



112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences



Terugkomdag/ Symposium

Hoe gaan voedingsmiddelentechnologen om met
de voedselveiligheids- certificaten?



Mede mogelijk gemaakt door:

- Fonds technologische scholen
- Werkgroep bestaat uit:





Programma

- Inleiding
- Onderwijsnieuws
- Verkiezing stagebegeleiders van het jaar voor MBO en HBO
- Toelichting op het thema van die middag
- Spreker: Jacob Schilstra
- Sprekers: Kevin Vos en Aldo Rus
- Pauze
- Sprekers: José Sikkens en Corrie Toutenhoofd
- Discussie
- Afronding en start netwerkborrel

Uitleg Stellingen

- *Eens* met de stelling?
- *Oneens* met de stelling?

Groene kaart

Rode kaart



WELKOM IN
DE WERELDEN VAN

112 jaar

Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

WELKOM

Teo Bijlsma
18 maart 2016

MBO Life Sciences

FRIESLAND COLLEGE & NORDWIN COLLEGE



FOOD



LABORATORIUM



MILIEU



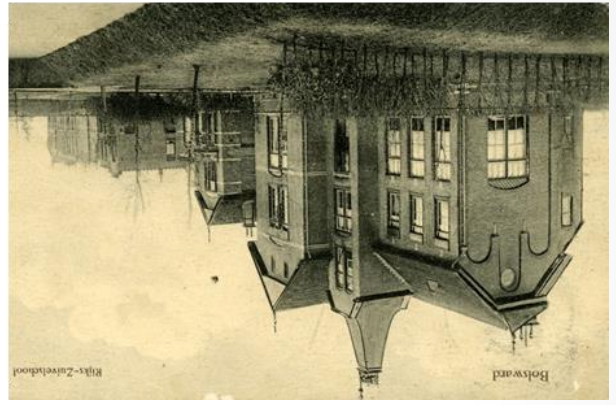
PROCESTECHNIEK



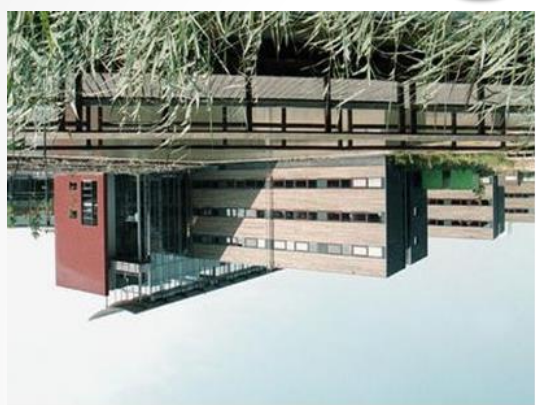
WATER



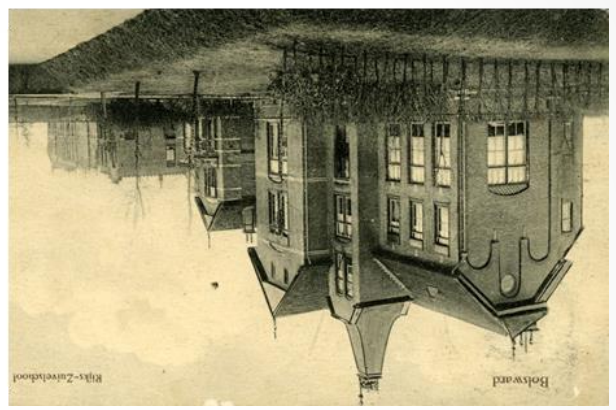
112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences



Stelling:



112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences



Niveau 4 kan in 3 jaar



MBO Life Sciences

FRIESLAND COLLEGE & NORDWIN COLLEGE



Eerste jaar gemeenschappelijk

- BOL instroom gegroeid van 70 in 2011 naar 180 in 2015
- Nu BOL 472 studenten. Aandeel voeding ca. 120


Niveau 3

	Per 1	Per 2	Per 3	Per 4
1 ^e jaar		N4 nog mogelijk	stage	
2 ^e jaar	stage			
3 ^e jaar	stage		eind	stage


Niveau 3 versneld

	Per 1	Per 2	Per 3	Per 4
1 ^e jaar		N4 nog mogelijk	stage	
2 ^e jaar	stage			
3 ^e jaar	eind	stage	Doorstroom N4	

Niveau 4

	Per 1	Per 2	Per 3	Per 4
1 ^e jaar		N3 nog mogelijk	Keuze water of voeding	
2 ^e jaar		stage 		
3 ^e jaar	Keuze module	Keuze module	eind	stage

Niveau 3 versneld

	Per 1	Per 2	Per 3	Per 4
1 ^e jaar		N4 nog mogelijk	stage	
2 ^e jaar	stage		 escape route	
3 ^e jaar	eind	stage	Doorstroom N4	

Voeding & Technologie of Voeding & Kwaliteit

= topkwaliteit

Niveau 3 toppers voor operatorfuncties

Ca. 70 studenten op afstudeerstage in feb '17

Bedankt!

Onderwijsnieuws HBO

- 40 – 50 studenten per lichting
- Huidig Studieschema
- Keuzemogelijkheden
- Ontwikkelingen

Margje van der Velde - Hijlkema



Studieschema VT

	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Jaar 1				
Jaar 2			Or. Stage 10 weken	Or. Stage 10 weken
Jaar 3	MAJOR	MAJOR	Minor	Minor
Jaar 4	Projectstage 20 weken		Afstudeeronderzoek 20 weken	

Food Technology	Kwaliteit, productontwikkeling, conservering, ontwerp productieproces
Food, Safety & Health	Kwaliteit, productontwikkeling, supplementen, fysiologie & pathologie
Process Engineering	Kwaliteit, conservering, ontwerp productieproces, seperatieprocessen
Dairy Technology	Kwaliteit, zuiveltechnologie, melksamenstelling, processen en zuivel-producttechnologie, ontwerp zuivel-productieproces

Ontwikkelingen

- AD – 2 jarige deeltijdopleiding
- Internationalisering



Stagebegeleider van het jaar

- Frank Leystra HBO
- Roelof Holtland MBO

Stelling 1

- Alle voedingsmiddelenbedrijven moeten BRC/IFS of ISO gecertificeerd zijn

Stelling 2

- Ik vind mijn certificatie instelling corrupt

Certificatie: Doel of middel?

Schept een certificaat te hoge verwachtingen?
Hoe kan een bedrijf die hoge verwachtingen waarmaken?

Jacob Schilstra, Business Development Manager

Vinçotte ISACert Nederland

Inhoud

- Even voorstellen
- Certificatie als instrument
- Effectief instrument?
- Ontwikkelingen



Even voorstellen

Certificatie-instelling voor Agri en Food business

- Voedselveiligheid, kwaliteit, productintegriteit
- Europa, Middellandse Zee gebied
- Gehele keten: van boerderij t/m retail
- Incl. transport, logistiek en handel
- Wereldwijd: top 10
- In NL: top 3
- NL: vestiging Zwolle
- Ca. 60 medewerkers



Certificatie in Food

Er zijn twee soorten bedrijven:

1. die een certificaat willen
2. die een certificaat moeten

Intrinsieke drive

Externe druk



Certificatie in Food

Externe druk van afnemers

(Inter)nationale supermarkten: certificatie = voorwaarde

- Wettelijke eis: HACCP
- Juridisch: Eigen merk = product aansprakelijkheid
- Kwaliteit: Voorkomen van klachten en recalls



Certificatie in Food

Certificatie normen:

- Retail standaarden: BRC / IFS / GlobalG.A.P.
- Producenten norm: FSSC 22000
- GFSI: harmonisatie / minimale eisen



Certificatie in Food

Status van certificatie in NL

- Hoge “certificatie graad”
- Van ISO/HACCP naar GFSI-schema’s
- NVWA: GFSI normen OK; te veel sancties
- Retailers: te veel recalls; bedrijven te reactief
- Voedsel incidenten:
 - Listeria, Salmonella, EHEC
 - Voedsel fraude



Certificatie in Food

“Hoe bestaat het dat dit bedrijf een certificaat heeft?”

- Slechte auditor?
- Certificatie instelling te commercieel?
- Heeft bedrijf auditor misleid?
- Slecht gemotiveerd bedrijf?
- Slechte financiële positie?



Certificatie in Food

Belangrijkste acties voor meer zekerheid:

- Integriteitprogramma's standaard eigenaren
 - Training / examens auditoren
 - Klachtenprocedure / shadow audits
- Aanpassen audit protocol
 - Langere audits, meer details in rapport
 - Certificatie niveaus
 - Onaangekondigde audits
- Aanpassen criteria
 - Meer detail: high risks / allergenen
 - HACCP / TACCP / VACCP



Certificatie in Food

Geeft een certificaat 100% garantie?

Audit = momentopname

Auditor ≠ rechercheur

Certificaat = “rijbewijs”

Certificaat ≠ “bewijs van goed gedrag”



*“Alleen bedrijven met een **positieve kwaliteitscultuur** kunnen de zekerheden bieden die de retail verwacht”*

Certificatie in Food

Ontwikkelingen

- Product en data integriteit
- (Keten) Traceerbaarheid en massabalans
- Bedrijfs-/kwaliteitscultuur
- Crosschecks met financiële administratie



Dank voor uw aandacht.
Vragen?

Stelling 1

- Alle voedingsmiddelenbedrijven moeten BRC/IFS of ISO gecertificeerd zijn

Stelling 2

- Ik vind mijn certificatie instelling corrupt

Stelling 3

- Ik laat mij certificeren omdat mijn afnemer naar dit certificaat vraagt

Stelling 4

- Ik geloof meer in het zelfcontrole systeem dan wat de certificeerder mij voorschrijft

KTBA People in Food

Voor en door
People in Food



that's cheese!

Kevin Vos Manager Kwaliteit Vergeer Holland



Postbus 2, 2810 AA Reeuwijk
T: +31 182 398600 – F: +31 182 396277
www.vergeerholland.com

Wie zijn we?

- Vergeer Holland is een familiebedrijf opgericht in 1934 door Theodorus Vergeer
- Vergeer Holland is gespecialiseerd in het verpakken van kaas met de meest moderne en geautomatiseerde productielijnen onder de meest optimale omstandigheden
- 54 moderne productielijnen maken de kaas tot een eindproduct
- Vergeer Holland heeft 2 productielocaties, 3 rijpingslocaties en 1 logistiek centrum
- Vergeer Holland verpakt ± 1.200 ton kaas per week
- Vergeer Holland is het grootste onafhankelijke verpakkingsbedrijf in Nederland



that's cheese!

**Samen werken,
Samen uitblinken**



www.vergeerholland.com



- Aldo Rus
- Business Unit Manager KTBA FoodCampus
- **KTBA: Kwaliteit Training Begeleiding Advies**
- **Industriële voedselveiligheid**
- **Met 135 specialisten**
- **Marktleider in de Benelux**
- **Internationaal; World of Compliance.**



Hoe houden we focus op voedsel- veiligheid met al die certificaten?



De drie vragen en 2 stellingen

- Geven standaarden de best practice weer?
- Halen standaarden het verantwoordelijkheidsgevoel weg bij bedrijven?
- Kunnen standaarden alleen bij een onaangekondigd bezoek getoetst worden?

Waar komen de standaarden vandaan?

- Eisen vanuit?
- Geschreven door?
- Inspectienorm v.s. managementnorm



GFSI
Global Food
Safety Initiative



TESCO



Carrefour

colruyt



**Food Safety System
Certification 22000**



ktba Geven standaarden best practice weer?

- Best practice, voor wie?
 - Voor de retailer?
 - Voor de producent?
 - Voor de consument?





De ervaringen van Vergeer Holland

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

Halen standaarden het verantwoordelijkheidsgevoel weg bij
bedrijven?

Ja of Nee?





Bedrijfskeuze voor standaarden

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

- Wat wil een producent bereiken met een standaard?

A

A large, empty rectangular box with a red border, intended for the answer to question A.

B

A large, empty rectangular box with a red border, intended for the answer to question B.



Bedrijfskeuze voor standaarden

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

- Wat wil een producent bereiken met een standaard?

A

*Alleen aan de basis voldoen
om commerciële redenen?*

*Kleine verantwoordelijkheid
en betrokkenheid*

B

*De standaard als basis
gebruiken om te groeien naar
een hoger
kwaliteitsbewustzijn?*

*Grote verantwoordelijkheid
en betrokkenheid*



Wat is of wordt de praktijk?

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

- Beide zijn certificeerbaar?!

A

A large, empty rectangular box with a red border, intended for the answer to question A.

B

A large, empty rectangular box with a red border, intended for the answer to question B.



Wat is of wordt de praktijk?

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

- Wat wil een producent neerzetten?

A

Bedrijfsintern gericht

Audit = Stress

B

Bedrijfsintern en extern gericht (Ketenborging)

Audit = Rust



Keuze voor standaarden

- Onder keuze B kunnen bedrijven doorgroeien naar een bedrijfseigen zelfcontrole systeem
- Van retail (BRC/IFS) → ISO (FSSC)
- Haal het beste uit de standaarden!



De ervaringen van Vergeer Holland

112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

Halen standaarden het verantwoordelijkheidsgevoel weg bij de bedrijven?

De keus is aan de producent !

Nee!

Ja of Nee?

De drie vragen en 2 stellingen

- Geven standaarden de best practice weer?
- Halen standaarden het verantwoordelijks gevoel weg bij de bedrijven?
- Kunnen standaarden alleen bij een onaangekondigd bezoek worden getoetst?

(On) Aangekondigd Auditten

- BRC +
- IFS (per 01/10/2016)
- FSSC 22000

- Voordelen v.s. nadelen
- Is voorbereiding gewenst?
- Wat is het beste?

(2 opties)

(...opties)

(komt eraan)



Kunnen standaarden alleen bij een onaangekondigd bezoek getoetst worden?

Ja / Nee?

Afhankelijk waaraan de standaard en het bedrijf voor staat:

-Vertrouwen

-Trouw

- Eerlijkheid



Uw keuze:

Announced of Unannounced



Announced

- Acties en -lijsten blijven liggen tot vlak voor de audit
- Operationele druk en stress binnen organisaties
- Dit heeft een standaard nooit als bedoeling gehad



Unannounced

- Acties en actielijsten kunnen niet blijven liggen
- Er is geen operationele druk
- Vertrouwen in eigen organisatie groeit
- Dit is wat standaarden tot bedoeling hebben

*Ik zou niet meer
terug willen!*

*Integrale betrokkenheid
en eigenaarschap*



Keuze voor (Un) Announced

- Wederom ligt de keuze bij het bedrijf:
 - Wat wil je bereiken met de standaard?
 - Wat wil het bedrijf uitstralen?

Het zijn deze keuzes van de bedrijven die ervoor gezorgd hebben dat unannounced auditeren noodzakelijk is geworden!



Vragen?



Dank jullie wel voor de aandacht.

We gaan ervoor!

**HET LIJKT
SIMPEL**

**EN
DAT IS HET OOK**

Loesje

POSTBUS 148
5011 BA ABBEHDON

Stelling 3

- Ik laat mij certificeren omdat mijn afnemer naar dit certificaat vraagt

Stelling 4

- Ik geloof meer in het zelfcontrole systeem dan wat de certificeerder mij voorschrijft

Stelling 5

- BRC is beter dan FSSC 22k

Stelling 6

- Wij produceren goedkoper omdat wij gecertificeerd zijn



112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences

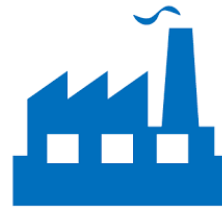
3. Hoe ga je praktisch om met certificering



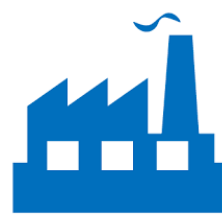
Wat is ondernemen?



112 jaar
Good Food
van Zuivelschool
naar Life Sciences



Klant 1

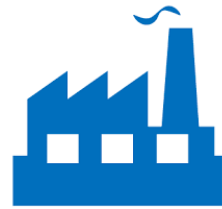


Leverancier A

Leverancier B

Klant 2

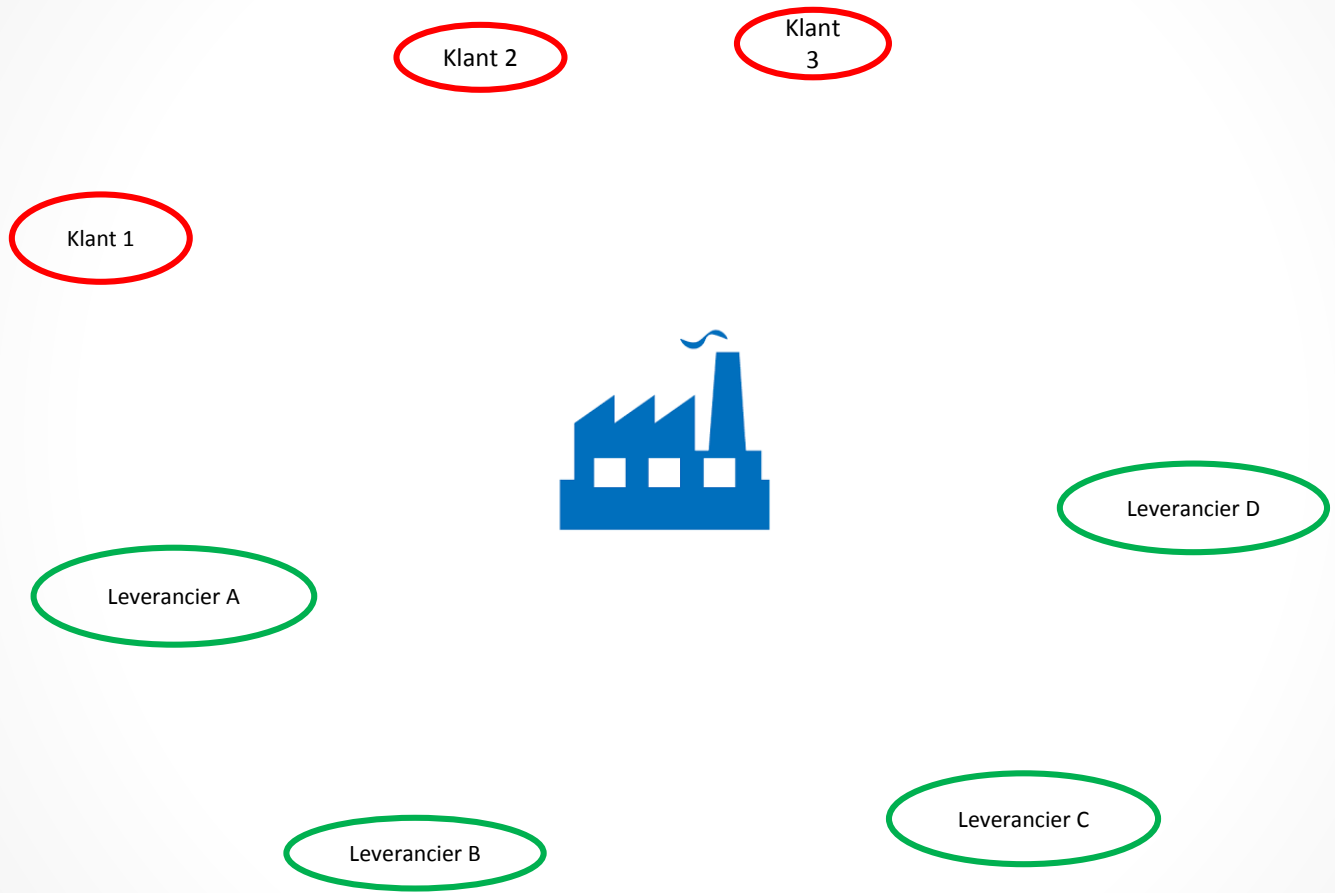
Klant 1

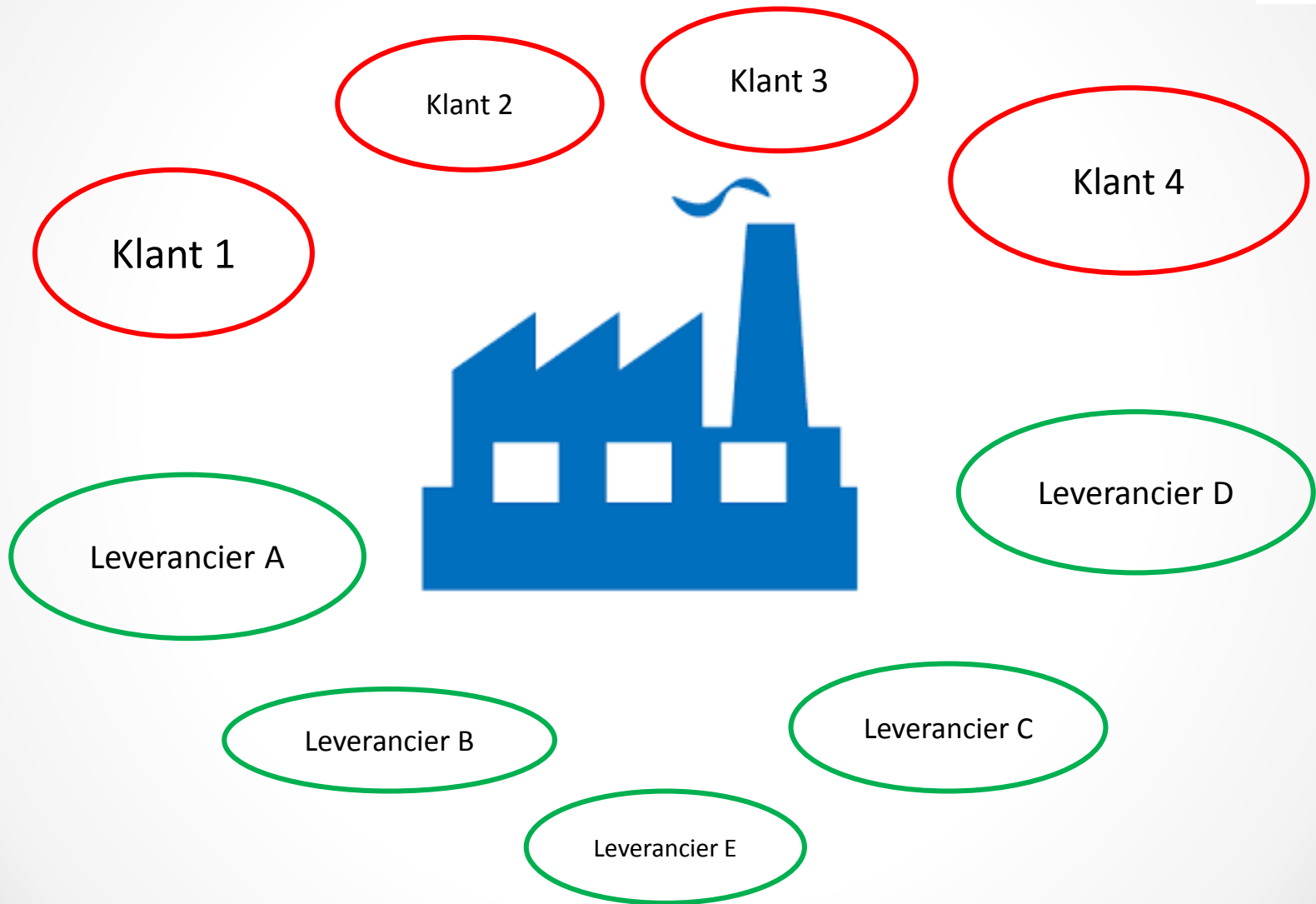


Leverancier A

Leverancier B

Leverancier C



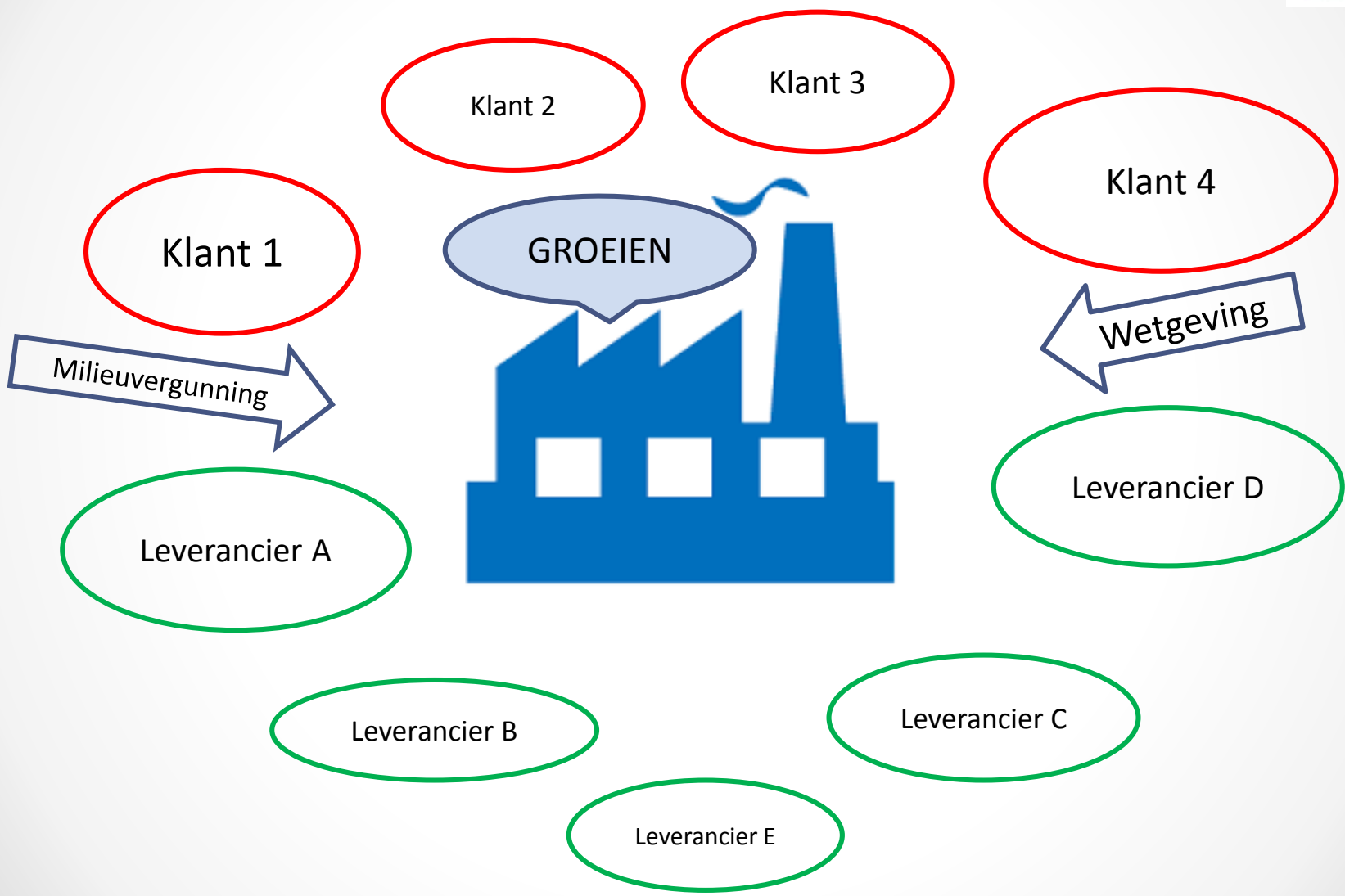


Balans in de keten

- Verwachtingen van de leverancier: betaald krijgen voor gewenste geleverde.
- Verwachtingen van de klant: gewenste product krijgen voor het betaalde.

Het resultaat van deze balans is groei.

Het willen groeien (het nastreven van doelen) is de intrinsieke motivatie van de ondernemer met de kaders van de overheid.

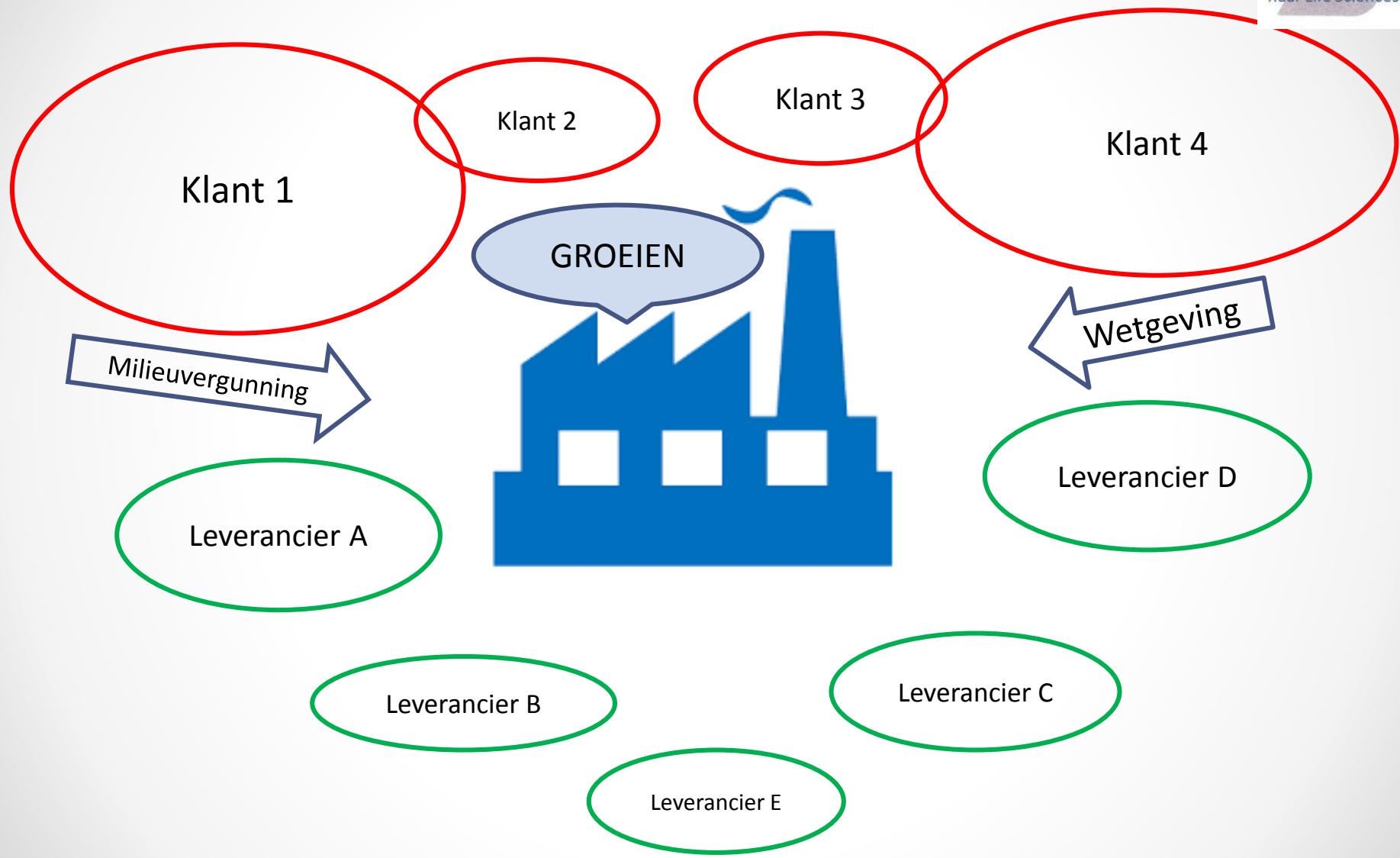


Middelen om te groeien (intrinsieke motivatie)

- Klantentevredenheid verhogen
- Professionaliteit van de organisatie verhogen
- Competentie van medewerkers verhogen

Dit kan dmv een managementsysteemcertificatie, zoals ISO 9001, HACCP certificering of FSSC 22000.

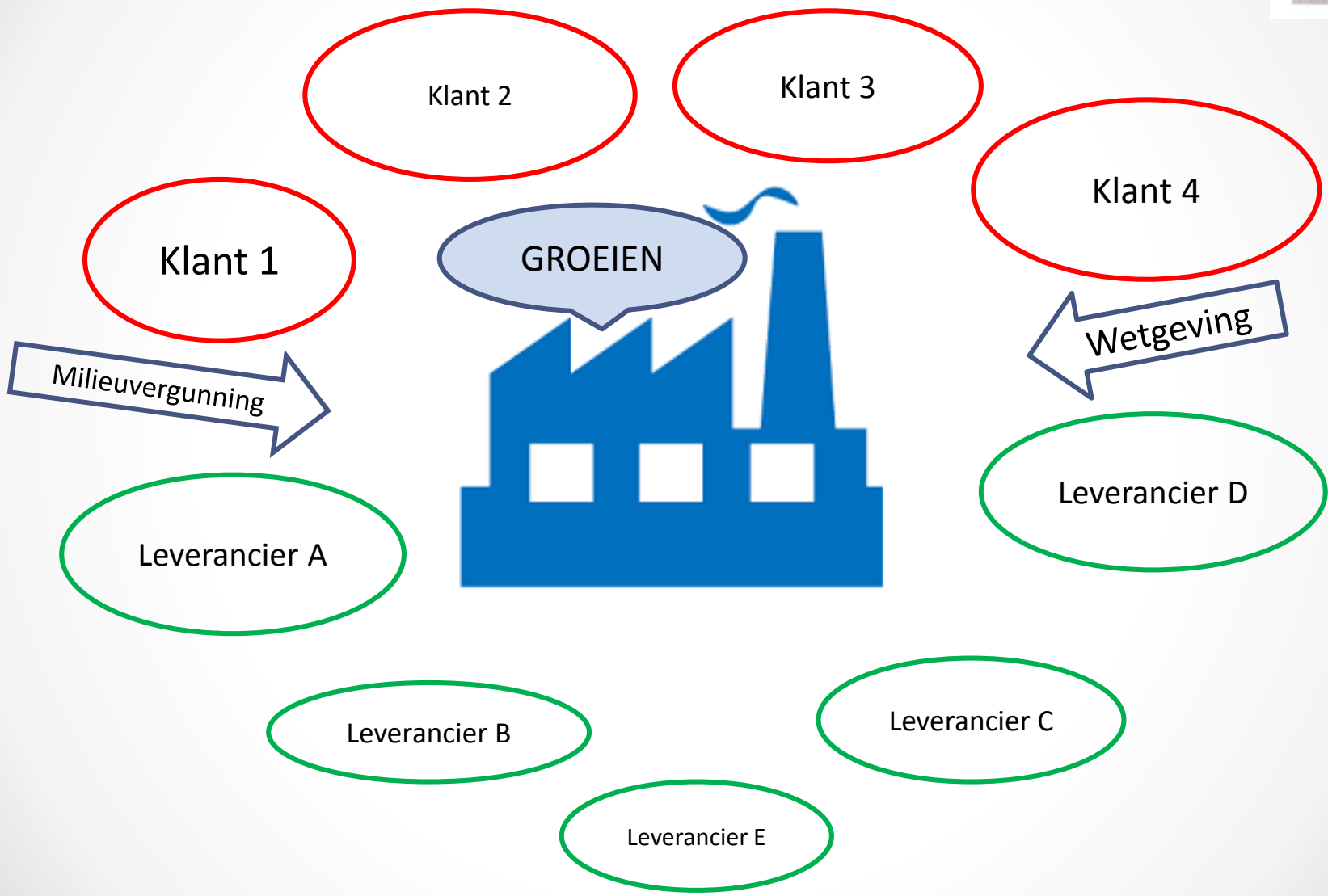
En de onderneming groeit verder....



Wat is het gevolg voor de onderneming,
als de klant invloed kan uitoefenen
op de groei van de onderneming?

Het moeten voldoen aan klanteneisen om groei zeker te stellen, zoals:

- Het naast het eigen gekozen kwaliteitsmanagementsysteem, certificeren van normen die zijn opgesteld door retailers of private label houders, zoals IFS, BRC of AIB;
- Het accepteren van derde partij audits iov de klant;
- Het accepteren van audits door de klant zelf.



Dus, hoe ga je praktisch om met certificering?

1. Zorg voor balans in de keten
2. Let erop dat de invloed van de klant op de onderneming redelijk blijft

Resultaat:

1. Alle partijen in de keten groeien
2. In overleg met de klant worden gezamenlijke doelen nagestreefd

Stelling 5

- BRC is beter dan FSSC 22k

Stelling 6

- Wij produceren goedkoper omdat wij gecertificeerd zijn