

Is deze nieuwe standaard de oplossing waar de hele voedselindustrie op heeft zitten wachten?

FSSC 22000 moet voe echt beheersbaar mak

Vruchten uit Afrika kunnen binnen 24 uur na de oogst al in het schap van Nederlandse winkels liggen. We drinken koffie uit Azië, eten rundvlees uit Zuid-Amerika, lamsvlees uit Australië en Nieuw-Zeeland enzovoort. De voedselketens zijn wereldomspannend geworden. Daarmee heeft ook de aandacht voor voedselveiligheid in belangrijkheid gewonnen. Sterker nog, voedselveiligheid is een topic geworden dat alle aandacht moet hebben. Gelukkig werd in 2005 ISO 22000 gelanceerd, een enkele norm voor de hele voedingssector. Maar die norm werd nauwelijks of niet opgepikt. Om een van de redenen daarvoor — te algemeen — teniet te doen, werd PAS 220 ingesteld. En kort daarop de FSSC 22000-certificatieschema. En die laatste is recentelijk goedgekeurd door de Global Food Safety Initiative (GFSI). Is daarmee nu eindelijk de wereldwijde norm voor voedselveiligheid een feit?

Door Peter H. de Dreu

Het is alweer zo'n vier jaar geleden (in 2005) dat de norm ISO 22000 ten tonele verscheen. Deze norm, bedoeld voor het beheersen van de voedselveiligheid, vertoonde veel parallellen met de kwaliteitsmanagementnorm ISO 9001 en de milieumanagementnorm ISO 14000. Tot dat moment waren de HACCP-criteria (HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points) de basis waarop een voedselveiligheidssysteem werd ingericht. Naast de HACCP-criteria circuleerden voedselveiligheidsnormen zoals BRC (British Retail Consortium, Groot-Brittannië), IFS (International Food Standard, Duitsland), SQF (Safe Quality Food, Frankrijk en Italië) die inhoudelijk vergelijkbaar zijn.

In tegenstelling tot ISO 22000 is er bij de genoemde normen en criteria echter geen sprake van een managementsysteem en daar wrong de schoen. Het kwam er op neer dat veel van de grote retail-organisaties vooralsnog niet bereid waren over te stappen op ISO 22000, te meer daar zij beweerden slechte ervaringen te hebben opgedaan met leveranciers die een kwaliteitsmanagement-systeem hadden op basis van ISO 9001.

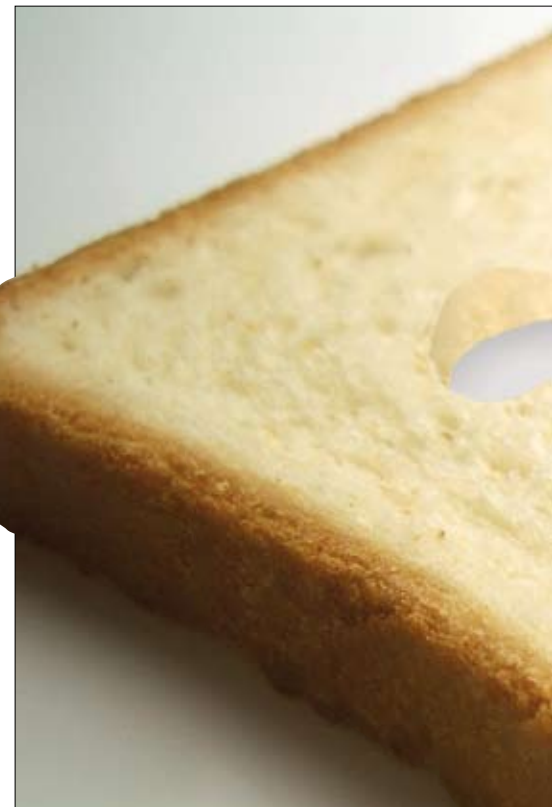
GFSI-retailers

Internationale retailers — zoals Ahold, Carrefour, Delhaize, Walmart en vele anderen — hebben zich verenigd in het Global Food Safety Initiative, kortweg GFSI. Deze groep retailers meende zich te moeten indekken tegen onveilige producten van hun leveranciers door hieraan eisen te stellen. De groep retailers eist van hun leveranciers dat zij beschikken over een gecertificeerd voedsel-

veiligheidssysteem zoals HACCP, BRC, ISF of SQF. Een leverancier die haar voedselveiligheidssysteem baseerde op de eisen van de internationale norm ISO 22000 werd vooralsnog niet geaccepteerd. Net als bij de norm ISO 9001 werd in de norm ISO 22000 aangegeven **wat** er moet worden geregeld, maar niet, behoudens enkele uitzonderingen, **hoe** dit moest worden geregeld. Er is sprake van een managementsysteem waarbij bureaucratie zoveel mogelijk dient te worden vermeden, waardoor sinds 2000 het draagvlak voor een kwaliteitsmanagementsysteem op basis van ISO 9001 aantoonbaar is toegenomen.

NPR-ISO/TS 22003:2007

Om ISO 22000:2005 geaccepteerd te krijgen voor leveranciers van retailers diende er iets te gebeuren. Allereerst diende er een norm te komen voor het auditeren van leveranciers. Immers, ISO 19011:2002 was uitsluitend bedoeld als auditnorm voor het uitvoeren van audits op basis van ISO 9001 en ISO 14001. In plaats van ISO 19011 te generaliseren werd gekozen voor een aparte auditrichtlijn, namelijk de NPR-ISO/TS 22003:2007 (Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems). Grote delen van ISO 19011:2002 zijn daarin terug te vinden, alhoewel er heel wat verwijzingen in zijn opgenomen naar ISO/IEC 17021:2006. Deze norm vormt de basis voor het beoordelen van certificatie-instellingen door de Raad voor Accreditatie (RvA). Het komt er op neer dat een aanvulling op ISO 19011 als ontoereikend werd ervaren,



wat detectiveschrijver Havank als 'hoogst merkwaardig' zou hebben ervaren.

Certificatieschema

Kennelijk hadden de retailers niet alleen weinig vertrouwen in ISO 22000, maar ook in de certificatie-instellingen die voedselveiligheidssystemen beoordelen. In navolging van wat er voor de milieunorm ISO 14001 gebeurde, werd er ook voor deze situatie een centraal certificatieschema ontwikkeld ten behoeve van de certificatie van voedselveiligheidssystemen. Dit werd het Food Safety System Certification 22000, kortweg FSSC 22000. Onderdeel van het certificatieschema FSSC 22000 is, behalve de norm ISO 22000 en de auditrichtlijn ISO/TS 22003, ook een door het BSI ontwikkeld PAS 220 systeem.

PAS 220 — officieel Publicly Available Specification 220:2008 — is een sectorspecifieke standaard die oorspronkelijk ontwikkeld is door het Britse normalisatie-instituut BSI. PAS 220 stelt eisen aan de basisvoorwaarden (Prerequisite Programme) voor levensmidde-

Voedselveiligheid en



niet in de gaten hebben dat technische onvolkomenheden veelal ontstaan uit organisatorische missers.

lenproducenten en gaat zelfs verder dan die welke zijn geformuleerd in de Codex Principles of Food Hygiene, de WHO Guidelines for Drinkingwater en de BSI-PAS 96 'Defending food and drink'. Toegevoegd zijn eisen zoals die betrekking hebben op consumenteninformatie en bioterrorisme. Op zich is PAS 220 een specifieke aanvulling op het basisvoorwaardenprogramma, maar dit houdt tevens het risico in van verregaande bureaucrativering van het voedselveiligheidsmanagementsysteem, waardoor de kans op onveilige voedselveiligheidsituaties toeneemt. En dat terwijl het omgekeerde wordt beoogd! Een tekort aan regels leidt tot chaos, echter een teveel aan regels leidt tot ongehoorzaamheid. Het zijn vooral technici die trachten iedere vorm van risico uit te sluiten, terwijl zij vaak

FSSC 22000 schema

Het voedselveiligheids certificatieschema FSSC 22000 wordt beheerd door de Stichting Certificatie Voedselveiligheid te Gorinchem. Het certificatieschema is opgebouwd uit een viertal documenten, te weten:

Deel 1: Vereisten om gecertificeerd te worden (Part 1 - Requirements to obtain certification);

Deel 2: Vereisten en regels voor certificatie (Part 2 - Requirements and regulations for providing certification);

Deel 3: Vereisten en regels voor accreditatie (Part 3 - Requirements and regulations for providing accreditation); en

Deel 4: Regels voor de Board of Stakeholders (Part 4 - Regulations for the board of stakeholders).

Deel 1

Dit deel is bedoeld voor bedrijven die een

voedselveiligheidssysteem op basis van ISO 22000 hebben geïmplementeerd waarbij de basisvoorwaarden zijn ingevuld op basis van de specifieke PAS 220 sectorspecifieke eisen. In de bijlagen zijn stroomschema's opgenomen voor de certificatie-aanvraag en de opvolgingsaudits.

Deel 2

Dit deel is bedoeld voor certificatie-instellingen die bedrijven beoordelen die een voedselveiligheidsmanagementsysteem hebben geïmplementeerd. Het gaat daarbij specifiek over de wijze waarop de audits worden uitgevoerd op basis van NPR-ISO/TS 22003. Daarnaast wordt ingegaan op het certificatiesysteem van de certificatie-instelling, de opleiding en ervaring van de auditoren. Het gaat er vooral om dat de auditoren voldoende kennis en inzicht hebben in de basisvoorwaarden waaraan het te beoordelen bedrijf moet voldoen. Ten slotte wordt er ingegaan op de certificatiescope, de eisen die gesteld worden aan de tijd die besteed dient te worden aan een audit, de eisen die gesteld worden aan een auditrapport en de wijze waarop wordt voldaan aan de basisvoorwaarden.

Deel 3

Opvallend is dat het certificatieschema eisen stelt aan de accreditatie van certificatie-instellingen die voedselveiligheidssystemen beoordelen. Het betekent in de praktijk dat de Stichting Certificatie Voedselveiligheid zich de arrogantie heeft eigen gemaakt om zich boven de Raad voor Accreditatie (RvA) te stellen, in plaats van te functioneren als een coördinatiecommissie van diezelfde Raad voor Accreditatie. Deze opstelling zal in de toekomst zeker leiden tot spanningen tussen de Raad voor Accreditatie en de Stichting Certificatie Voedselveiligheid, te meer daar de Raad voor Accreditatie door het Ministerie van Economische Zaken is aangewezen als de enige accreditatie-instelling in Nederland.

Deel 4

Certificatie-instellingen dienen te beschikken over een College van Deskundigen (CvD) waarin alle belanghebbenden zitting dienen te hebben. In dit deel wordt expliciet aangegeven welke instanties vertegenwoordigd dienen te zijn in het betreffende College van Deskundigen Voedselveiligheid.

Sinds mei van dit jaar is het FSSC 22000 certificatieschema goedgekeurd door het Global Food Safety Initiative (GFSI) wat beheerd wordt door de Stichting Certificatie Voedselveiligheid. Dit betekent dat onder tal van voorwaarden certificatie plaats vindt van leveranciers van retailers op basis van ISO 22000:2005, aangevuld met sectorspecifieke eisen die zijn vastgelegd in BSI-PAS 220. **Q**