

1.14 Certificeringen

1.14.1 Certificaten

VCA (Veiligheids Checklist Aannemers)**

Het VCA** certificaat van Lloyd's Register Quality Insurance geeft aan dat een bedrijf een erkend veiligheidsmanagementsysteem heeft dat gericht is op de directe veiligheidsbeheersing van de activiteiten op de werkvloer en de veiligheidsstructuren binnen het bedrijf.

Het veiligheidsmanagementsysteem is van toepassing op het ontwikkelen, produceren, installeren, beheeren en onderhouden van complete elektrotechnische installaties (licht, kracht, zwakstroom, regeltechniek, proces-, meet- en regelinstallaties, gebouwen, automatisering, telematica en beveiligingsinstallaties) ten behoeve van Industrie, Regeltechniek AC, Utiliteit, Verkerk Service Systemen, Verkerk Inspectie en Verkerk Beheer & Onderhoud

Het NEN-EN-ISO 9001:2008 certificaat van Lloyd's Register Quality Insurance geeft aan dat de Verkerk Groep een erkend algemeen kwaliteitsmanagementsysteem heeft dat duidelijk en efficiënt gericht is op het intern en extern verbeteren van de organisatie en het verhogen van de concurrentiekracht van de organisatie.

Het kwaliteitsmanagementsysteem is van toepassing op het ontwikkelen, produceren, installeren en onderhouden van complete elektrotechnische installaties (licht, kracht, zwakstroom, regeltechniek, proces meet- en regelinstallaties, gebouwen en automatisering) met bijbehorende panelen ten behoeve van Utiliteit, Industrie en Regeltechniek AC, alsmede het ontwerpen, projecteren, assembleren, aansluiten, in bedrijfstellen en onderhouden van Verkerk Service Systemen (oproep-/communicatie, sociale alarmering, professioneel geluid, personen-zoek-installatie en Beveiliging & Telematica) voor de ouderen- en gezondheidszorg.

OHSAS 18001 is de wereldwijd geaccepteerde norm met eisen voor een arbomanagementsysteem. De gezondheid en veiligheid van medewerkers wordt beïnvloed door onder meer fysieke belasting, fysieke omstandigheden en machineveiligheid. Met een arbomanagementsysteem worden gevaren en risico's geïdentificeerd en geëvalueerd om deze vervolgens te verminderen.

Er zijn wereldwijd een groot aantal OHSAS certificaten uitgegeven. In Nederland beschikken meer dan 300 organisaties over het OHSAS 18001 certificaat.

Via de website www.sccm.nl kunt u nagaan welke organisaties gecertificeerd zijn.

Belangrijke onderwerpen van OHSAS 18001 zijn voor elke organisatie:

- Arboveiligheidsbeleid
- Het voldoen aan geldende wet- en regelgeving
- Beheersing van arbo risico's en bewustwording
- Continu verbeteren van de arbeidsomstandigheden
- Gecombineerde aanpak OHSAS 18001 - De structuur van de OHSAS 18001 norm is identiek aan die van ISO 9001.

RapidISO®

RapidISO® is een methode waarbij QSN zoveel mogelijk werk uit handen neemt voor de klant. Het is een



gerichte MKB-aanpak die, met een korte doorlooptijd, door veel organisaties als slim alternatief wordt gezien.

Onze aanpak

Onze aanpak is snel en eenvoudig. In een beperkt aantal stappen wordt het programma doorlopen om te komen tot een managementsysteem in de organisatie. Bij bedrijven met maximaal 50 medewerkers, 1 locatie en processen met een beperkte complexiteit duurt dit maximaal 10 dagen.

Blue Book

Na de intake zorgen wij ervoor dat de vereiste documenten in een korte tijd overzichtelijk wordt vastgelegd om vervolgens over te gaan tot de implementatie. Daardoor gaat de organisatie direct met verbeteringen aan de slag. Het voordeel hiervan is dat de organisatie niet te lang stilstaat bij het beschrijven, maar het systeem direct in de praktijk brengt. Na twee maanden zullen wij gezamenlijk de werking van het systeem evalueren door middel van een proefaudit en het schrijven van een kwaliteitsjaarverslag. Ook wordt de voortgang van het actieplan besproken en de werking van de proces indicatoren. De uitkomsten worden verwoord in een herzien actieplan en certificatie kan vervolgens plaatsvinden.

Door de snelheid van werken is de investering in externe advieskosten aanzienlijk lager dan bij traditionele projecten. Daarnaast betekent RapidISO®:

- Een praktische vertaalslag van de norm in een duidelijke meerwaarde voor uw organisatie;
- Een praktische vorm van documenteren, waarbij zo min mogelijk papier wordt nagestreefd;
- Een doorlooptijd van maximaal 4 maanden inclusief succesvolle certificatie.
- Wij informeren u graag over onze tarieven. We hanteren daarbij een vaste prijs voor bedrijven tot maximaal 50 medewerkers, 1 locatie en processen met een beperkte complexiteit.

EasyISO®

EasyISO is een onderhoudscontract, dat in kan gaan na certificatie. QSN levert in dat geval een tijdelijke kwaliteitsfunctionaris die periodiek rapporteert over kwaliteitszaken. Daardoor blijft u optimaal geïnformeerd en langdurig gecertificeerd.

KOMO Instal / BRL 6000

Het KOMO Instal procescertificaat geeft aan dat een bedrijf werkt volgens de wettelijke voorschriften (BRL 6000) en dat de opgeleverde installaties daarom voldoen aan het Bouwbesluit. De Nationale Beoordelingsrichtlijn (BRL) 6000 heeft betrekking op gas-, water- en elektriciteitsinstallaties en stelt eisen aan de installatie, het proces, het installatiebedrijf en de interne en externe kwaliteitsbewaking. De Verkerk Groep heeft een procescertificaat voor deelgebieden 01, 02 en 03, waarmee installaties van individuele woningen, installaties met een afgezekerde stroomsterkte van ten hoogste 3 x 80 A en installaties met een hogere afgezekerde stroomsterkte dan 3 x 80 A mogen worden aangelegd.

Certificaat van Toezicht (EVK)

Een bedrijf voldoet aan de criteria van Toezicht en is daarom als EVK-installeur (Elektrotechnisch VeiligheidsKeur) erkend om elektrotechnische veiligheidsinspecties uit te voeren. Deze inspecties worden periodiek uitgevoerd om de veiligheid van elektrotechnische installaties en elektrische arbeidsmiddelen vast te stellen.



Branddetectie

Een bedrijf is een NCP-erkend Branddetectiebedrijf conform de Regeling Brandmeldinstallaties 2002, zoals bepaald door het Nationaal Centrum voor Preventie (NCP). Het bedrijf is verplicht de voorgestelde maatregelen uit te voeren volgens de hiervoor geldende normen en voorschriften met betrekking tot het schrijven van een Programma van Eisen (PvE) en het zelfstandig projecteren, installeren, in bedrijf stellen en onderhouden van brandmeldinstallaties in allerlei soorten projecten.

Installatie Brandmeldinstallaties

Omdat een bedrijf erkend Branddetectiebedrijf is (zie boven), is het bedrijf automatisch NCP-erkend Installatiebedrijf Brandmeldinstallaties conform de NCP Regeling Brandmeldinstallaties 2002. Het bedrijf is verplicht de voorgestelde maatregelen uit te voeren volgens de hiervoor geldende normen en voorschriften met betrekking tot het installeren van brandmeldinstallaties in allerlei soorten projecten.

Opsteller Programma van Eisen Brandmeldinstallaties

Een bedrijf is een NCP-erkend Opsteller Programma van Eisen conform de Regeling Brandmeldinstallaties 2002, zoals bepaald door het Nationaal Centrum voor Preventie (NCP). Het bedrijf is verplicht de voorgestelde maatregelen uit te voeren volgens de hiervoor geldende normen en voorschriften met betrekking tot het opstellen van een Programma van Eisen (PvE).

BORG beveiligingsbedrijf

Een bedrijf is een technisch beveiligingsbedrijf conform de Regeling BORG Beveiligingsbedrijf, zoals bepaald door het Nationaal Centrum voor Preventie. Het bedrijf is verplicht de voorgestelde maatregelen uit te voeren volgens de hiervoor geldende normen en voorschriften met betrekking tot het maken van een beveiligingsplan en het installeren en onderhouden van alarmapparatuur die deel uitmaakt van een beveiligingssysteem.

Veilig Thuis Keur

Een bedrijf is erkend Keurmeester voor Veilig Thuis Keur, het keurmerk voor de periodieke inspectie van technische installaties en technische voorzieningen in woningen. De Verkerk Groep is bevoegd om installaties in woningen te inspecteren volgens het minimaal aanvaardbare veiligheidsniveau dat aangegeven is in De Nederlands Technische Afspraak (NTA) 8025.

RECAI

Een bedrijf is een RECAI-erkend installateur en als zodanig bevoegd om volgens de hiervoor geldende normen en eisen Centrale Antenne Installaties (CAI) te ontwerpen, projecteren, tekenen, installeren, monteren, inregelen en te onderhouden.

Kenteq leerbedrijf

Een bedrijf is in het kader van de Wet Educatie en Beroepsonderwijs (WEB) erkend als leerbedrijf en mag volgens deze wet beroepspraktijkvorming op elektrotechnisch vakgebied verzorgen voor het middelbaar beroepsonderwijs (MBO).

Excellent Opleidingsbedrijf

Een bedrijf heeft een Kenteq certificaat 'Excellent Opleidingsbedrijf', als dit bedrijf is gespitst op bedrijfsbeleid op het terrein van ontwikkelen en opleiden van medewerkers, facilitering van opleidings- en ontwikkelingstrajecten en betrokkenheid en actieve deelname aan de onderwijsomgeving.



ECABO leerbedrijf

Een bedrijf is in het kader van de Wet Educatie en Beroepsonderwijs (WEB) erkend als leerbedrijf en mag volgens deze wet beroepspraktijkvorming op het gebied van economie/administratie, ICT en veiligheid verzorgen voor het middelbaar beroepsonderwijs (MBO).

1.14.2 Product gerelateerde certificaten

Millennium kabelsysteem

Een bedrijf is een erkend installateur van het MillenniumM kabelsysteem van Brand-Rex. Brand-Rex geeft namens de Verkerk Groep certificaten af voor diverse UTP, FTP en S-FTP twisted pair bekabelingen, glasvezelback-bone systemen en glasvezel bekabeling. De Verkerk Groep voldoet aan de nauwkeurig geformuleerde eisen en voorwaarden, onder andere met betrekking tot kennisniveau, opleidingen en outillage.

Profibus veldbus installatie

Met het certificaat voor Profibus Engineer is een bedrijf erkend om zelfstandig een nieuwe Profibus installatie te ontwerpen en te installeren of een bestaande installatie te onderhouden. Deze veldbus oplossingen worden vooral gebruikt bij automatiseringsprojecten.

PAVICOM

PAVICOM is een samengesteld stroomverdeelsysteem dat jaarlijks door KEMA-Keur gecertificeerd wordt. Het systeem heeft een maximale aansluitwaarde van 1000 A en wordt door de Verkerk Groep toegepast in regel- en besturingspanelen.

KEMA-Keur is verkregen door een systematische engineering aanpak en de juiste wijze van montage en beproeving.

Laagspanningsverdeelssystemen

Een bedrijf is een gecertificeerd paneelbouwpartner voor ABB, Eaton Holec en Hager verdelers. De certificaten zijn van toepassing op verschillende systemen tot een maximale aansluitwaarde van 1600 A.

FirePro® aërosol brandblussystemen

Een bedrijf is erkend voor het installeren van FirePro® aërosol brandblussystemen van FireVision.

1.14.3 Opdracht

Benoem alle benodigde, verkregen en gewenste certificaten, van belang voor jouw (stage)bedrijf. Beschrijf kort en bondig de doelstelling van elk certificaat met bijbehorende verplichte registratie en documentatie.

Kwaliteit: doel en middelen

De voorbije decennia heeft de voedingsindustrie zware inspanningen geleverd om de voedselveiligheid zo goed mogelijk te garanderen. Daarbij werden allerlei controlesystemen ingezet, die echter vaak alleen maar op het eindproduct gericht waren. Deze traditionele systemen bleken daardoor onvoldoende om de nodige waarborgen te leveren. Vandaar dat moderne controlesystemen alle grond- en eindstoffen en het hele productieproces beschouwen. Als dit systematisch gecontroleerd en geregistreerd wordt is sprake van een kwaliteitssysteem. Als hierbij ook gelet wordt op de veiligheid van het product voor de eindgebruiker is sprake van een voedselveiligheidssysteem.

Daarbij heeft zich een internationale consensus gevormd rond de principes van het Hazard Analysis Critical Control Points-systeem (HACCP) als beheerssysteem dat het mogelijk maakt de veiligheid en de hygiëne van



de levensmiddelen te waarborgen. Dit concept is in principe een wettelijke verplichting geworden op zowel Europees niveau als op nationaal niveau. Deze algemene kwaliteitsrichtlijnen worden door verschillende branches of bedrijfskolommen als basismodel gebruikt om invulling te geven aan branche specifieke kwaliteitssystemen, zoals Global-GAP, GMP, IKB en Hygiëncodes.

Een bedrijf dat een kwaliteitssystem heeft, heeft een beschrijving van de intern gehanteerde taken, bevoegdheden, verantwoordelijkheden, procedures, werkinstructies en registraties. Een certificeerder beoordeelt de opzet en uitwerking van het systeem. Deze controles kunnen resulteren in een certificaat. Het betreffende certificaat kan betrekking hebben op het systeem dat de bedrijven gebruiken om de kwaliteit te garanderen ofwel op de producten of op een combinatie van beide.

In Nederland is de HACCP-certificatie het bekendst omdat certificerende instanties in samenwerking met de overheid een systeem hebben opgezet waarbij een HACCP-systeem getoetst kan worden en gecertificeerd. Daarnaast zijn door verschillende sectoren handboeken, zoals hygiëncodes, opgesteld om vooral kleinere bedrijven te helpen bij het werken aan voedselveiligheid. Elk kwaliteitssystem is een middel om een betere voedselveiligheid na te streven.

Naast kwaliteitssystemen om de voedselveiligheid te waarborgen zijn er ook systemen die andere kwaliteitskeurmerken opleveren, zoals milieukeur, biologische landbouw. Deze keurmerken bieden de producent een mogelijkheid om zich te onderscheiden.

De overheid zegt duidelijk dat de producent verantwoordelijk is voor de veiligheid van zijn producten. Tegelijkertijd is het de overheid die bepaalt wat veilig is, doordat zij de regels bepaalt en de grenzen vastlegt. De meeste regels waaraan een producent zich moet houden komen uit Brussel, van de Europese Commissie.

Meer informatie over keurmerken vindt u in het dossier Keurmerken.

Wat is een (kwaliteits)zorgsysteem?

In een (kwaliteits)zorgsysteem worden alle belangrijke basisafspraken over bedrijfsvoering en kernprocessen vastgelegd. Het opzetten van een zorgsysteem voldoet aan interne eisen zodat het prettig werkbaar is en tevens aan externe eisen zodat het door een onafhankelijke instantie certificeerbaar is. Als het systeem wordt goedgekeurd, verkrijgt de organisatie een certificaat of erkenning. Daardoor tonen zij bij derden aan dat men te maken heeft met een bedrijf dat zijn 'zaakjes' goed heeft geregeld. Belangrijker is nog het 'grote schoonmaak' effect. De interne organisatie wordt van a tot z doorgelicht, zodat alles en iedereen weer op scherp staat. Door het opzetten van een zorgsysteem kun je het productieproces beheersen.

Waarom kiezen voor een kwaliteitssystem?

Er ontstaat helderheid en duidelijkheid voor iedereen die in de organisatie werkt. Iedereen weet waar hij aan toe is en de basisstructuur van alle werkzaamheden in het bedrijf zijn overzichtelijk vastgelegd. Knelpunten komen aan het licht en worden waar mogelijk opgelost. Dit levert vaak forse besparingen op. Bovendien verbetert de werksfeer, omdat er minder misgaat. Dit leidt tot minder ergernis bij collega's en klanten. Bij certificering kan onafhankelijk worden aangetoond dat het bedrijf voldoet aan de gestelde normen.

Een tweede reden kan zijn dat de klant kan vragen dat het tuinbouwbedrijf een zorgsysteem voert. Grootwinkelbedrijven als Albert Heijn en Super de Boer werken zelf met zorgsystemen en verlangen van hun klanten dat ze aan bepaalde eisen voldoen.



Tot slot is het voeren van sommige registratie en zorgsystemen verplicht vanuit de overheid. Op fytosanitair gebied stelt de overheid bijvoorbeeld eisen om bepaalde ziekten en plagen te voorkomen. Daar moet je als tuinder aan voldoen, want anders kan je het product dat je teelt niet afzetten.

4 soorten zorgsystemen

- Er zijn een aantal zorggebieden waaraan een bedrijf kan/moet voldoen:
- Een systeem voor productkwaliteit
- Een systeem voor voedselveiligheid
- Een systeem voor de veiligheid, de gezondheid en het welzijn van het personeel (Arbo)
- Een systeem voor de bescherming van het milieu.

Deze vier zorggebieden worden veelvuldig geïntegreerd in het KAM-zorgsysteem (Kwaliteits-, Arbeids- en Milieuzorg).

Traceerbaarheid

Een belangrijk onderdeel van een kwaliteitsborgingsysteem is de traceerbaarheid. Als onderdeel van het kwaliteitsborgingprogramma worden efficiënte procedures uitgewerkt, die de voedingsproducten (en hun ingrediënten) ingeval van een incident zowel stroomopwaarts als stroomafwaarts kunnen traceren.

De principes voor ketentracing in de agrovoedingsketen kunnen als volgt worden samengevat:

- Elke schakel in de agrovoedingsketen (toelevering aan landbouwbedrijven, landbouwbedrijven, voedingsindustrie, distributie, handel) moet beschikken over een Identificatie en Registratiesysteem dat tracing mogelijk maakt.
- De eerste schakel in de voedingsindustrie registreert een aantal parameters betreffende de landbouwproducent en het primaire product en houdt die bij.
- Elke schakel moet de nodige informatie bijhouden en desgevraagd door te geven aan de volgende operator.
- Elke schakel identificeert en registreert inkomende partijen.
- Elke schakel moet zich vergewissen dat de voorgaande schakel functioneert conform de gestelde principes.
- Elke schakel registreert voor elk productiepartij de inkomende partijen waaruit het samengesteld is. Indien wordt aangetoond dat deze registratie onmogelijk of nutteloos is, worden in het kader van autocontrolesystemen (ISO, HACCP) bijkomende maatregelen van risicobeheer genomen en wordt dit meegedeeld aan de afnemers.

Het bijhouden en desgevallend doorgeven van de nodige informatie voor traceerbaarheid berust bij elk individueel bedrijf. Het systeem kan slechts operationeel zijn indien elke schakel en elke operator in de keten deze verplichting ook effectief naleeft. Het is daarom noodzakelijk dat dit aantoonbaar gemaakt wordt bij elke operator en dat op het identificatie en registratiesysteem periodiek en extern toezicht uitgeoefend worden.

Kwaliteitssystemen

Met een kwaliteitszorgsysteem worden afspraken over de manier van werken vastgelegd. Hiervoor bestaan verschillende systemen. Een kwaliteitsmanagementsysteem, volgens ISO-9000, is er om op structurele wijze



invulling te geven aan kwaliteitszorg, waaronder voedselveiligheid. Een HACCP-systeem richt zich specifiek op de gevaren bij productie, terwijl andere kwaliteitssystemen (BRC, Global-Gap, enz.) verder kijken.

Meer informatie:

- Argumenten voor kwaliteitszorg
- De valkuilen van kwaliteitszorg
- Kosten en baten van kwaliteitszorg
- Algemene opzet van een kwaliteitssysteem
- De onderstaande systemen worden in de voedselketen gebruikt.
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

Artikel 30 van de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen (WHI) verplicht elk bedrijf dat levensmiddelen bereidt, verwerkt, behandelt, verpakt, vervoert, distribueert of verhandelt om zijn werkwijze zodanig in te richten dat zij op een systematische manier de veiligheid van hun producten waarborgen. Dit houdt in dat ze verplicht zijn een bewakingssysteem te hebben waarmee hun hele proces gecontroleerd wordt.

Dit bewakingssysteem, ofwel voedselveiligheidssysteem, moet gebaseerd zijn op HACCP, het Hazard Analysis and Critical Control Point System. Bij HACCP-systemen wordt systematisch gezocht naar de kritische (kritieke) punten die van invloed zijn op het eindproduct.

GMP (Good Manufacturing Practices)

Good Manufacturing Practice (GMP) is een productie gerelateerde kwaliteitszorgbenadering. Deze wordt met name toegepast in de voedingsmiddelen-, farmaceutische en gezondheidsmiddelenindustrie. De nadruk ligt hier op hygiëne in de productiefase. De normen stellen veelal concrete eisen aan bedrijfsinrichting en werkwijzen. Er zijn diverse GMP-normen, die worden uitgegeven door verschillende (branche-)organisaties. Deze zijn vooral opgesteld voor producenten in de primaire sector, zoals akkerbouw en de diervoedersector.

Bedrijven in de diervoedersector kunnen echter ook een stapje verder met behulp van de GMP+ regeling van het Productschap Diervoeder (PDV). De GMP+-regeling is van toepassing voor producenten en handelaren van mengvoeders, enkelvoudige diervoeders, vochtrijke voedermiddelen, voormengsels en diervoedergrondstoffen. De basis van de GMP+ regeling wordt gevormd door EN-ISO 9001, ISO 22000 en de HACCP principes. Dankzij deze regeling kunnen bedrijven aantoonbaar waarborgen dat diervoeders en ingrediënten voor diervoeders voldoen aan de wettelijke voorschriften en aan een aantal bovenwettelijke eisen, overeengekomen met ketenpartijen.

GFSI (Global Food Safety Initiative)

Het Global Food Safety Initiative (GFSI) is een initiatief van de internationale retail om standaarden te maken voor voedselveiligheid. Bij het GFSI kan erkenning van (nationale) certificeringsschema's worden aangevraagd. Een erkenning van GFSI betekent wereldwijde acceptatie en daarmee draagvlak voor het certificeringsschema ('Certified once, accepted everywhere.').

Ook is er een waarschuwingssysteem ontwikkeld wat alle betrokken partijen in de voedselketen en de overheid direct op de hoogte stelt van ongewenste situaties waarop terstond kan worden gereageerd.



ISO 9000 / 22000

ISO 9000 is de internationale paraplu van standaarden voor kwaliteitszorg en kwaliteitsborging in industriële- en dienstverlenende organisaties. ISO staat voor: 'International Organisation for Standardisation' en is samengesteld uit afgevaardigden van overheden en bedrijven over de gehele wereld. ISO 9000 is niet specifiek ontwikkeld voor de voedingssector. ISO 22000 daarentegen wèl.

De internationale normen van de ISO 9000 familie beschrijven welke elementen deel zouden moeten uitmaken van kwaliteitssystemen, maar niet hoe een specifieke organisatie deze elementen kan implementeren. Een organisatie dient zelf de vertaalslag van de standaard naar zijn organisatie te maken, omdat iedere organisatie uniek is. De ISO 9000 normen worden om de paar jaar herzien. De laatste versie dateert van oktober 2005.

Voor levensmiddelenbedrijven kennen ISO 9000 en HACCP veel overlappingen. Veelal kan gesteld worden dat een goed HACCP-systeem voor deze bedrijven tevens voor ca. 80% voldoet aan de ISO 9000-normen. Andersom geldt hetzelfde: een goed ISO 9000 kwaliteitszorgsysteem voldoet bij deze bedrijven veelal voor ca. 80% aan de HACCP-normen.

ISO heeft een nieuwe ISO norm ontwikkeld (ISO 22000) voor voedselveiligheidssystemen op basis van HACCP. Deze nieuwe norm, die in september 2005 gepubliceerd is, stelt eisen aan een managementsysteem voor voedselveiligheid gericht op alle schakels in de voedselketen. ISO 22000 combineert 'the best of both worlds': concrete voedselveiligheid condities, gebaseerd op de basishygiënevoorwaarden en de HACCP-standaard van de Codex Alimentarius, en een effectief management van de beheersmaatregelen op basis van de kwaliteitsmanagementstandaard ISO 9001. De norm is ketengericht en van toepassing op bedrijven in de agrofoodsector, variërend van primaire productie tot retail, en de toeleverende bedrijven zoals de verpakkings- en de reinigingsmiddelenindustrie.

Meer informatie:

- Home - International Organisation for Standardisation (ISO)
- ISO 22000 - NEN
- ISO 22002 - NEN
- ISO 9000, de basisprincipes – ISO

BRC (British Retail Consortium)

In het British Retail Consortium zijn de grote Britse supermarkten (o.a. Tesco, Sainsbury, Safeway, Somerfield, Sainsbury) verenigd. Samen hebben zij de eisen die gesteld aan leveranciers van levensmiddelen worden verwerkt in een schema; de BRC-Food standard. Hiermee kan een leverancier met een certificaat aan de eisen van verschillende afnemers voldoen en de stroom auditoren beperken. In deze standaard zijn belangrijke elementen uit ISO-9000 ten behoeve van kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid opgenomen. Het omvat naast een HACCP-plan ook eisen aan management en informatievoorziening. De BRC code is onlangs herzien en goedgekeurd door het GFSI.

In Nederland heeft het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL) de CBL-BRC-code ontwikkeld.

Global-GAP

Om aan de wensen en eisen van de consument naar meer voedselveiligheid van land- en tuinbouwproducten tegemoet te komen, hebben een 26-tal Europese supermarktorganisaties in 1997 het



initiatief genomen om de voorwaarden die zij naar hun leveranciers van verse producten toe hanteren, op elkaar af te stemmen. Deze supermarktketens, samenwerkend in Eurep (Euro Retailer Produce), hebben in 1999 voorschriften opgesteld waaraan telers van primaire producten, zoals fruit, groenten, aardappelen en snijbloemen en producenten van uitgangsmateriaal zich zouden moeten houden. De voorschriften stonden destijds bekend als de Eurep-Gap normen. In 2007 is de naam veranderd in Global-GAP. GAP staat voor Good Agricultural Practice. Naast voedselveiligheid besteedt Global-GAP ook aandacht aan dierenwelzijn, milieu, natuur en arbo-omstandigheden.

Op dit moment zijn er Global-Gap protocollen voor diverse agrarische sectoren; telers van groente en fruit, consumptieaardappelen en bloemen. Voor de dierlijke sectoren bestaan concept protocollen.

QS (Qualität und Sicherheit)

QS staat voor Qualität und Sicherheit für Lebensmittel vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Het QS-systeem is na de BSE-affaire door de Duitse levensmiddelenindustrie opgezet als tegenhanger van Global-GAP. Het is in eerste instantie een certificeringssysteem voor vlees en vleeswaren, opgezet om de consument kwaliteit en zekerheid te verschaffen over de herkomst van het vlees. Enkele Duitse grootwinkelbedrijven hebben het QS-systeem begin 2004 doorgetrokken naar groente en fruit.

Voor de vleessector eist het QS-systeem kwaliteitscontrole over de hele keten, van geboorte tot slacht en verwerking. Traceerbaarheid van de grondstoffen en transparantie van productie zijn belangrijke bouwstenen. Onderdeel is ook de bescherming van het dier. De regels gelden voor Duitse en voor geïmporteerde producten.

Voor de groente- en fruitsector eist het QS-systeem kwaliteitscontrole over de hele keten. Het systeem is in grote lijnen te vergelijken met het in Nederland meer bekende Global-GAP. Verschil is dat QS meer concrete voorschriften en aanbevelingen bevat en dat de voorschriften voor gasbescherming en bemesting beter aansluiten bij de Noord-Europese dan de Zuid-Europese situatie. Dat laatste opent goede perspectieven voor de Nederlandse groente- en fruitsector.

Hygiëncodes

Het opstellen van HACCP procedures vereist specifieke kennis en de nodige tijd. Vooral voor de wat kleinere ondernemingen is daarom artikel 31 van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen in het leven geroepen. Dit artikel biedt ondernemers de mogelijkheid tot het geven van invulling aan artikel 30 door middel van zogeheten Hygiëncodes.

Op basis van een gemiddeld bedrijf wordt centraal door de branche- en sectororganisaties geïnventariseerd welke risico's voorkomen. Op basis van deze informatie wordt een hygiëncode opgesteld. Met een hygiëncode kan een bedrijf op een eenvoudige wijze aan de eisen van de wetgever voldoen. Op internet zijn een aantal hygiëncodes beschikbaar.

SQF (Safe Quality Food)

Safe Quality Food (SQF) is opgezet in Australië. Eén van de doelen van dit systeem is ketenbeheersing, het is dan ook toepasbaar in andere delen van de keten, zoals dierproductie. Ook diergezondheid en technische aspecten kunnen worden opgenomen in het systeem. Hierdoor lijkt het systeem vooral mogelijkheden te bieden als de meerdere ketenspelers meedoen.

SQF is gebaseerd op HACCP voor de voedselveiligheid en een kwaliteitsmanagementsysteem om te voldoen aan alle eisen van de voedingssector. Er is een SQF 1000CM Code voor primaire productie en de SQF



2000CM Code gericht op de levensmiddelenindustrie, beide systemen sturen voedselveiligheid en productkwaliteit, en stimuleren continue verbeteringsstrategieën.

Het systeem is zeer compleet en SQF gecertificeerde bedrijven halen meestal ook probleemloos andere certificaten.

IKB (Integrale Keten Beheersing)

Het Nederlandse bedrijfsleven in de veehouderij heeft IKB-systemen ontwikkeld om garanties te kunnen geven over de kwaliteit, herkomst en manier van produceren. IKB-producten komen van bedrijven en slachterijen waar (onafhankelijke) controle is op veevoer, medicijngebruik, groeibevorderaars, hygiëne en transport. Iedereen in de productieketen, van de veehouder tot de slager kan vrijwillig deelnemen. Pluspunten van IKB zijn de extra garanties voor de consument, de versterking van de concurrentiepositie van deelnemende bedrijven en de verbetering van het imago van de bedrijfstak.

De Productschappen Vee, Vlees en Eieren (PVE) coördineren de IKB-activiteiten, stellen de regelingen op en beheren de regelingen voor varkens, scharrelvarkens, runderen, vleeskalveren, eieren, kippen, kalkoenen. Binnenkort komt er ook een regeling voor vleeskonijnen.

Certificering

Al deze kwaliteitssystemen zouden niets voorstellen wanneer zij niet controleerbaar zouden zijn. Een certificeerder beoordeelt de opzet en uitwerking van het kwaliteitssysteem en kan het keurmerk wat bij dat kwaliteitssysteem hoort toekennen. De certificaten worden afgegeven door instanties, zogenaamde certificerende instellingen, die een accreditatie (toelating) hiervoor hebben gekregen van de Raad voor Accreditatie.

De bedrijfsinspectie bestaat uit 2 delen: een initiële inspectie en een her inspectie. Een inspectie bestaat uit een bedrijfsinspectie en beoordeling. Indien er tijdens deze inspectie afwijkingen worden geconstateerd, worden deze door de inspecteur in verschillende niveau's/gradaties met elk hun eigen consequenties ingedeeld. De volgende niveau's/gradaties van afwijkingen kunnen worden onderscheiden:

- Critical: kritische afwijking ten aanzien van de voedselveiligheid en/of wettelijke eisen; geen goedkeuring;
- Major: relevante afwijking ten aanzien van een eis van de standaard; goedkeuring is afhankelijk van de ernst en aantal;
- Minor: kleine afwijking ten aanzien van een eis van de standaard; goedkeuring afhankelijk van ernst en aantal;
- Recommendation: afwijking ten aanzien van de aanbevelingen; goedkeuring.

In de volgende internetsite ga je meer te weten komen over enkele bekende zorgsystemen in de glastuinbouw. <http://glastuinbouw.agriholland.nl/certificering4/>

1.14.4 Opdracht

Benoem alle benodigde, verkregen en gewenste certificaten, van belang voor jouw (stage)glastuinbouwbedrijf. Beschrijf kort en bondig de doelstelling van elk certificaat met bijbehorende verplichte registratie en documentatie. In de volgende internetsite ga je meer te weten komen over enkele bekende zorgsystemen in de glastuinbouw.

