



Ketenborging

Goed en veilig voedsel van boer tot bord

Corona, de oorlog in Oekraïne en de klimaatverandering zetten de voedselketen meer dan ooit onder druk. Dit leidt tot tekorten aan grondstoffen en daarmee hogere grondstofprijzen. Bij aankoop moet het belang van de veiligheid van grondstoffen steeds voorop staan. De kwaliteitsafdeling heeft de handen vol aan het borgen van productveiligheid in de keten en ziet de risico's van het te snel inkopen van mogelijk onveilige grondstoffen: zieke consumenten, consumentenbedrog en mogelijke recalls met verstrekende gevolgen.

Krijg inzicht en word wijzer

Lees in deze whitepaper hoe goede ketenborging zorgt voor veilig voedsel. Krijg inzicht in:

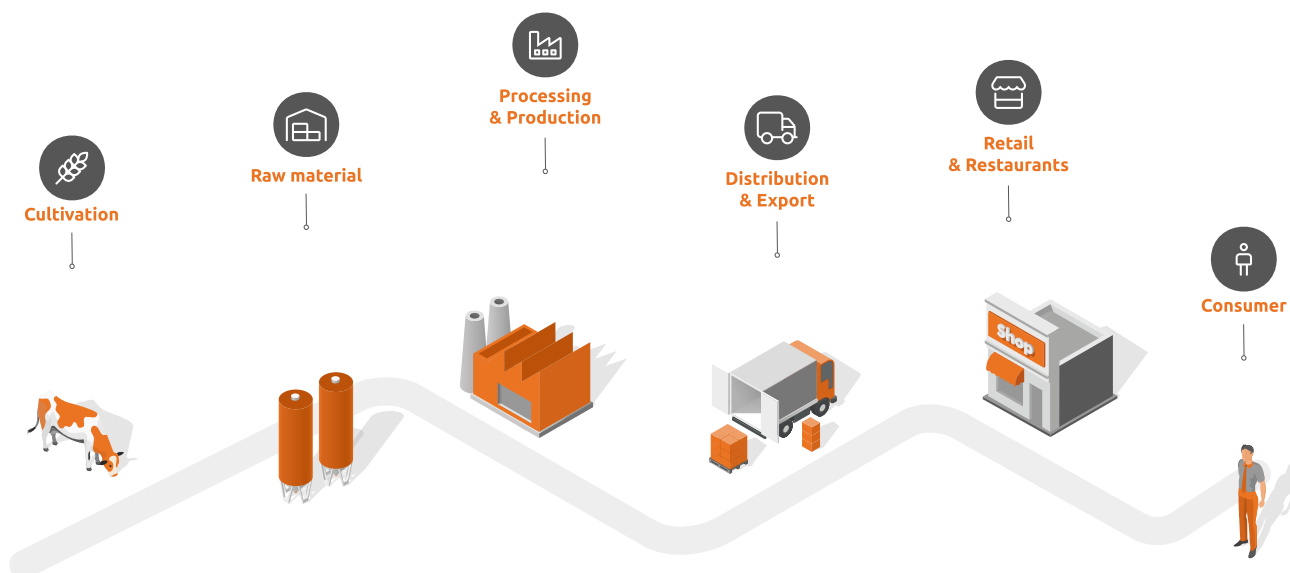
- ✓ De rol en verantwoordelijkheden van je bedrijf binnen de keten
- ✓ Hoe je de juiste informatie van leveranciers verkrijgt en beoordeelt
- ✓ Hoe je voldoet aan eisen van retailers

Het belang van goede ketenborging

Een voedselveilig product is alleen te realiseren als alle schakels in de keten de juiste voedselveiligheidseisen nastreven. Het begint ermee dat ieder bedrijf in de keten een kwaliteitsbeleid hanteert waarin voedselveiligheid centraal staat. Bedrijven moeten investeren in mensen die de verantwoordelijkheid dragen voor de veiligheid van producten. En moeten zich er bewust van zijn dat goede ketenborging vele malen moeilijker is bij complexe en lange ketens. Een simpele grondstof kan soms al een hele reis met meerdere schakels hebben afgelegd, voordat deze het productiebedrijf bereikt.

Ook met de bereikbaarheid van leveranciers moet rekening gehouden worden. Hoe krijg je bijvoorbeeld van buitenlandse leveranciers betrouwbare en begrijpelijke informatie en analyseresultaten van een geaccrediteerd laboratorium?

Hoe complexer de keten, hoe meer tijd en geld het kost voor de kwaliteitsafdeling om de juiste informatie boven tafel te halen. En hoe kleiner de kans dat bij een recall snel de juiste informatie voorhanden is. Goede ketenborging betekent bewust bezig zijn met alle schakels in de keten voor en na je bedrijf en het beperken van de risico's in de keten. Dit zorgt voor veilig voedsel en verkleint het risico op blokkades en recalls.



Leveranciersbeheersing

Productie van veilige producten begint met het inkopen van juiste grondstoffen bij betrouwbare leveranciers. Een goede leveranciersbeheersing is essentieel. Zeker nu sommige grondstoffen beperkt beschikbaar zijn, ligt voedsel fraude op de loer. Het is daarom verstandig extra aandacht te besteden aan leveranciersbeheersing. Geen enkel bedrijf wil nieuwe gevaren in huis halen.

Leveranciersinformatie en -afspraken

Vanuit het proces, het assortiment en productontwikkeling is bekend welke grondstoffen nodig zijn voor de productie. Afdeling inkoop selecteert passende leveranciers. Voor de afdeling kwaliteit is het van belang een goede lijst op te stellen met de benodigde informatie. Denk hierbij aan:

- ✓ Kopieën van certificaten (GFSI erkende standaard, onderbouwing claims, overige kwaliteitssystemen zoals biologisch, Beter Leven, enzovoort), waarbij de scope voor de in te kopen producten en/of diensten wordt gecontroleerd.
- ✓ Leveranciersquestionnaire laten invullen met onderwerpen die voor het proces belangrijk zijn en niet direct duidelijk zijn vanuit een certificaat, denk aan: de CCP's, borging van bepaalde gevaren zoals metaal en voedsel fraude.
- ✓ Analyserapporten van relevante microbiologische en chemische parameters, bij voorkeur van de aangeleverde partij.
- ✓ Specificaties, inclusief gedetailleerde allergeneninformatie, herkomstinformatie, enzovoorts.

Om heldere verwachtingen te scheppen voor beide partijen, is het aan te raden de specificatie officieel af te stemmen door deze te laten ondertekenen. Ook het afsluiten van een contract of overeenkomst biedt helderheid.

 **Tip:** onze Quality Assurance adviseurs bieden graag ondersteuning bij het uitvoeren van een juiste leveranciersbeheersing.

Gevarenanalyse grondstoffen

Op basis van de grondstofinformatie moet de kwaliteitsafdeling mogelijke gevaren in kaart brengen. Niet alleen voor het betreffende product, maar de voedselveiligheid van andere producten mag ook niet in gevaar komen bij de aankoop van nieuwe grondstoffen. Let op de volgende aspecten:

- ✓ Doe onderzoek naar de grondstoffen en waar deze vandaan komen. Komen de grondstoffen uit een vast gebied of zitten hier wisselingen in en welke afspraken zijn hierover te maken met de leverancier? Een ander herkomst gebied kan andere gevaren met zich mee brengen. Denk aan andere wetgeving in het land van herkomst, seizoensinvloeden en schaarste waarbij mogelijk voedsel fraude op de loer ligt.
- ✓ Maak groepen van grondstoffen, bijvoorbeeld op basis van eigenschappen en herkomstgebied.
- ✓ Ga na welke gevaren zich kunnen voordoen bij de grondstoffen en grondstofgroepen. Maak onderscheid tussen microbiologische, chemische, fysische en allergenen gevaren. Maak bijvoorbeeld gebruik van de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) database of het EU rapid alert system for dangerous non-food products voor het achterhalen van relevante gevaren.
- ✓ Voer een risicoanalyse uit, zodat je weet welke gevaren het meest risicovol zijn.
- ✓ Breng beheersmaatregelen voor reële gevaren in kaart. Denk aan het afstemmen van gedetailleerde specificaties met de leverancier en analyseren van aangekochte goederen. Leg afspraken en normen vast en spreek af wie deze gaat beheersen: de leverancier, het bedrijf zelf of de afnemer.

 **Tip:** Het Normec Foodcare Kenniscentrum heeft voor tal van mogelijke grondstofgevaar uitgebreide Risk Safety Sheets samengesteld. Meld je aan als lid van het Kenniscentrum om alle Risk Safety Sheets en andere verdiepende artikelen te lezen.



Toegevoegde waarde van een leveranciersaudit

Opgevraagde leveranciersinformatie geeft inzicht in het kwaliteitssysteem van de leverancier. Maar deze informatie zegt niets over de processtappen en bijhorende beheersmaatregelen die door de leverancier worden uitgevoerd.

Een praktijkvoorbeeld

Een leverancier beschikt over een GFSI erkend voedselveiligheidscertificaat, zoals BRCS, IFS of FSSC 22000. Dit impliceert dat de leverancier een HACCP studie heeft uitgevoerd en zijn processen onder controle heeft. Echter is hiermee niet bekend welke procescontroles worden uitgevoerd en welke normen tijdens deze controles worden gehanteerd. Producten kunnen bijvoorbeeld een verhitingsstap hebben ondergaan. Als onbekend is aan welke tijd/temperatuur normen deze stap voldoet, is het ook niet in te schatten welke microbiële gevaren nog van toepassing zijn voor het product.

Door het uitvoeren van een leveranciersaudit wordt een goed beeld verkregen van het proces en product van de leverancier. Ook is beter in te schatten wat de mogelijkheden en beperkingen zijn waar rekening mee gehouden moet worden. Stem de onderwerpen voor de leveranciersaudit af op de certificaten die de leverancier bezit. Als de leverancier bijvoorbeeld een geldig GFSI certificaat heeft, is een aantal aspecten tijdens die audit al beoordeeld. Maak tijdens de leveranciersaudit een verdiepingsslag. Bedenk hoe de grondstof in je eigen proces wordt toegepast en of dit voldoende aansluit op de werkwijze van de leverancier.

Naast audits voeren bedrijven vaak ook met een vaste frequentie inspecties uit bij leveranciers. Hierbij wordt aan de hand van een checklist gecontroleerd of aan de voedselveiligheidseisen wordt voldaan.

 **Tip:** laat leveranciersaudits of inspecties uitvoeren door onze erkende auditoren en inspecteurs. Het resultaat is een helder en onafhankelijk rapport voorzien van een gedegen advies. Liever zelf inspecties uitvoeren? Maak dan gebruik van onze inspectie software. De rapportage is al klaar voordat je bij de leverancier naar buiten stapt.



Wees voorbereid op onverwachte situaties

In de praktijk komt het regelmatig voor dat gewisseld moet worden van grondstofleverancier. Beperkte beschikbaarheid van grondstoffen, verhoging van grondstofprijzen of vermindering van grondstofkwaliteit zijn redenen om over te stappen naar een andere leverancier. Dit kan door diverse factoren veroorzaakt worden.

Een praktijkvoorbeeld

In 2021 kwam een containerschip met zo'n 20.000 containers aan boord vast te liggen in het Suezkanaal. Het gevolg was dat zo'n 150 schepen stil lagen in het kanaal. Het schip blokkeerde hiermee een belangrijke vaarroute voor veel agrifood-producten. Voorafgaande aan het incident in het Suezkanaal was er al een tekort aan containers. Containers zijn voor veel agrarische producten van belang in de wereldhandel. Schaarste zorgt voor hogere transportkosten en hogere voedselprijzen.

Deze externe factoren zijn niet alleen van invloed op de voedselgrondstoffen, maar ook op verpakkingen. Momenteel is in veel sectoren sprake van schaarste aan verpakkingsmateriaal, waardoor gezocht moet worden naar alternatieven. Bovendien leidt dit tot hogere verpakkingskosten en daarmee hogere productprijzen.

Back-up plan

Het is daarom zeker aan te raden een back-up plan klaar te hebben liggen. Neem hierin informatie op zoals:

- ✓ Een overzicht van alle grondstoffen en leveranciers en alternatieven om snel te kunnen schakelen als grondstoffen niet leverbaar zijn of een leverancier de afspraken niet nakomt.
- ✓ Inzicht in de herkomst per grondstof, zodat je bij eventuele crisissen of voedselveiligheidsrisico's vanuit bepaalde landen snel weet welke grondstoffen veilig te gebruiken zijn.
- ✓ Een intern track & trace overzicht om precies te zien welke grondstoffen in welke halffabricaten en eindproducten verwerkt worden. Bijvoorbeeld door het gebruik van specificatiesoftware en/of ERP systeem.





In een onverwachte situatie is snel schakelen essentieel om te kunnen blijven produceren. Voedselveiligheid moet hierbij altijd voorop blijven staan. Is het nodig om over te stappen op een andere grondstof? Houd dan rekening met de nodige aanpassingen in de productspecificatie en etiketinformatie. Gegevens zoals de herkomst, ingrediëntendeclaratie, voedingswaarden en allergeneninformatie moeten mogelijk worden aangepast. Bedenk ook dat informatie in het etiketteringssysteem moet worden aangepast en nieuwe etiketten of verpakkingen gedrukt moeten worden.

Leveranciersborging volgens infoblad 64 en 65 in Nederland

Elk bedrijf dat levensmiddelen bereidt, verhandelt, levert of uitserveert moet aan de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) laten zien dat het de risico's voor de voedselveiligheid goed beheerst. Ook als het met producten werkt van een leverancier. De NVWA heeft twee informatiebladen uitgegeven voor de borging van voedselveiligheidsgevaaren. Informatieblad 64 met betrekking tot de gevaren verbonden aan de grondstoffen en Informatieblad 65 met betrekking tot de gevaren verbonden aan inkoop consumptie gereede producten.

Leveranciersborging volgens autocontrole in België

Autocontrole is één van de pijlers van het beleid van het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Zowel de Europese als de Belgische wetgeving leggen de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid bij de operatoren in de voedselketen. In België is dit in detail uitgewerkt in het Koninklijk Besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Dit impliceert ook een systeem voor het beheersen van leveranciers en aangekochte grondstoffen. Voor tal van sectoren zijn hiervoor Autocontrole gidsen uitgewerkt waarin bepaald is welke beheersmaatregelen minimaal moeten worden uitgevoerd.

Beoordeling leveranciersinformatie

Met het ontvangen van leveranciersinformatie is de leveranciersbeheersing nog niet compleet. Een belangrijk onderdeel is de beoordeling van aangeleverde informatie. Is de juiste informatie ontvangen en voldoet deze aan de eisen?

Ontvangst van de benodigde informatie

Het ontvangen van alle benodigde informatie kan een uitdaging zijn. Leveranciers zijn druk of de aanvraag komt niet bij de juiste persoon terecht. Het onderhouden van goede relaties met leveranciers is hierbij belangrijk, zowel vanuit inkoop als vanuit kwaliteit. Door nauw in contact te blijven met leveranciers verbetert de communicatie en is de kans groter dat veranderingen en bijzonderheden eerder worden gedeeld. Zorg dat de juiste contactpersonen bekend zijn. Dit helpt bij het aanvragen van informatie en vergroot de kans op het ontvangen van een complete set aan informatie.

Nieuwe leveranciers?

Bij het selecteren van nieuwe leveranciers helpt het om direct te vragen naar de benodigde informatie, omdat de levering dan indien nodig kan worden uitgesteld totdat de informatie compleet is. Is de informatie niet compleet? Dan kan de inkoop niet gestart worden. Werk goed samen met de afdeling inkoop en breng inkopers op de hoogte van het belang van voedselveilige inkoop. Als een leverancier onjuiste of incomplete informatie aanlevert, dan moet uiteindelijk de keuze gemaakt worden om niet met de leverancier in zee te gaan.

 **Tip:** laat alle medewerkers binnen de organisatie, ook inkopers, een gedegen training volgen op gebied van voedselveiligheid.

 **Tip:** Omdat diverse retailers bovenwettelijke eisen stellen, stellen onze laboratoria op verzoek ook analyserapporten op per retailer. Hierbij worden de analyseresultaten getoetst volgens bovenwettelijke eisen. Het is dan direct te zien of een product aan een bepaalde retailer geleverd kan worden.

 **Tip:** Bij het (opnieuw) op de markt brengen van een product vereisen retailers vaak een verhandelbaarheidsrapport. Dit is een onafhankelijk rapport waaruit blijkt dat het product aan alle eisen voldoet, zowel van de wetgeving als van de retailer. Onze laboratorium en label specialisten stellen graag een verhandelbaarheidsrapport voor je op.

Beoordeling van de ontvangen informatie

Beoordeel de ontvangen informatie goed. Voldoet deze aan de eisen van het eigen kwaliteitssysteem en van de afnemers? En wordt aan wet- en regelgeving en certificeringseisen zoals BRCGS, IFS en FSSC 22000 voldaan? Vraag waar nodig aanvullende informatie op. Als de leverancier niet aan de eisen voldoet, wordt mogelijk een nieuw voedselveiligheidsgevaar het bedrijf binnen gebracht. Dit kan gevolgen hebben voor alle producten.

Analyseresultaten

Zodra de analyseresultaten van de leverancier ontvangen zijn, moet gecontroleerd worden of aan de afspraken én aan wet- en regelgeving wordt voldaan. Afspraken zijn vastgelegd in de leveranciersovereenkomsten en productspecificaties en kunnen gaan over microbiologische, chemische en/of allergenen analyses. Hoe bijvoorbeeld analyseresultaten van residuen van bestrijdingsmiddelen moeten worden beoordeeld, leggen we hieronder uit.

Residuen van bestrijdingsmiddelen

In Verordening (EG) nr. 396/2005 staan de Europese wettelijke maximale gehalten voor residuen in een bepaald product, de MRL (maximale residu limiet). Deze MRL's zijn ook te vinden in de EU pesticides database. Nederlandse laboratoria geven bij de analyseresultaten aan voor welke stof sprake is van een overschrijding van de wettelijke MRL. Bovendien berekenen zij ook of er sprake is van mogelijke acute toxiciteit aan de hand van de zogenaamde ARfD waarde (Acute Referentie Dosis). Is het berekende ARfD percentage hoger dan 100%? Dan moet het levensmiddel beschouwd worden als schadelijk.



Ingangscontrole

Ingangscontrole is een belangrijke processtap om de prestaties van leveranciers te meten. Tijdens ingangscontrole wordt gecontroleerd of de grondstof voldoet aan de specificaties. Leg in de werkinstructie ingangscontrole duidelijk vast welke aspecten beoordeeld moeten worden. Bij nieuwe leveranciers is het aan te raden bijvoorbeeld de eerste vijf leveringen gedetailleerd te beoordelen en te vergelijken met de specificaties. In GFSI erkende voedselveiligheidsstandaarden worden aanvullende eisen gesteld aan verscherpte ingangscontrole bij nieuwe leveranciers en/of hoog risico grondstoffen.

Tip: laat de ingangscontrole uitvoeren met onze gebruiksvriendelijke Registratie app. De ontvangstmedewerker ziet tijdens het invullen van de registratielijst precies waar deze op moet letten en wat te doen in geval van afwijking.

Wijzigingen in wet- en regelgeving

Afspraken die enkele maanden geleden met een leverancier zijn gemaakt, kunnen alweer achterhaald zijn door gewijzigde wet- en regelgeving. Ook retailers stellen voortdurend aanvullende eisen. Blijf als kwaliteitsafdeling continu op de hoogte van alle wijzigingen.

Voorbeeld van een recente wijziging

Voor Verordening (EG) nr. 1881/2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen zijn in 2021 vier wijzigingen doorgevoerd. Een voorbeeld hiervan is Verordening (EU) 2021/1408 wat de maximumgehalten aan tropaanalkaloïden in bepaalde levensmiddelen betreft. Voor bepaalde baby- of peutervoeding zijn de wijzigingen al ingegaan. De overige wijzigingen gaan in per 1 september 2022 en gaan over de maximale gehalten tropaanalkaloïden (atropine en scopolamine) in producten als boekweit, onbewerkte gierst, sorghum, maïs en bepaalde kruidentheeën.

Tip: met een kenniscentrum abonnement ontvang je de laatste wijzigingen in wet- en regelgeving en certificeringsnormen automatisch in je mailbox. Liever niet zelf alle informatie uitspitten? Met een QA-abonnement ben je verzekerd van de juiste ondersteuning door onze QA adviseurs.



Traceerbaarheid

Ook bij andere aspecten van het kwaliteitssysteem zijn leveranciers een belangrijke stakeholder. Denk hierbij aan crisismanagement, een voedsel fraude analyse en klachten. Dit zijn onderwerpen waarbij informatie en medewerking van leveranciers, maar ook van afnemers, heel belangrijk is. Door goed contact met de leveranciers en afnemers, kan snel geschakeld worden zodra een probleem zich voordoet. In geval van een recall kan het zo zijn dat het voedselveiligheidsgevaar veroorzaakt is door een grondstof. Er moet dan terug gegaan worden naar eerdere schakels in de keten. Goede traceerbaarheid door de gehele keten is enorm belangrijk voor het verzamelen van de juiste informatie. Huidige technologische ontwikkelingen helpen bij het transparant maken van traceerbaarheids- en keteninformatie van producten. Keteninformatie wordt op onder andere de volgende manieren inzichtelijk gemaakt:

- ✓ QR-code op de productverpakking. Door het scannen van de QR-code krijgt de consument informatie over bijvoorbeeld de herkomst van het product of een productspecificatie. Een voorbeeld hiervan is de Transparency Code van een grote supermarktketen. Deze QR-code vermeldt de supermarktketen op verpakkingen van vlees en vleeshoudende producten. Via de code krijgen consumenten volledige transparantie over de herkomst van het product. Zo is te zien wie de leverancier is, aan welke strenge certificaten het product voldoet en over welk onderdeel van het dier het gaat.

- ✓ Wettelijke verplichte vermelding van EG erkenningscodes en oorsprongsinformatie van alle schakels in de keten bij vlees en zuivel.
- ✓ GGN codes bij groenten en fruit. Dit zijn GLOBALG.A.P. codes voor elke schakel in de keten, welke gekoppeld zijn aan het certificaat.
- ✓ Blockchain, waarbij alle transacties met een product in een database vermeld zijn. Deze methode is in ontwikkeling en wordt momenteel nog in weinig sectoren toegepast.

Als de traceerbaarheids- en keteninformatie van een product transparant en bekend is, wordt de juiste informatie verkregen voor het eigen kwaliteitssysteem.





Voldoen aan de eisen van afnemers

Afnemers, veelal retailers, spelen een belangrijke rol in de ketenborging. Het productiebedrijf en de leveranciers kunnen alles nog zo goed voor elkaar hebben, uiteindelijk moet aan de eisen van de retailers voldaan worden om te mogen leveren.

Eisen vanuit retailers

De afgelopen jaren is het aandeel huiskamerproducten (ook wel private label genoemd) in het schap flink gestegen. Producenten en leveranciers die huiskamer- en versartikelen leveren aan de retail moeten te allen tijde GFSI-gecertificeerd zijn om überhaupt te mogen leveren. Daarnaast gelden allerlei andere algemene en specifieke kwaliteitsvoorwaarden die in het contract zijn overeengekomen. Deze kwaliteitsvoorwaarden bevatten verwijzingen naar wet- en regelgeving die van toepassing is op levensmiddelen. Maar ook allerlei eisen op gebied van dierenwelzijn, maatschappelijk verantwoord ondernemen, gezondheid, clean label, BCMS (Business Continuity Management System) en PIA (Product Integrity Assessment) kunnen in de kwaliteitsvoorwaarden aan bod komen. De uitwerking van deze eisen wordt meestal zoveel mogelijk via het leveranciers- en productspecificatieportal van de retailer geborgd. Zorg dat je bij contractvernieuwing met interne stakeholders de kwaliteitsvoorwaarden bestudeert, de eisen bespreekt en deze waar nodig implementeert in het proces. Wanneer nieuwe huiskamerproducten worden geïntroduceerd, ga dan bij de retailer na of de kwaliteitsvoorwaarden nog up-to-date zijn.

Leveranciersclassificatie

De retailer onderhoudt een leveranciersmanagementsysteem waarin leveranciers geclassificeerd worden. Over het algemeen werkt deze classificatie als volgt:

- ✓ Groene status: de leverancier wordt met rust gelaten.
- ✓ Oranje status: de leverancier krijgt een gesprek met de retailer. Er worden afspraken gemaakt voor verbetering.
- ✓ Rode status: de leverancier is een 'hoog risico leverancier'. Dit is onacceptabel en de leverancier krijgt een audit.

Audits door retailers

Een leveranciersaudit vanuit retailers beoogt niet een GFSI-audit 'te kopiëren', maar is een risicogerichte audit. Het doel van de audit is om de leverancier, in het belang van beide partijen, zo snel mogelijk weer naar de groene status te krijgen. Op basis van informatie van de retailer wordt de auditor gebriefd. Aan de hand hiervan doet deze een voorstel voor een auditaanpak, waarbij focus ligt op de vermoedelijke oorzaken van de tekortkomingen. De leveranciersaudit wordt, afhankelijk van de wens van de retailer, aangekondigd of onaangekondigd uitgevoerd. De audit wordt nabesproken met de leverancier en er wordt een rapportage van bevindingen opgemaakt. De leverancier krijgt het rapport en moet het Corrigerende Actieplan (CAP) invullen en terugsturen, waarna deze beoordeeld wordt. De auditrapportage en CAP worden met de retailer besproken om zo de vervolgstappen te bepalen.

 **Tip:** Onze auditoren weten precies aan welke retails eisen voldaan moet worden en helpen graag bij het zetten van de puntjes op de i.

Sensorische kwaliteitseisen

Naast de voedselveiligheids- en kwaliteitseisen stellen retailers ook hoge eisen aan sensorische aspecten van private label producten. Het product moet immers op sensorisch vlak voldoen aan de wensen van de consument. Denk hierbij aan factoren als de smaak, het uiterlijk, de geur en textuur van een product. Kwaliteitscontrole op basis van sensorische aspecten gebeurt in twee stappen, waarbij het product door een consumentenpanel wordt beoordeeld.

Tenderfase

Om als leverancier met een nieuw private label product in het schap te komen zal een product in tenderfase worden geëvalueerd, bijvoorbeeld ten opzichte van de huidige producten in het schap of A-merk leveranciers. Voor elke retailer gelden eigen eisen aan welke scores een product moet voldoen om als voldoende te worden beschouwd. Wanneer het product positief wordt beoordeeld tijdens consumentenonderzoek, kan het zijn dat het private label product wordt opgenomen in het schap.

Monitoring

Om te verzekeren dat de leverancier voortdurend dezelfde kwaliteit blijft leveren, zal het product op regelmatige basis worden gemonitord door middel van consumentenonderzoek, bijvoorbeeld op maandelijkse, jaarlijkse of meerjaarlijkse basis. Dit om te verzekeren dat de afgesproken kwaliteit gehandhaafd wordt. Anderzijds geeft monitoring ook inzicht in de prestatie en innovatie van de concurrentie en of de retailer met haar producten op niveau presteert. Wanneer producten ondermaats presteren kan dit reden zijn voor de retailer om met haar leveranciers in gesprek te treden over benodigde

optimalisatieslagen ter verbetering van het product. Op deze manier wordt constant toegewerkt naar een hogere standaard van het productassortiment.

 **Tip:** Laat huysmerkonderzoek uitvoeren door Normec Foodcare. De resultaten zijn na afloop overzichtelijk in kaart gebracht en geven direct inzicht in verbeterpunten.

Stappenplan ketenborging

Goede ketenborging betekent bewust bezig zijn met alle schakels in de keten en het beperken van de risico's. Ieder bedrijf vormt een belangrijke schakel en moet er alles aan doen om voedselveiligheidsgevaaren te beheersen. Hierbij speelt niet alleen een gedegen leveranciersbeheersing een rol, maar ook het kwaliteitsbeleid en de voedselveiligheidscultuur binnen het eigen bedrijf en het naleven van eisen van afnemers.

Wil je meer lezen over ketenborging en hoe je dit binnen jouw bedrijf aanpakt? [Download dan het Stappenplan Ketenborging.](#)



Word wijzer tijdens het Kennisevent

Hoe blijf je alert op de inkoop van veilige en eerlijke grondstoffen? En hoe beperk je de schade als het mis gaat in de keten? De antwoorden op deze en andere vragen krijg je tijdens het live Kennisevent Ketenborging – Goed en veilig voedsel van boer tot bord op 16 juni 2022 in Den Bosch.

Aanmelden voor het Kennisevent →

Samen zorgen we voor goed en veilig voedsel

Wij helpen iedere schakel in de keten bij de totstandkoming van goed en veilig voedsel. Onze specialisten verzorgen onder andere QA advies, audits, inspecties, QA digitalisering, laboratorium onderzoek, etiketcontroles, specificatiebeheer en sensorisch onderzoek.

Kies voor een gerichte aanpak en neem contact op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee. Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com
+ 31 (0)6 82 31 50 81



Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking van het Normec Foodcare Kenniscentrum. Word lid en krijg onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, inclusief wijzigingsupdates wet- en regelgeving, normen en standaarden.