

Trend RAPPORT

Geschreven door: Jason Brunner, Food & Beverage Market Manager, Brady Corporation

De afgelopen 30 jaar...

Voedselveiligheid is de belangrijkste prioriteit geworden voor consumenten, overheden, voedselproducenten en distributeurs van voedingswaren. Verschillende grote terugroepacties van voedsel in combinatie met een uitgebreide mediatoegang hebben gezorgd voor een groter bewustzijn over de veiligheid in de voedselketen. Als gevolg daarvan hebben overheden nieuwe voorschriften uitgevaardigd, hebben verenigingen in de retailsector nieuwe normen toegepast en zijn voedselproducenten op zoek gegaan naar nieuwe manieren om de conformiteit met deze nieuwe normen te verbeteren.

Meer publieke aandacht voor de voedselveiligheid

Ondanks de verbeterde technologie blijven terugroepacties van voedsel de krantenkoppen halen. In 2013 haalden terugroepacties wekelijks het nieuws, met 1069 terugroepingen in de VS en 596 in Europa. [Meer informatie over de terugroepacties.](#)

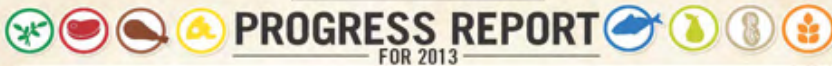


Van tijd tot tijd krijgt een grotere epidemie nationale aandacht:

- In 1996 beheerste de gekkekoeienziekte in Groot-Brittannië het wereldnieuws, met als gevolg een exportverbod van Brits rundvlees door de Europese Unie. Het verbod werd in 2006 na meer dan 10 jaar opgeheven.
- In 2006 stierven drie mensen en werden honderden anderen ziek door het eten van met E. coli besmette spinazie. De terugroepactie en de daaropvolgende omzetzaling kostte de spinazie-industrie naar schatting 350 miljoen dollar.
- In 2007 werden 600 mensen ziek door het eten van met salmonella besmette pindanoten. 100% van de producten moest worden teruggeroepen, met een geschatte kost van 78 miljoen dollar.
- In 2011 stierven 33 mensen aan listeria door het eten van knobbelmeloenen. Het bedrijf moest zijn deuren sluiten en de eigenaars werden vervolgd.
- In 2011 stierven 53 mensen aan E. coli, aangetroffen op spruitjes afkomstig van een biologisch landbouwbedrijf in Duitsland.

De publiciteit omtrent terugroepacties van voedsel heeft een belangrijke impact gehad op het vertrouwen van de consument. In de Consumer Food and Products Insight Survey uitgevoerd door Deloitte in 2011 gaf 73% van de ondervraagden aan zich meer zorgen te maken over het voedsel dat ze eten dan vijf jaar geleden.

FOOD SAFETY



PROGRESS REPORT FOR 2013

Disease Agents	Percentage change in 2013 compared with 2005–2008	2013 rate per 100,000 Population	2020 target rate per 100,000 Population	CDC estimates that...
<i>Campylobacter</i>	13% increase	13.82	8.5	For every <i>Campylobacter</i> case reported, there are 30 cases not diagnosed
<i>Escherichia coli</i> O157	No change	1.15	0.6	For every <i>E. coli</i> O157 case reported, there are 26 cases not diagnosed
<i>Listeria</i>	No change	0.26	0.2	For every <i>Listeria</i> case reported, there are 2 cases not diagnosed
<i>Salmonella</i>	No change	15.19	11.4	For every <i>Salmonella</i> case reported, there are 29 cases not diagnosed
<i>Vibrio</i>	75% increase	0.51	0.2	For every <i>Vibrio parahaemolyticus</i> case reported, there are 142 cases not diagnosed
<i>Yersinia</i>	No change	0.36	0.3	For every <i>Yersinia</i> case reported, there are 123 cases not diagnosed

Overheidsstatistieken tonen de omvang van de uitdaging

Volgens het CDC in de Verenigde Staten worden jaarlijks circa 1 op 6 Amerikanen (of 48 miljoen mensen) ziek, 128.000 mensen worden opgenomen in het ziekenhuis en 3000 sterven er als gevolg van ziektes veroorzaakt door besmet voedsel. Uit onderzoek van het CDC blijkt ook dat de maatregelen die op het gebied van voedselveiligheid werden genomen, tot nu toe weinig impact hebben gehad op het totaal aantal ziektes veroorzaakt door voedsel.

[Meer informatie...](#)

Uit de grafiek (links) van het CDC blijkt dat het aantal ziektes veroorzaakt door het eten van voedsel besmet met belangrijke pathogenen de afgelopen acht jaar stabiel is gebleven of is gestegen.

Wijzigingen in de overheidsvoorschriften

Als reactie op de toegenomen aandacht voor voedselveiligheid, hebben overheden wereldwijd nieuwe wetten uitgevaardigd ter verbetering van de voedselveiligheid.

Op 28 januari 2002 werd de Algemene Levensmiddelenwetgeving goedgekeurd door de Europese Unie. Deze wet legde de fundamentele principes voor voedselveiligheid vast. In 2004 boden de EG-verordeningen 852, 853 en 854 bijkomende richtlijnen met betrekking tot voedselveiligheid.

Op 4 januari 2011 werd in de Verenigde Staten de wet voor de modernisering van de voedselveiligheid (Food Safety Modernisation Act; FSMA) goedgekeurd met steun van beide regeringspartijen. FSMA was de eerste belangrijke wijziging aan de voedselwetgeving sinds 1938.

Op 22 november 2012 keurde de Canadese overheid de Safe Food for Canadians Act goed. Deze wetgeving verenigt voedselbepalingen die werden uitgevoerd door de Canadian Food Inspection Agency in de Safe Food for Canadians Act voor een betere controle van levensmiddelen.



Industriestandaarden

Het toenemende aantal vereisten op het gebied van voedselveiligheid in Europa zorgde voor een stijgend aantal controles door kleinhandelaars en merkfabrikanten. Fabrieken ontwikkelden elk hun eigen normen zonder rekening te houden met convergentie. De resultaten bleken niet consistent.

CEO's van de belangrijkste voedselproducenten ter wereld besloten daarom via hun onafhankelijke netwerk CIES (The Food Business Forum, nu het Consumer Goods Forum CGF) samen actie te ondernemen. In mei 2000 werd de non-profitorganisatie Global Food Safety Initiative (GFSI) opgericht. **Lees verder...**

Vandaag controleert het GFSI of voedselveiligheidsprogramma's zoals Safe Quality Food (SQF), British Retail Consortium (BRC), International Featured Standards (IFS) en Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) beantwoorden aan de GFSI-normen.

Impact op de voedselproducenten

De toegenomen publieke aandacht voor voedselveiligheid, overheidsvoorschriften en industriestandaarden heeft ervoor gezorgd dat voedselproducenten grondig gecontroleerd worden. Voedselproducenten moeten over **gedocumenteerde systemen beschikken** voor vrijwel elk aspect van hun activiteiten. Ze moeten **alle werknemers opleiden** in de protocollen en zijn **onderworpen aan controles** van overheidsinstellingen, certificeringsorganisaties en klanten.

De echte uitdaging bestaat er echter in om de conformiteit te verzekeren op de productievloer, de plaats waar voedselveiligheid in de praktijk wordt gebracht. Terwijl er voldoende middelen beschikbaar zijn om managers verantwoordelijk voor voedselveiligheid en kwaliteitsborging te helpen het juiste protocol te ontwikkelen, kan het een enorme uitdaging zijn om deze protocollen toe te passen op de productievloer. Een hoog personeelsverloop, meerdere gesproken talen, een verschil in opleidingsniveau's en de vereisten van een hygiënische omgeving kunnen de opleiding en toepassing van best practices bijzonder ingewikkeld maken.



3

Manieren om **de conformiteit** op de productievloer te verbeteren

Creëer een visuele werkplek

1

Visuele werkplekken maken al langer deel uit van de lean- of 5S-programma's van fabrikanten. Visuele markeringen zorgen ervoor dat het werk op een consistente manier wordt uitgevoerd, wat de kwaliteit ten goede komt.

Vanwege problemen met de voedselveiligheid weigerden voedselproducenten in het verleden doorgaans om pictogrammen, tags en labels te gebruiken als visuele markeringen op de productievloer. De materialen waaruit labels en pictogrammen werden gemaakt, waren meestal niet bestand tegen de agressieve reinigingsprocessen. Recente innovaties in metaaldetecteerbare pictogrammen, tags en labels die bestand zijn tegen agressieve reiniging hebben de deur naar nieuwe mogelijkheden geopend.

Gezien de complexiteit van de regelgeving en de nood aan een standaardprocedure voor voedselveiligheid, is het bijzonder nuttig voor voedselproducenten om alle informatie met betrekking tot procedures en protocollen beschikbaar te hebben op de werkplek in plaats van in mappen ver weg van de productievloer.

Enkele potentiële visuele markeringen specifiek voor de voedselverwerkende industrie zijn:

- Hygiënische werkprocedures: machinespecifieke instructies voor het demonteren, reinigen en desinfecteren van apparatuur voor hygiënedoeleinden.
- Visuele lockout-procedures: machinespecifieke instructies voor het correct uitschakelen van apparatuur vóór onderhoudswerken of reiniging om letsels te voorkomen.
- Procedures voor kritische controlepunten: borden met informatie over de limieten, meting, controle en verificatie van kritische controlepunten.
- Standaard werkprocedures: informatie met betrekking tot standaard werkprocedures helpt productiefouten die leiden tot kwaliteitsproblemen te voorkomen.
- Aanvaardbaar product: productafbeeldingen van wat aanvaardbaar en onaanvaardbaar is, zorgen voor een betere conformiteit met de kwaliteitsnormen.
- Informatie over het omschakelen van de productielijn: instructies voor het omschakelen van de productielijn beperken de tijd die nodig is voor de omschakeling en zorgen ervoor dat alle procedures worden gevolgd.
- Informatie over het omschakelen van de productielijn: visuele instructies voor het omschakelen van de productielijn beperken de tijd die nodig is voor de omschakeling en zorgen ervoor dat alle procedures worden gevolgd.

**STANDAARD-
PROCEDURES**

ROAD SIGN

2

Praktische opleiding en visuele markeringen



De opleiding van productiewerknemers in het juiste protocol en in best practices op het gebied van voedselveiligheid vormt een enorme uitdaging voor veel voedselproducenten.

Een hoog personeelsverloop, meerdere gesproken talen, een verschil in opleidingsniveau's en meerdere productieploegen vormen allemaal obstakels voor goed opgeleid personeel. Het opleiden van productiewerknemers is van cruciaal belang. Dit is niet alleen vereist door overheidsinstellingen en GFSI-programma's; uw productiewerknemers zijn tenslotte de personen die de voedselveiligheid in praktijk moeten brengen.

Terwijl theoretische opleidingen lang de norm waren, hanteren steeds meer voedselproducenten praktische opleidingsmodellen om de conformiteit van de opleidingen te verbeteren. Uit een recent onderzoek van Alchemy Systems blijkt dat een gerichte theoretische opleiding resulteert in 82 % conformiteit met het opleidingsmateriaal. Wanneer de opleiding wordt aangevuld met een praktische opleiding en corrigerende observaties, stijgt de conformiteit tot 94 %. **Lees verder...**

Omdat supervisors niet altijd aanwezig zijn, kunnen praktische opleidingsprogramma's worden ondersteund met visuele instructies op de productievloer. De visuele markeringen kunnen niet alleen deel uitmaken van het opleidingsprogramma; ze herinneren werknemers ook aan de juiste procedures als de supervisor er niet is.

3

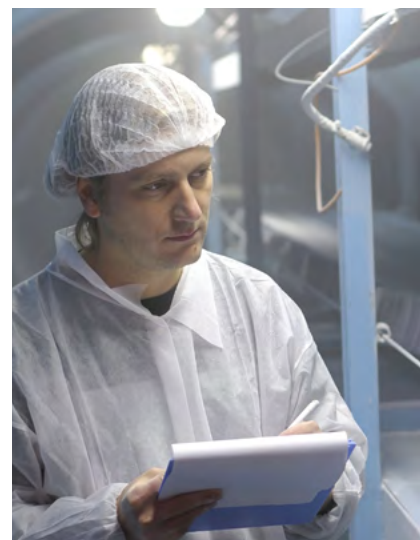
Automatiseer uw inspectiedocumenten

Overheidsvoorschriften en GFSI-programma's vereisen talrijke inspecties en ondersteunende documentatie om ervoor te zorgen dat procedures voor voedselveiligheid correct worden geïmplementeerd en voldoen aan de normen.

Inspecties met betrekking tot de vrijgave van de productielijn voor de productie van veilig voedsel, hygiëne, onderhoud en kalibratie van apparatuur en bestrijding omvatten vaak honderden inspectiepunten. De eis om de inspectie te documenteren en die documentatie te kunnen genereren tijdens audits kan bijzonder uitdagend zijn.

Nauwkeurige, actuele gegevens zijn van cruciaal belang voor reglementaire inspecties en certificering. Volgens de FDA ligt een gebrek aan gegevens doorgaans aan de basis van een ontoereikend of een niet-bestaand vereist systeem. Het automatiseren van inspecties met een software die ook uw conformiteitsinspanningen ondersteunt, kan meerdere voordelen bieden voor voedselproducenten. Elektronische documenten:

- zorgen ervoor dat inspecties sneller verlopen;
- beperken de hoeveelheid papierwerk en zorgen ervoor dat documentatie gemakkelijker georganiseerd en bewaard kan worden;
- maken het mogelijk naar specifieke gegevens te zoeken en zorgen ervoor dat belangrijke documenten tijdens audits beschikbaar zijn;
- geven compliance managers externe toegang tot gegevens voor een goede administratie;
- verzekeren controleurs dat gegevens niet werden gemanipuleerd aan de hand van tijd- en datumstempels.





Een blik op de toekomst

De grotere publieke aandacht voor voedselveiligheid heeft tot een toename van het aantal overheidsvoorschriften en industriënormen geleid. Men kan dus gerust stellen dat wijzigingen aan de regelgeving blijvend zijn. De mate waarin voedselproducenten in staat zijn hun organisatie conform te maken, speelt een steeds belangrijkere rol in een veilige voedselproductie. De implementatie van best practices om uw inspanningen inzake conformiteit te verbeteren leidt tot een duurzame conformiteit, zelfs wanneer de regelgeving verandert.

Meer informatie over de visuele oplossingen voor de voedselverwerkende industrie vindt u op www.bradyeurope.com/food



Artikels en referenties

[Voedselveiligheid: CDC-gegevens die aantonen dat ziektes veroorzaakt door voedsel vandaag even vaak voorkomen als vijf tot tien jaar geleden](#)

[Statistieken over ziektes veroorzaakt door voedsel](#)

[Mening van consumenten over voedselveiligheid](#)

[GFSI en de geschiedenis van GFSI](#)

[Canadese "Safe Food for Canadians Act"](#)

[Regulerende initiatieven](#)

[Europese levensmiddelenwetgeving](#)

[Terugroepacties in de VS](#)

Terugroepacties in Europa

- 3205 meldingen

- 596 waarschuwingen (waarbij daadwerkelijk een terugroepactie plaatsvond)

[Link naar de studie van Alchemy](#)

[50 jaar voedselveiligheid](#)

[Food Safety Modernisation Act \(FSMA\)](#)

[Regulerend initiatief: Safe Food for Canadians Act](#)

