

# Eindverslag terugkomdag 18 maart 2016

## Hoe gaan voedingsmiddelentechnologen om met de voedselveiligheid certificaten?

De aftrap werd om 13.35 verzorgd door Simon Scheltinga die alle 108 aanwezigen van harte welkom heette en de redenen waarom deze dag wordt georganiseerd nader toelichtte. Ook werd het format dat voor deze dag is gebruikt uitgelegd, namelijk dat de lezingen worden verzorgd door oud studenten.

De opkomst met 108 deelnemers stemt tot tevredenheid voor deze eerste terugkomdag (symposium), zeker daar de helft van de deelnemers uit oud-studenten bestond en de andere helft uit huidige studenten. Een mooie mix.

Teo Bijlsma deed mededelingen over de ontwikkelingen rondom het MBO en HBO onderwijs voedingsmiddelentechnologie. Verhelderend was de uitleg over de mogelijke beroepenvelden waar de oud studenten terecht komen en de structuur van diverse stages binnen de Mbo-opleidingen niveau 3 en 4. Tot slot deed hij een beroep op de aanwezigen om de studenten een interessante stageplaats te bieden in de periode februari 2017, omdat er dan 70 studenten afstuderen en een bedrijfsproject moeten uitvoeren. Omdat volgend jaar de gewone leerweg MBO Niveau 4 om diverse redenen van 4 jaar terug gebracht wordt naar 3 jaar ontstaat deze dringende behoefte aan stageplaatsen. Tevens zijn er wel mogelijkheden ontwikkeld om na het diploma nog specialismen te gaan volgen. De uitwerking van deze veranderingen is al in gang gezet.

Margje van der Velde gaf een uitleg van het huidige studieschema van HBO-voedingsmiddelentechnologie, waarbij in jaar 3 kan worden gekozen uit 4 majoren (hoofd-richtingen). Dit zijn Food Technology (nadruk op kwaliteit en productontwikkeling); Process Engineering (proceskunde); Food, Health & Safety (ontwikkeling gezonde producten voor specifieke doelgroepen) en Dairy Technology. In de minor (halfjaar keuzevakken) kunnen er nog veel meer verbredende en verdiepende vakken worden gekozen. Met een huidige studentenpopulatie op het HBO van 40-50 studenten per lichting een levensvatbare studie met veel keuzevrijheid!

Vervolgens werden Frank Leystra van Hooghoudt distilleries (HBO) en Roelof Holtland van Heiploeg (MBO) verkozen tot stagebegeleiders van het jaar 2016 en ontvingen de bijbehorende oorkondes.

Om 14.30 uur startte het symposium

### **Jacob Schilstra**

Manager bij ISACert NAKAGRO te Zwolle

**Titel:** Is certificering een doel of een middel?

Jacob Schilstra startte de reeks lezingen met zijn visie vanuit een certificerende instelling zoals ISACERT die bij de top 3 behoort. Na een uitvoerige en leerzame uitleg over de verschillende voedselveiligheidsschema's werd het voor de aanwezige studenten en docenten het belang duidelijk van vrijwillige certificering. De mentaliteit binnen een bedrijf is bepalend voor het succes van een goed kwaliteitsbeleid en het beheersen van het risico van een recall. Jacob besloot zijn betoog met de vaststelling dat een certificaat nooit 100% garantie biedt dat er geen fouten meer gemaakt worden. Het blijft een momentopname.

### **Sprekergroep 2:**

- **Kevin Vos**, QA manager bij Vergeer Holland te Reeuwijk
- **Aldo Rus**, business unit manager KTBA Kwaliteitszorg te Kaatsheuvel

**Titel:** Hoe focus te houden op voedselveiligheid met de toename van het aantal certificaten?

Beide sprekers hadden hun betoog goed op elkaar afgestemd. Aldo benadrukte dat een onaangekondigde audit altijd de beste situatie weergeeft en Kevin lichtte toe dat een bedrijf zijn eigen mensen continue moet opvoeden om altijd gereed te zijn voor de audit. Ook als er niemand van de staf aanwezig zou zijn.

### Sprekergroep 3:

- **José Sikkens** – Interim QA manager - Leek
- **Corrie Toutenhoofd** – QA manager VanSmaak - Drachten

**Titel:** Hoe ga je praktisch om met certificering?

De laatste sprekers groep gaf vanuit hun jarenlange bedrijfservaring een mooie blik in de dagelijkse praktijk van de relatie klant en leverancier. Balans vinden tussen deze twee is een belangrijke succesfactor. Het bouwen aan de organisatie moet ervoor zorgen dat de klanten tevreden blijven en tegelijkertijd dat de medewerkers effectief opgeleid worden voor hun taak. Hun betoog werd besloten met de vraag wanneer een onderneming last kan krijgen van de invloed van een belangrijke klant. Er ontstond een discussie met de zaal. De conclusie was uiteindelijk dat het een geven en nemen is tussen klant en producent.

Na afloop van iedere presentatie werden er zes stellingen aan de zaal voorgelegd.

De aanwezigen konden met behulp van een groene of rode stemkaart aangeven of men het eens of oneens was met de stelling.

### De uitslag

Stelling	% eens	% oneens
1. Alle voedingsmiddelenbedrijven moeten BRC/IFS of ISO gecertificeerd zijn	60	40
2. Ik vind mijn certificatie instelling corrupt	20	80
3. Ik laat mij certificeren omdat mijn afnemer naar dit certificaat vraagt	60	40
4. Ik geloof meer in het zelfcontrole systeem dan wat de certificeerder mij voorschrijft	90	10
5. BRC is beter dan FSSC 22k	10	90
6. Wij produceren goedkoper omdat wij gecertificeerd zijn	10	90

### Conclusies uit de stellingen van het gehoor:

Zij vormen goede klanten voor de certificerende bedrijven en hebben veel vertrouwen in hun werk, men loopt graag aan de leiband van de voedselveiligheids schema houders en desondanks is er nog de wil om alle voedselveiligheidszaken zelf te willen controleren. Gelukkig ziet men de rooskleurige toekomst in van ISO 22.000 met het daaronder gehangen FSSC 22.000 ondanks het feit dat dit kostprijsverhogend werkt.

Het volgende symposium zal naar alle waarschijnlijkheid op 17 maart 2017 plaats vinden.