

## 12 Kwaliteitsborgingssystemen

<b>12.1</b>	<b>Wetgeving en historie .....</b>	<b>12-2</b>
<b>12.2</b>	<b>Kwaliteitsborgingssystemen algemeen.....</b>	<b>12-2</b>
	12.2.1 ISO 9000 en 9001 .....	12-2
	12.2.2 ISO 22000.....	12-3
	12.2.3 HACCP .....	12-3
	12.2.4 BRC .....	12-4
	12.2.5 IFS .....	12-4
	12.2.6 SQF.....	12-4
	12.2.7 TQM.....	12-4
	12.2.8 Hygiënecodes .....	12-5
<b>12.3</b>	<b>Kwaliteitsborgingssystemen in de melkveehouderij.....</b>	<b>12-5</b>
	12.3.1 Zuivel .....	12-5
	12.3.2 GMP+.....	12-6
	12.3.3 SecureFeed .....	12-6
	12.3.4 IKB.....	12-7
	12.3.5 SKV.....	12-7
	12.3.6 EurepGAP .....	12-7
	12.3.7 QS .....	12-8
	12.3.8 Skal .....	12-8
<b>12.4</b>	<b>Toekomstige ontwikkelingen .....</b>	<b>12-8</b>

Ook in de melkveehouderij wordt gewerkt met kwaliteitsborgingssystemen. Hierbij wordt onder andere de manier van werken in kaart gebracht. Veiligheid en duurzaamheid spelen een steeds belangrijkere rol in het proces. In dit hoofdstuk wordt een overzicht gegeven van de verschillende kwaliteitsborgingssystemen in het algemeen voor de voedingsmiddelenindustrie en de dierlijke sector in het bijzonder.

## 12.1 Wetgeving en historie

De ontwikkeling van kwaliteitsborgingssystemen is in de jaren tachtig begonnen in de Japanse auto-industrie. Later zijn deze systemen overgenomen door andere takken van industrie, waaronder de voedingsmiddelenindustrie. Tegelijkertijd is toen ook Europese wetgeving vernieuwd. Hiervoor is een zogenoemde *White Paper on Food Safety* gepubliceerd. Uitgangspunt hierbij was het vertrouwen van de consument te handhaven en/of terug te winnen. Vanwege de BSE-crisis in der tijd was het vertrouwen in voedselveiligheid sterk verminderd. In 2012 is een onafhankelijke European Food Safety Authority (EFSA) opgericht. De EFSA is een wetenschappelijk referentiepunt voor de hele Europese Unie en draagt bij aan een hoog niveau van gezondheidsbescherming voor de consument. EFSA helpt consumenten, dieren en het milieu te beschermen tegen voedsel gerelateerde risico's.

De EFSA valt onder de EU-regeling 178/2002, vooral bekend als de *General Food Law (GFL)*.

Met de GFL worden drie doelen beoogd:

- 1 Het bepalen van principes waarop de moderne voedingswetgeving is gebaseerd in de Europese Unie.
- 2 Het oprichten van een Europese Food Safety Authority (EFSA) in de lidstaten.
- 3 Het vaststellen van procedures bij voedselveiligheids crises, met inbegrip van het zogeheten *Rapid Alert System*.

De wetenschappelijke basis van de GFL is de risico-analyse. Deze risico-analyse bestaat weer uit drie componenten: risicobepaling (risk assessment), risicomanagement (risk management) en risicocommunicatie (risk communication). Vooral de risico-analyse is op wetenschap gebaseerd, waarbij vier stappen te onderscheiden zijn: gevarenidentificatie, gevarenkarakterisering, blootstellinganalyse en risicokarakterisering. De EFSA speelt een belangrijke rol bij deze risico-analyse. Het hart van de risico-analyse bestaat uit de *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP, zie 12.2.3).

Een ander belangrijk onderdeel van de GFL is de zogenoemde tracking en tracing paragraaf. Elk bedrijf moet in het geval van calamiteiten een stap vooruit en terug in de keten kunnen kijken en gegevens kunnen leveren die onder meer nodig zijn om bepaalde producten terug te halen.

## 12.2 Kwaliteitsborgingssystemen algemeen

De hierna beschreven kwaliteitsborgingssystemen hebben allemaal betrekking op voedingsmiddelen en de productie, verwerking en afzet daarvan. Belangrijk punt bij de invoering van kwaliteitsborgingssystemen is het verlenen van een certificaat en/of keurmerk na controle en goedkeuring. Ook vereisen alle systemen registratie en moeten bedrijven laten zien hoe ze werken en gewerkt hebben. De lijst van beschreven systemen is niet uitputtend en volledig. De controles (audits) worden bij voorkeur uitgevoerd door geaccrediteerde organisaties.

### 12.2.1 ISO 9000 en 9001

Een norm of standaard is een procedure of een maat waarover een groep mensen met elkaar heeft afgesproken dat ze hem zullen gebruiken. De International Organization for Standardization (ISO) is een internationale organisatie die kwaliteitsnormen vaststelt. Deze organisatie is een samenwerkingsverband van nationale standaardisatieorganisaties in 163 landen.

Kwaliteit geeft aan of het product of de dienst overeenkomt met wat de klant ervan verwacht. Kwaliteit geeft soms ook aan hoe slecht iets is. Voorbeeld: je maakt een product dat alleen jij kunt maken omdat je een patent hebt. Je kunt er dan toe neigen je product zo te vervaardigen dat het slechts een bepaalde tijd meegaat, zodat de gebruiker sneller een vervangend apparaat nodig heeft. Want als het product te goed is, gaat het te lang mee. In dat geval is de kwaliteit voor de klant goed, maar ongunstig voor de fabrikant. Op het vlak van kwaliteit zijn vele standaards beschikbaar. Deze standaards worden opgesteld door diverse instituten, zoals de Internationale Standaardisatie Organisatie (ISO), het Nederlands Normalisatie Instituut (NNI), het Deutsches Institut für Normung (DIN) en het American National Standards Institute (ANSI).

ISO 9000 is een serie standaarden van het ISO-instituut. Deze standaarden leggen vast hoe een organisatie haar kwaliteit kan waarborgen. Wanneer een organisatie volgens de ISO 9000-normen werkt, kan zij een certificaat aanvragen dat dit bewijst. Bij een gecertificeerde organisatie komt er regelmatig iemand langs om via een zogenoemde audit vast te stellen of de organisatie nog aan de eisen voldoet. De ISO 9000-standaard specificeert de vereisten voor een kwaliteitsmanagementsysteem en de verschillende definities die de productie van een

product of dienst moet ondersteunen. De standaard zegt iets over de vereisten en randvoorwaarden die tijdens het productieproces in de gaten moeten worden gehouden. In de standaard staat niet vermeld welke activiteiten moeten worden uitgevoerd zodat het product of de dienst van een hoge kwaliteit zal zijn. Veel bedrijven zeggen dat ze aan de ISO-standaard voldoen om aan te geven dat zij kwaliteit leveren. Zij kunnen hiervoor een certificaat hebben verworven. Waar ISO 9000 vooral over het proces van kwaliteitsbeheersing gaat, zijn er ook standaards die beschrijven welke eigenschappen een product moet hebben om als kwalitatief goed door het leven te kunnen gaan. Een voorbeeld hiervan is de ISO 9126-norm. Hierin worden de kwaliteitsaspecten van software beschreven.

De ISO 9001-norm is een verzameling van kwaliteitsmanagementsystemen, deze bevatten voorschriften die de *processen* binnen een bedrijf te beschrijven. Deze processen moeten leidend zijn voor de structuur en de vastlegging van het kwaliteitsmanagementsysteem. Het gaat om processen die er voor zorgen dat een overeenkomst met een klant, met betrekking tot een product of dienst, uiteindelijk resulteert in de levering van een product of dienst dat/die voldoet aan de verwachting van de klant. Uitgangspunten van de ISO 9001-norm zijn dat bestaande bedrijfsprocessen eenvoudig, begrijpelijk en schriftelijk worden vastgelegd en dat onnodige kosten worden vermeden. De basis van deze norm is: zeg wat je doet, doe wat je zegt en bewijs dat je doet wat je zegt.

De ISO 9001-norm is in feite een praktisch handvat voor het verbeteren van bedrijfsprocessen. Een gezond bedrijf opereert al volgens procedures die overeenkomen met ISO 9001, anders zou het geen bestaansrecht hebben. De ISO 9001-norm is ook een managementinstrument, dat alle mogelijkheden tot verbetering biedt door volledig inzicht te verschaffen in bedrijfsprocessen. Het is een instrument bij uitstek om procesmatig kwaliteitsverbeteringen door te voeren.

### 12.2.2 ISO 22000

Na een wildgroei van normen, zoals HACCP, BRC, IFS, SQF en TQM, is door ISO een internationale norm voor voedselveiligheid vastgesteld. Het grote voordeel van een ISO-norm is, dat deze voor de gehele wereld gelijk is. Een bedrijf met bijvoorbeeld een ISO 22000- certificaat in Nederland is zo te vergelijken met een bedrijf met hetzelfde certificaat in een ander land. Daarnaast hanteert elk land zijn eigen normen voor systeemcertificatie. Australië hanteert de SQF, Groot-Brittannië de BRC, EFSIS en BRC/IOP-Food Packaging, Duitsland en Frankrijk de IFS, Duitsland de QS, Amerika de GMP, Europa de EurepGAP en Nederland de HACCP-criteria. Wat betreft systeemcertificatie is het de bedoeling dat er wereldwijd straks nog maar één norm wordt gehanteerd: ISO 22000. De ISO 22000-norm hanteert dezelfde systematiek en structuur als de ISO 9001-norm. Zo is een managementsysteem dat is opgezet volgens ISO 22000 straks makkelijk te integreren in een managementsysteem conform ISO 9001.

ISO 22000 bouwt voort op drie principes:

- 1 Basisvoorwaarden. Deze zijn gebaseerd op de *general principles of food hygiene*. Dit is vergelijkbaar met het huidige basisvoorwaardenprogramma in de toetsingscriteria voor HACCP, de norm voor het behalen van het HACCP-certificaat.
- 2 De Codex Alimentarius aanpak voor het borgen van voedselveiligheid HACCP.
- 3 Kwaliteitssysteem ISO 9000 achtige elementen voor het beheersen van het kwaliteitssysteem.

Een ISO 22000 certificaat geeft aan dat een bedrijf een borging heeft op de voedselveiligheid en continu werkt aan verbeteringen . Organisaties met een ISO 22000 certificaat zijn bewust bezig met de voedselveiligheid.

### 12.2.3 HACCP

HACCP staat voor *Hazard Analysis and Critical Control Points*. HACCP is een Europese richtlijn voor de voedingsmiddelenindustrie. De richtlijn is wereldwijd erkend en sinds 2002 verplicht voor bedrijven die voedingsmiddelen produceren, verwerken, distribueren of opslaan. HACCP helpt bedrijven om voedingsmiddelen te produceren die voldoen aan de hoogste eisen op het gebied van voedselveiligheid. Het systeem is gericht op het opsporen en voorkomen van mogelijke gevaren voor de volksgezondheid. HACCP is het kwaliteitsborgingssysteem voor het bewaken van de voedselveiligheid, met zijn controles en preventieve maatregelen bij specifieke biologische, chemische en fysische gevaren. De eisen kunnen per bedrijf verschillen.

Het HACCP-systeem bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1 Identificeren van elk gevaar dat moet worden voorkomen, geëlimineerd of gereduceerd tot een aanvaardbaar niveau.
- 2 Bepalen van kritische controlepunten op verschillende plaatsen, waarbij controle essentieel is om een gevaar te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.
- 3 Bepalen van kritische limieten bij kritische controlepunten, die onderscheid maken tussen acceptabel of niet-acceptabel zijn van geïdentificeerde gevaren.
- 4 Bepalen en implementeren van effectieve monitoring procedures bij de kritische controlepunten.
- 5 Acties om te corrigeren als bij monitoring blijkt dat een kritisch controlepunt niet onder controle is.
- 6 Bepalen van regelmatig uit te voeren procedures om te verifiëren of de maatregelen onder 1 t/m 5 effectief werken.
- 7 Bepalen van documentatie en registratie om te kunnen laten zien dat de toepassing van maatregelen bij de punten 1 t/m 6 effectief is geweest.

Toepassing van de HACCP-principes kan worden ondersteund en aangemoedigd door nationale of gemeenschappelijke gidsen voor goede bedrijfspraktijken. In de bijlagen van de GFL worden algemene hygiëne-eisen voor de primaire productie gegeven. De meeste eisen betreffen reinheid, schoon zijn van apparaten en oppervlakken en voorkomen van kruisbesmetting. Deze hygiëne-eisen komen indirect terug in andere kwaliteitssystemen.

#### 12.2.4 BRC

BRC is de afkorting van British Retail Consortium. Deze naam geeft al weer dat vooral de winkels in het Verenigd Koninkrijk eisen stellen aan geleverde producten. Deze eisen kunnen zelfs teruggaan tot de boerderij waar de melk of het vlees geproduceerd is. De BRC heeft richtlijnen opgesteld waaraan een levensmiddelenproducent moet voldoen om te mogen leveren aan de grote Engelse supermarkten. Deze regels gaan verder dan alleen een HACCP-plan. Zo zijn er uitgebreide regels voor *Good Manufacturing Practice* (zie 12.3.1). Bijvoorbeeld voor de omgeving van de fabriek en voor organisatie en communicatie. Het verschil tussen BRC- en HACCP-certificering is overigens kleiner geworden sinds de nieuwe eisen voor HACCP bekend zijn. Ook de International Organization of Standardization probeert BRC-eisen op te nemen in ISO 22000.

#### 12.2.5 IFS

Om te komen tot een algemene voedselveiligheid standaard is door Duitse supermarkten van het Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE) in 2002 een audit-standaard ontwikkeld onder de naam *International Food Standard (IFS)*. In 2003 hebben Franse supermarkten van de Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD) zich aangesloten bij de IFS. Zij hebben bijgedragen aan de ontwikkeling van de nieuwe IFS-standaard. Ook deze IFS-standaard wordt in ISO 22000 opgenomen (zie 12.2.2).

#### 12.2.6 SQF

SQF betekent *Safe Quality Food*. Het SQF-programma is een volledig geïntegreerd voedselveiligheids- en kwaliteitsmanagementprotocol voor de voedingsmiddelensector. Het is vooral in de Verenigde Staten van kracht. De SQF-codes zijn gebaseerd op de HACCP-richtlijnen en ISO en kwaliteitsmanagementrichtlijnen.

#### 12.2.7 TQM

TQM staat voor *Total Quality Management*, in het Nederlands bekend als integrale kwaliteitszorg. TQM is een bedrijfsfilosofie die erop neerkomt dat alles wat een organisatie doet, erop gericht moet zijn alle belanghebbenden op een zo efficiënt mogelijke manier tevreden te stellen. Dit systeem kan succesvol werken als de volgende onderdelen goed werken: focus op de consument, strategisch plannen en leiderschap, voortdurende verbetering en versterken en samenwerken. TQM is dus een managementinstrument gericht op voortdurende verbetering van de bedrijfsprestaties. TQM is geïntegreerd in ISO 22000 (zie 12.2.2).

### 12.2.8 Hygiënecodes

Omdat de HACCP niet altijd goed toepasbaar is op kleine bedrijven of op familiebedrijven, zijn er zogenoemde hygiënecodes opgesteld. Er zijn bijvoorbeeld hygiënecodes voor ambachtelijke slagerijen en bakkerijen. Ook de boerderijzuivelsector heeft een hygiëncode opgesteld voor de verwerking van melk op de boerderij. Hierbij wordt zo veel mogelijk gewerkt volgens de HACCP-principes, maar dan specifiek toegepast op omstandigheden in de betreffende sector.

## 12.3 Kwaliteitsborgingssystemen in de melkveehouderij

Door de groei van de bedrijven wordt er steeds meer gewerkt met 'vreemde' arbeid. Het beschrijven van - en het werken met bedrijfsprotocollen wordt steeds belangrijker.

### 12.3.1 Zuivel

Elke zuivelonderneming heeft een eigen kwaliteitsborgingssysteem. Veelal maken deze kwaliteitsborgingssystemen deel uit van de leveringsvoorwaarden van de desbetreffende zuivelonderneming. In de kwaliteitsborgingssystemen wordt gewerkt met modules. Veel gebruikte modules zijn:

- gebruik en opslag van diergeneesmiddelen
- diergezondheid en -welzijn
- voeding en watervoorziening
- melkproductie en -opslag
- reiniging en desinfectie van de melkinstallatie.

In de diverse programma's kunnen er op onderdelen accentverschillen zijn. De kwaliteitsborgingssystemen worden veelal geïntegreerd met uitslagen van het kwaliteitsonderzoek van rauwe melk. Indien een melkveehouder voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen dan wordt hij gecertificeerd. Daarnaast vindt er minimaal eens per twee jaar controle plaats op de bedrijven, om te bezien of de producten op een verantwoorde wijze worden geproduceerd. Daarbij wordt o.a. gekeken naar de bedrijfsomstandigheden, maar ook naar de dierziekte registratie en het dierenwelzijn (huisvesting).

Naast kwaliteitsaspecten wordt het weiden van de koeien, de huisvesting van het vee, het energieverbruik en de landschappelijke inpassing van het veehouderijbedrijf (nethheid) meegenomen in de beoordeling. Biodiversiteit gaat een steeds belangrijkere rol spelen.

Per zuivelfabriek kunnen de voorwaarden verschillen en deze worden jaarlijks vastgesteld in de leveringsvoorwaarden. Deze voorwaarden worden (steeds meer) betrokken bij de uitbetaling van melk.

Certificering van melkveehouders kan onder andere door de Stichting Qlip uitgevoerd worden. Deze organisatie toetst of een melkveebedrijf aan de eisen van het zuivelbedrijf, waar de melk aan geleverd wordt, voldoet.

Certificering kan ook door de eigen zuivelonderneming (zie ook paragraaf 9.12) uitgevoerd worden. Voldoet het melkveebedrijf niet aan de gestelde (essentiële, c.q. basis) eisen, of behoort deze tot de recidivisten dan volgt er meestal een periode voor verbetering. Na deze periode kan eventueel opschorting van de melkinname plaatsvinden.

### Duurzame Zuivelketen

De zuivelsector wil natuurlijke en gezonde zuivelproducten op de markt brengen. Zuivelproducten die op een maatschappelijk verantwoorde wijze zijn geproduceerd. Hiervoor heeft de Nederlandse zuivelsector het initiatief [Duurzame Zuivelketen](#) genomen. De ambitie is hoog, zo wil men in 2020 naar een energie neutrale en milieu- en diervriendelijk productie toe. Om deze ambitie te bereiken heeft de Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO), waar alle Nederlandse zuivelfabrieken bij aangesloten zijn, gezamenlijk met de Land- en tuinbouworganisatie (LTO) en de overheid een aantal convenanten afgesloten. De convenanten hebben o.a. betrekking op het verminderen van het antibiotica verbruik, reductie van broeikasgassen en het sluitend maken van de mineralen kringloop.

Binnen de Duurzame Zuivelketen kent men vier thema's:

- Klimaatneutraal ontwikkelen;
- Continue verbeteren van dierenwelzijn;
- Behoud van weidegang;
- Behoud van biodiversiteit en milieu.

Vrijwel alle zuivelindustrieën zijn bezig om met hun leden (veehouders) invulling te geven aan de Duurzame Zuivelketen.

In het kader van het behoud van weidegang wordt de Nederlandse Zuivelketen ondersteund door

- [Convenant Weidegang](#): een samenwerking van meer dan 80 organisaties waarin er gezamenlijk naar wordt gestreefd het weidegang niveau van 2012 (81,2%) op peil te houden.
- [Stichting Weidegang](#): opgezet om als doel de zichtbaarheid van koeien in het Nederlandse landschap te stimuleren.

### 12.3.2 GMP+

De Nederlandse diervoedersector past hetzelfde kwaliteitsborgingssysteem toe als de internationale levensmiddelenindustrie: de borging op basis van een proactieve aanpak met HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points). De HACCP-systematiek voor risicobeheersing is toegevoegd aan de al langer bestaande kwaliteitsborgingsregeling GMP (Good Manufacturing/Managing Practice) van het Productschap Diervoeder. Het kwaliteitsborgingssysteem GMP+HACCP (kortweg GMP+) is uitgebouwd tot de hele keten van grondstoffenproducent tot en met transporteur en veehouder. Onafhankelijke auditors van certificerende instellingen controleren de naleving van de regeling. Ondernemers die in overtreding zijn kunnen hun GMP- of GMP+ -certificaat kwijtraken.

Afzonderlijke producenten voeren in veel gevallen bovendien een eigen, aanvullend kwaliteitsbeleid, waarvan er enkele aan de orde komen. GMP+ vormt de basis voor SecureFeed (zie 12.3.3.)

### 12.3.3 SecureFeed

SecureFeed is sinds begin 2015 de opvolger van Trust Feed. Deelnemers zijn bedrijven die voedermiddelen, mengvoerders en toevoegingsmiddelen rechtstreeks leveren aan veehouders. Zij werken samen in een systeem voor monitoring en risicobeoordeling van grondstoffen en de leveranciers ervan. De zuivelindustrie heeft een belangrijke rol gespeeld bij de totstandkoming van SecureFeed. Veehouders worden geacht diervoeders te betrekken van aangesloten leveranciers. Onderstaande informatie is afkomstig van [www.securefeed.eu](http://www.securefeed.eu).

Leveranciers van diervoeders hebben een sleutelrol bij het borgen van voedselveiligheid. Veilige diervoeders staan aan de basis van veilig vlees, veilige melk en veilige eieren, kortom veilige levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Werkwijzen van diervoederleveranciers (zowel producenten als handelaren) moeten dan ook zorgvuldig en transparant zijn.

#### **Borging**

SecureFeed werkt aan de voedselveiligheid van diervoeders. Voornaam instrument is het systeem voor collectieve monitoring en risicobeoordeling van diervoedergrondstoffen en de leveranciers ervan. SecureFeed beheert en ontwikkelt dit systeem, samen met haar deelnemers. Het zorgt voor het waarborgen van de voedselveiligheid van voedermiddelen, mengvoerders en toevoegingsmiddelen die rechtstreeks aan veehouders worden geleverd.

#### **Aanmeldingen en toetreding**

Na aanmelding doorloopt het diervoederbedrijf het toetredingsproces tot SecureFeed in twee fases. Eerst vindt een documenten audit plaats. Voor deelname moet het bedrijf onder meer gecertificeerd zijn voor GMP+ (of gelijkwaardig) en beschikken over een productaansprakelijkheidsverzekering. Als dit positief is beoordeeld, accepteert SecureFeed het bedrijf als aspirantdeelnemer. Het komt met die status op de deelnemerslijst op de site van SecureFeed te staan en moet zich houden aan alle SecureFeed-voorwaarden. Daarna volgt een fysieke audit op locatie en een beoordeling van alle voedermiddelen en leveranciers waar het diervoederbedrijf mee werkt. Als ook dat met positief resultaat is doorlopen, is het bedrijf volledig deelnemer van SecureFeed.

Medio 2019 waren 516 bedrijven deelnemer of clusterdeelnemer en werken volgens de voorschriften van SecureFeed. Deze bedrijven hebben het hele toelatingsproces met goed gevolg doorlopen. Daarnaast waren nog 7 bedrijven aspirant lid. Een volledig overzicht met [\(aspirant\)leden](#) staat op de site van SecureFeed.

### 12.3.4 IKB

IKB staat voor Integraal Keten Beheer. Dit is een systeem voor de productie van verschillende soorten vlees. Het IKB-keurmerk voor varkens- en pluimveevlees en eieren geeft aan dat er bij productie, transport en verwerking uitgebreide controles plaatsvinden op alle onderdelen van deze keten. Deelname aan de regeling IKB Rund biedt vleesveehouders bovendien de mogelijkheid om digitaal Voedsel Keten Informatie (VKI) te registreren in de daarvoor beschikbare systemen. Voor veel Nederlandse slachterijen is het digitaal aanleveren van VKI een vereiste.

IKB streeft extra controle na op de kwaliteit van de vleesproductie. Het omvat een systeem voor de registratie van vee in alle stadia van de vleesproductieketen, van mesterij tot slachthuis en slagerij. Hiermee maakt IKB de vleesketen transparant: in elke fase is bekend wat er in de voorgaande fase is gebeurd. Het systeem geldt voor rundvlees, varkensvlees, kip en kalkoen (IKB-rund, IKB-varken, IKB-kip en IKB-kalkoen). De deelnemende bedrijven garanderen dat ze voldoen aan de gemaakte afspraken over registratie van de dieren, gebruik van medicijnen, hygiëne, voer en transport van de dieren.

De controles worden uitgevoerd door CoMore Bedrijfsdiensten (CBD). Het Verificatie Instituut Kwaliteitssystemen (VERIN) is de certificerende instantie die toezicht houdt en waaraan wordt gerapporteerd. Deelname aan IKB is niet verplicht, maar geldt in de handel vaak als voorwaarde. Bedrijven die niet meedoen, kunnen hun dieren of hun vlees moeilijk verhandelen. IKB-producten zijn te herkennen aan het keurmerk op de verpakking. Dit keurmerk geeft aan dat de hele keten van de vleesproductie bekend is, van dier tot verpakt vlees, en dat elke fase van de vleesproductie extra is gecontroleerd. Circa 90 procent van het Nederlandse rundvlees is voorzien van het IKB-keurmerk.

### 12.3.5 SKV

SKV betekent Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector. Deze stichting is in 1990 opgericht om veilig kalfsvlees beter te kunnen borgen. Dit is gebeurd in samenwerking met de Nederlandse overheid. Inmiddels valt de hele nationale productie van kalfsvlees onder het SKV-regime. Inspecteurs van de SKV voeren onaangekondigd controles uit in alle schakels van de productieketen. Ze controleren producenten van kalvervoerders, handelaren in voer, vleeskalverhouders en slachterijen. De inspecteurs houden toezicht op de administratie en de procedures, voeren visuele controles uit en nemen monsters van bijvoorbeeld voer, haar en urine in de boerderijfase én in de slachtfase. Daarnaast zijn wetenschappers permanent bezig om de bestaande analysemethoden (controles) verder te verfijnen en te vernieuwen. Wie de regels overtreedt, kan rekenen op sancties vanuit de SKV en op strafrechtelijke vervolging door de overheid.

### 12.3.6 EurepGAP

EurepGAP is gestart als een initiatief vanuit de Euro Retail Produce Working Group (Eurep). Het doel is een internationale standaard te ontwikkelen voor Goede Agrarische Praktijken (GAP), met name gericht op groente en fruit. Verantwoordelijken uit de hele wereld en uit alle schakels van de voedselketen zijn betrokken geweest bij de ontwikkeling van deze standaard. Formeel gesproken omvat EurepGAP de eisen die in Europees verband aan boeren en tuinders worden gesteld aangaande voedselveiligheid, duurzaamheid en kwaliteit. Deze normen worden gecertificeerd door een geaccrediteerde instelling, waardoor het geheel kan worden geborgd. Hoewel de naam EurepGAP nog wereldwijd wordt toegepast, werd deze naam in september 2007 gewijzigd in GlobalGAP.

EurepGAP bestond in eerste instantie alleen uit supermarktorganisaties, maar ook andere organisaties kunnen lid worden om zo mee te denken over de ontwikkeling van EurepGAP. Binnen EurepGAP werkt men met zogenoemde *Musts* en *Shoulds*. De *Musts* kunnen nog worden onderverdeeld in *Major Musts* en *Minor Musts*. Een *Major Must* heeft betrekking op voedselveiligheid en is een verplichte voorwaarde waaraan voor 100 procent moet worden voldaan. Niet voldoen aan een *Major Must* leidt tot intrekking van het certificaat. Corrigerende acties van bedrijven moeten worden geverifieerd door de certificerende instelling, met een bedrijfsbezoek of op een andere manier, bijvoorbeeld documentcontrole. Een *Minor Must* is een verplichte voorwaarde waaraan bedrijven voor 95 procent moeten voldoen. Waar nodig moeten corrigerende bedrijfsacties worden geverifieerd door de certificerende instelling binnen een periode van 4 weken. Een *Should* is daarentegen een advies. De geadviseerde zaken moeten worden geïnspecteerd, maar het verlenen van EurepGAP-certificaat is er niet van afhankelijk.

EurepGAP is geen consumentenkeurmerk. Het geeft een waarborg dat het product veilig is. Een consument kan in de supermarkt geen onderscheid maken tussen een product dat wel EurepGAP is gecertificeerd of welke geen certificaat heeft. Als de consument de supermarkt instapt, gaat hij/zij ervan uit dat alle producten veilig zijn. Wel zijn alle aardappel-, groente en fruitproducten die aan supermarkten worden aangeboden gecertificeerd. Een EurepGAP-certificaat waarborgt de voedselveiligheid. De veiligheid van voedsel is een inkoopvoorwaarde. Boeren en tuinders krijgen niet meer geld voor hun producten, maar moeten beschikken over het EurepGAP-certificaat om te kunnen leveren.

### **12.3.7 QS**

QS staat voor Qualitätssicherung. Het is een Duits systeem voor zelfcontrole op vrijwillige basis, dat in 2001 is gestart. Er zijn zo'n 70.000 bedrijven aangesloten. Het gaat dan vooral om veevoeder-, vlees-, akkerbouw- en groente- en fruitbedrijven, waaronder fabrikanten en primaire producenten.

### **12.3.8 Skal**

Stichting Skal is de organisatie voor het toezicht op de biologische productie in Nederland. Ze doet dit door middel van inspectie en certificatie. Inspectie vindt plaats in de vorm van bedrijfsbezoeken, monsternames van grond, gewas of producten en administratieve beoordelingen. Dit gebeurt minimaal eens per jaar. Als het productieproces volledig aan de eisen voldoet, vindt certificatie plaats. Consumenten van biologische producten weten dan dat het om gecertificeerde biologische productie gaat. Meestal mag de ondernemer dan ook het EKO-keurmerk voeren op biologische producten die Skal-gecertificeerd geproduceerd zijn. De consument herkent dat en heeft zo de zekerheid dat het werkelijk om een biologisch voortgebracht product gaat. Skal is wettelijk eigenaar en merkhouder van het EKO-keurmerk. Dit keurmerk betekent dat een product voldoet aan de Nederlandse nationale regelgeving en aan de EU-verordening voor biologische productie. Het gebruik van het EKO-keurmerk is aan strenge regels gebonden en is slechts toegestaan na toestemming van Skal. De regels voor gebruik zijn vastgelegd in een speciaal reglement. Skal ziet toe op het gebruik van het EKO-keurmerk en onderneemt stappen om onjuist gebruik en misbruik tegen te gaan. Steeds meer bedrijven schakelen om van gangbare naar biologische melkveehouderij. De voorwaarden waar men bij omschakeling rekening mee moet houden zijn te vinden op [www.skal.nl](http://www.skal.nl). De omschakeling duurt doorgaans 2 jaar.

## **12.4 Toekomstige ontwikkelingen**

De wens van veel producenten, fabrikanten en retailers is om de talrijke systemen en voorschriften die moeten worden nageleefd, in aantal terug te brengen. Wat dat betreft zijn de ISO-normen een vooruitgang. Verder is het ook op boerderijniveau van belang dat er verschillende systemen gecombineerd en meer geïntegreerd gaan worden, zodat er minder afzonderlijke inspecties op de bedrijven hoeven plaats te vinden.