland om onbekende redenen niet." Andere standaarden als SQF, komen de twee QA-managers in hun Europese praktijk nauwelijks tegen. Wel zien ze dat grote marktpartijen soms eigen standaarden gaan vormen. "McDonald's heeft een eigen standaard die echter grotendeels overlappend is met de eisen van AIB. Blijkbaar wil het bedrijf zich onderscheiden van andere."

Beiden zien dan ook het aantal standaarden dat op de markt is alleen maar toenemen. Bombeeck: "Blijkbaar zijn we met zijn allen niet in staat om hierover wereldwijd afspraken te maken. In die zin zijn we met GFSI – hoe goed het oorspronkelijke uitgangspunt bij aanvang 'once certified, accepted everywhere' ook was bedoeld – platgezegd, niets opgeschoten."

Hans Damman