

## **FNLI FACTSHEET – Beheersing productintegriteit door het bedrijfsleven**

*Wat doen bedrijven om de integriteit van hun producten en productieprocessen te borgen?*

Veilig voedsel vormt een harde basisvoorwaarde voor een goed functionerende levensmiddelenindustrie<sup>1</sup>. Naast het borgen van voedselveiligheid is productintegriteit van groot belang, met als uitgangspunt: dat wat op het etiket staat, moet overeenkomen met wat het product daadwerkelijk is en de ingrediënten die het bevat. Daarbij staat voorop dat consumenten – én bedrijven in de voedselketen – niet misleid mogen worden.

### **Wetgeving**

Bedrijven moeten bij de productie van levensmiddelen voldoen aan diverse eisen uit Europese en nationale wetgeving:

- Verordening (EG) 178/2002 – **Algemene Levensmiddelen Verordening** (ALV; ook wel General Food Law (GFL)): geeft de algemene beginselen van de levensmiddelenwetgeving voor alle Europese lidstaten.
- Verordening (EG) 1169/2011 – **Verordening Verstrekking voedselinformatie aan consumenten**: stelt eisen aan welke informatie over voedingsmiddelen aan consumenten verstrekt moet worden, met name via het etiket.
- De Europese wetgeving is overgenomen in de **Nederlandse Warenwet** en daarmee van toepassing op producten die op de Nederlandse markt verkocht worden. In het **Warenwetbesluit Informatie Levensmiddelen** is onder andere bepaald dat informatie op een verpakking niet mag misleiden (artikel 7).

### **Voedselveiligheid en productintegriteit: twee verschillende zaken**

Borging van voedselveiligheid en productintegriteit zijn twee verschillende zaken: bij het laatste gaat het om het beperken van risico's op moedwillige misleiding en fraude met betrekking tot de samenstelling van een product. Het thema productintegriteit kwam hoog op de agenda van de levensmiddelenindustrie, naar aanleiding van de paardenvleesaffaire begin 2013. De FNLI vindt fraude in de levensmiddelensector onacceptabel. Om fraude uit te bannen en ervoor te zorgen dat producten ook zijn wat ze pretenderen te zijn, neemt de sector maatregelen bovenop de controles in het kader van kwaliteit en voedselveiligheid.

### **Maatregelen om integriteit ingrediënten én productieprocessen te borgen**

De werkwijze om productintegriteit te borgen, wordt ook wel VACCP (Vulnerability Assessment and Critical Control Point System) genoemd. Deze werkwijze is gebaseerd op de principes voor de borging van voedselveiligheid: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Daarbij dient een bedrijf te controleren of ingekochte grondstoffen voldoen aan de eigen inkoopspecificaties en gestelde kwaliteitseisen. Naast deze controle “aan de ingang” is het noodzakelijk om te controleren of zich geen risico's voordoen tijdens het productieproces. In VACCP staan de volgende drie stappen centraal.

---

<sup>1</sup> Zie [FNLI factsheet voedselveiligheid](#) voor meer details.

## **1. Risicoanalyse**

Ten eerste stelt een bedrijf een risicoanalyse van het productieproces en de gebruikte ingrediënten op. Bij een risicoanalyse brengt een bedrijf per ingrediënt en per onderdeel van het productieproces in kaart waar mogelijke gevaren voor de integriteit zich kunnen voordoen. De eigenschappen van de ingrediënten, het eindproduct en de behandeling die het product ondergaat, zijn bepalend voor de risicoanalyse.

Om te bepalen welke (nieuwe) risico's rondom productintegriteit van invloed zijn, kunnen bedrijven gebruik maken van verschillende bronnen, zoals de [Food Fraud database](#), [Food Shield](#) en het RASFF-systeem<sup>2</sup>. Deze systemen bieden inzicht in welke risico's gepaard gaan met bepaalde ingrediënten en bieden handvaten om deze risico's te vermijden en om de juiste beheersmaatregelen te nemen.

## **2. Maatregelen op basis van de risicoanalyse**

Aan de hand van de risicoanalyse bepaalt een bedrijf welke maatregelen het moet nemen om de risico's te beheersen. Voorbeelden van maatregelen om de integriteit te borgen (individueel of gecombineerd te gebruiken)<sup>3</sup>:

- **System audits**: Maakt productintegriteit onderdeel uit van het bestaande kwaliteitssysteem?
- **Documentcontrole**: Worden ingekochte partijen grondstoffen vergezeld van documenten die de authenticiteit bevestigen?
- **Validatie van het proces en het product**: Controle in de keten, bijvoorbeeld door middel van audits bij leveranciers: wordt gehandeld volgens afspraak en regels? Voorbeeld: blijven grondstoffen met een verschillende herkomst (bijvoorbeeld: paarden- en rundvlees) of met verschillende eigenschappen (bijvoorbeeld biologisch en gangbaar) gedurende het productieproces gescheiden?
- **Visuele inspecties**: Is de grondstof/het ingrediënt zichtbaar datgeen dat wordt beweerd (pinda's zien er bijvoorbeeld anders uit dan cashewnoten) en wordt dit op structurele wijze gecheckt?
- **Chemische analyses op producten**: Laboratoria zijn in staat om aan te tonen of bijvoorbeeld zonnebloemolie daadwerkelijk uit (de pitten van) zonnebloemen is gewonnen (en niet is aangelengd met mineralenoliën). En DNA-analyses kunnen de afwezigheid van paardenvlees in een partij rundvlees aantonen.

## **3. Controle van de maatregelen en certificering van het VACCP-systeem**

Bedrijven moeten de effectiviteit van hun genomen maatregelen regelmatig controleren. Verloopt onder andere de documentcontrole naar behoren? En worden (visuele) inspecties structureel uitgevoerd?

Bedrijven laten zich daarnaast certificeren door een onafhankelijke, **geaccrediteerde certificerende instelling**. Met een certificaat kan een bedrijf aan haar afnemers aantonen dat het over een functionerend VACCP-systeem beschikt. Een bedrijf kan uiteindelijk bepalen om alleen nog zaken te

---

<sup>2</sup> RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) is de database van de Europese Commissie waarin alle risico's op het gebied van voedselveiligheid worden bijgehouden voor producten die in meer dan één lidstaat zijn verhandeld. Op dit moment werkt de Commissie ook aan een database waarin meldingen m.b.t voedsel fraude gemaakt kunnen worden. Het is op dit moment onbekend of deze database ook beschikbaar wordt gesteld aan het bedrijfsleven.

<sup>3</sup> Dit zijn voorbeelden van mogelijke maatregelen, deze lijst is dus niet uitputtend/volledig. De maatregelen die bedrijven nemen, verschillen per product en per productieproces.

doen met gecertificeerde leveranciers/ partners in de keten die werken volgens een gecertificeerd VACCP-systeem.

Ook de internationaal erkende kwaliteitssystemen (zoals BRC, IFS FSC22000) besteden steeds meer aandacht aan productintegriteit. GFSI (The Global Food Safety Initiative) werkt aan de ontwikkeling van een zogenaamde “food fraude module”<sup>4</sup>, waardoor niet alleen de voedselveiligheid maar ook productintegriteit geborgd wordt. SSAFE (Safe Supply of Affordable Food Everywhere) werkt in opdracht van GFSI aan de invulling van deze module. Een praktische tool wordt ontwikkeld waarmee bedrijven borging van de productintegriteit kunnen uitvoeren.

### **Food Defense (TACCP): veiligheidsrisico's met kwade opzet beheersen**

Naast de risico's rondom voedselveiligheid (onopzettelijke overtredingen) en productintegriteit (moedwillige fraude), kunnen er ook veiligheidsrisico's ontstaan die veroorzaakt worden door kwade opzet. Mensen die bijvoorbeeld wrok koesteren en het bedrijf schade willen berokkenen, kunnen het product opzettelijk met ongewenste stoffen in aanraking brengen. De maatregelen die bedrijven hiertegen nemen worden 'Food Defense' genoemd met de TACCP-aanpak (Threat Assessment and Critical Control Point), vergelijkbaar met de werkwijze voor voedselveiligheid (HACCP) en productintegriteit (VACCP). TACCP focust zich daarbij op het voorkomen van opzettelijke besmetting van producten door kwaadwillende personen (inclusief eigen medewerkers).

---

<sup>4</sup> <http://www.mygfsi.com/news-resources/news/295-gfsi-position-paper-on-mitigating-the-public-health-risk-of-food-fraud.html>