

ALLERGENEN

ACHTERGROND

Klaar voor eerste SimplyOK-audit

Op basis van risico-
beoordeling contro-
leert QC de inko-
mende grondstoffen
op allergenen.

**Dutch Spices en DP&S over
certificering allergenenmanagement**

In augustus vonden de eerste SimplyOK-audits plaats. Hoe hebben bedrijven zich met hun allergenenmanagementsysteem hierop voorbereid? We bezoeken Dutch Spices en Dutch Protein & Services (DP&S) enkele weken voor de audit. Daarnaast spreken we auditor Alexander Krekel van Vinçotte-ISACert. Waar gaat hij in het bijzonder op letten en welke onderwerpen roepen mogelijk nog discussie op?

“Een audit is en blijft een steekproef”, zegt Alexander Krekel, auditor bij Vinçotte-ISACert. “Toch verwacht ik dat we met een SimplyOK-audit een goed beeld krijgen van het allergenenbeleid van een bedrijf. Tijdens deze audits richt je je op één specifiek onderwerp, zodat er tijd is om veel details te bekijken. Je krijgt hiermee beter antwoord op de vraag of een bedrijf écht goed met allergenenbeleid bezig is, of dat het de klok heeft horen luiden, maar niet weet waar de klepel hangt. Een garantie dat er nooit meer ongewenst een allergeen aangetroffen wordt in een product, heb je natuurlijk nooit. Maar ik verwacht wel dat die kans zeer klein is bij een bedrijf dat gecertificeerd is volgens de SimplyOK-norm.”

Kruisbesmetting bij leverancier

Een belangrijk aandachtspunt tijdens de audit is voor Krekel de kans op kruisbesmettingen bij de leveranciers. “Voor veel fabrikan-ten is het een behoorlijke uitdaging om de juiste informatie van al hun leveranciers boven water te krijgen. De meeste leveranciers weten dat er een kans is op kruisbesmettingen. Maar wat is de maximale hoeveelheid allergeen die in de grondstof terecht kan komen? Het is vaak erg lastig, soms zelfs onmogelijk, om met kwantitatieve analyses een goed beeld te krijgen van de mate van kruisbesmetting. Waar het vooral omgaat is dat leveranciers feiten en cijfers op tafel leggen die zij goed kunnen onderbouwen. Ze moeten met een overtuigend verhaal komen.”

Nelleke van der Wekken, QA-manager bij Dutch Spices, leverancier van kruiden, specerijen, marinades en sausen, bevestigt dat dit onderdeel haar veel moeite kostte. “We hebben per grondstof een risico-inventarisatie gemaakt. Vervolgens hebben we voor elke leverancier een gedetailleerde questionnaire opgesteld. Soms riepen de antwoorden van de leveranciers vragen op. In die gevallen zijn we de dialoog aangegaan. En als het nodig was, hebben we bijvoorbeeld het handboek of het schoonmaakrooster opgevraagd. Aan de hand daarvan konden we goed beoordelen of de leverancier het onderwerp serieus neemt of dat het geen idee heeft waar het werkelijk om gaat.”

Ook Johan Mak, QA-manager bij ingrediëntenleverancier DP&S in Tiel, zegt dat het inwinnen van informatie bij de leveranciers een lastig punt was. “Agrarische bedrijven moeten exact in kaart brengen wat de risico's zijn op het land. Wordt een grondstof bijvoorbeeld verbouwd op grond waar vorig jaar tarwe groeide? Hoeveel van die tarwe kan zich vermengen met het nieuwe gewas? Ook voor de risico's op de productielocaties wil je weten wat het worst



Auditor Alexander Krekel van Vinçotte-ISACert (rechts): “Het bedrijf moet mij ervan overtuigen dat zij een reële inschatting hebben gemaakt van het contaminatiegevaar.”

Wat is SimplyOK?

SimplyOK is een certificatieschema waarbij het allergenenbeheersysteem van een bedrijf in de praktijk wordt beoordeeld. Het is geen 'vrij-van' keurmerk, maar biedt afnemers de waarborg van een gedegen onderbouwing. Op de verpakking of specificatie staan alle gebruikte allergene ingrediënten vermeld in de ingrediëntenop-somming (wettelijke verplichting). Bij toepassing van SimplyOK wordt dit aangevuld met een waarschuwing indien een écht risico op kruisbesmetting met een allergeen bestaat. Dit wordt aan de hand van het VITAL-systeem beoordeeld, wat een wetenschappelijk basis heeft. Wanneer een allergeen niet genoemd is als ingrediënt of bij de allergenenwaarschuwing, dan is het veilig voor consumptie voor die allergie. Voedingsmiddelenbedrijven kunnen hun allergenenbeheersysteem laten toetsen via een audit waarbij het allergenenbeheersysteem in de praktijk wordt beoordeeld. Deze audit wordt uitgevoerd door speciaal daarvoor opgeleide auditoren in aanvulling op de FSSC-, BRC of IFS-audit.

ALLERGENEN

ACHTERGROND



Foto: Guy Ackermans

QA-manager Nelleke van der Wekken: "Dutch Spices deelt de goederenontvangst met ons moederbedrijf Epos. Ik ben benieuwd wat de visie van de auditor daarop is."

case-scenario is. Wat is de maximale hoeveelheid allergeen die mogelijk in het product terecht komt? En komt dat wel of niet boven de norm?" Mak heeft kritisch gekeken naar de validatie van de leveranciers. "Alleen een goed schoonmaakbeleid is niet voldoende. Ik wil ook zien hoe vaak ze meten of die schoonmaak effectief was. Zo hebben we alle stappen kritisch bekeken. Uiteindelijk gaat het erom dat alle bedrijven uit de keten ervoor zorgen dat kruisbesmetting van allergene stoffen onder de VITAL-norm blijft."

Puntbesmettingen

Terug naar Krekel. Een tweede punt waar hij veel aandacht aan geeft tijdens de audits is het berekenen van de hoeveelheid product dat na een batch achterblijft in het proces wanneer dit tussen twee

batches in niet nat wordt gereinigd. "Daar zijn geen vaste rekenmethodes voor", vertelt Krekel. "Het is aan het bedrijf om de auditor te overtuigen dat zij een reële inschatting hebben gemaakt van het contaminatiegevaar. Ik verwacht dat dit thema aanleiding kan geven tot discussie. Vandaar dat ik me kan voorstellen dat we bepaalde cases meenemen in het overleg dat we als auditoren van certificatie-instellingen hebben over de harmonisatie van de norm. Zo kunnen we hier onderling over discussiëren, waardoor we cases meer op dezelfde manier gaan beoordelen."

Mak vertelt dat hij bij DP&S precies in kaart heeft gebracht hoeveel allergeen er achterblijft na een droge en na een natte reiniging.

"Bepaalde allergeen zijn lastig te verwijderen met een droge reiniging. Daar heb je echt een natte reiniging voor nodig. Het bedrijfsbureau bepaalt de productievorgordes op basis van de allergeen en zorgt voor een planning waarin de droge en de natte schoonmaak een integraal onderdeel is. Analyseresultaten bevestigen uiteindelijk dat het systeem in zijn geheel werkt."

'Onze productieomgeving is vrij van 24 allergeen'

Als derde belangrijke aandachtspunt noemt Krekel het uitsluiten van puntbesmettingen. "Puntbesmettingen zijn een groot risico omdat deze allergeen zich vaak niet verdunnen in het daarna volgende proces. Een sesamzaadje kan al een allergische reactie veroorzaken. Een bedrijf moet dus aantonen waarom het uitgesloten is dat dit allergeen in het product aanwezig kan zijn. Dit kan eigenlijk alleen door zeer goed schoon te maken."

Geen QA-feestje bij Dutch Spices en DP&S

"SimplyOK werkt alleen als je het hele bedrijf erbij betreft", zegt QA-manager Nelleke van der Wekken van Dutch Spices. "Het moet geen QA-feestje worden, anders is het gedoemd te mislukken." Voor het behalen van de norm stelde ze een projectgroep samen met vertegenwoordigers van de productie, inkoop, planning, sales, ICT en R&D. ICT zorgt er bijvoorbeeld voor dat alle informatie goed wordt geborgd. Planning houdt er rekening mee dat een partij pas in productie kan worden genomen als de laboratoriumuitslagen bekend zijn. Van der Wekken: "Bij een positieve uitslag sturen we de partij terug en vragen we de leverancier om een nieuwe partij te leveren. Het is belangrijk dat planning hier rekening mee houdt. We leggen de lat voor onszelf hoog. Onze productieomgeving is vrij van de 14 allergeen die omschreven staan in de SimplyOK-norm. We hebben daar bovenop nog 10 extra allergeen geformuleerd die nooit voorkomen in onze productieomgeving en dat willen we graag zo houden."

Ook Johan Mak van DP&S zegt dat het belangrijk is dat alle afdelingen betrokken zijn. "Vanaf de inkoop van de grondstoffen tot het moment dat de eindproducten ons bedrijf verlaten, is beheersing van allergeen een belangrijk item. Het besef dat de kleinste details belangrijk zijn, is bij alle afdelingen maar al te goed bekend." Het valt hem op dat de medewerkers het onderwerp goed oppakken: "We vragen veel van het personeel. We zijn bijvoorbeeld een pinda- en notenvrij bedrijf. Dit betekent dat productiemedewerkers geen pinda-kaas of noten meer mogen eten tijdens hun lunchpauze. Dat vinden ze geen probleem: ze vinden het juist leuk om mee te denken en dragen actief ideeën aan."



Johan Mak (bij het schoolbord) van DP&S: "Het is belangrijk dat alle afdelingen op de hoogte en betrokken zijn bij het allergenenmanagement."

Kritische punten

Dutch Spices en DP&S zeggen tijdens de interviews klaar te zijn om te worden geaudit. Wat zijn voor hen de spannendste en meest kritische punten tijdens de audit? "Bij Dutch Spices is dat de goederenontvangst", zegt Van der Wekken. "Die delen we namelijk met ons moederbedrijf Epos. Na de goederenontvangst worden de grondstoffen naar de aparte magazijnen vervoerd. We hebben alle mogelijke maatregelen genomen om de verwisseling van de grond-

'De goederenontvangst is een kritisch punt'

stoffen tijdens de ontvangst te voorkomen. Ik ben benieuwd wat de visie van de auditor daarop is."

Voor Mak is de productie het belangrijkste aandachtspunt. "Ik ben benieuwd of we voldoende goede ideeën hebben gehad om kruisbesmetting op de productievloer te voorkomen. Zelf hebben we het gevoel dat we echt overal aan gedacht hebben. Maar het kan altijd zo zijn dat de auditor toch nog een aanvullend idee heeft. We willen graag leren van de ervaringen van andere bedrijven en van auditoren. Dus als de auditor een idee heeft waardoor we dat proces nóg beter kunnen borgen, nemen we dat graag mee."

• MAAIKE TINDEMANS •

M. Tindemans is freelance journalist

Vleeswarenbedrijf Jos Slippens

Bij Vleeswarenbedrijf Jos Slippens volgt Sander van der Wal met interesse de ontwikkelingen rondom SimplyOK. "We hebben in 2013 meegedaan aan een proefaudit", vertelt de QA-manager. "Daarbij kwamen we tot de conclusie dat we intern de zaken al goed op orde hebben. We werken met een vaste productievloer en hebben een strikt schoonmaakbeleid. Maar we merkten dat het verzamelen van de data bij de leveranciers nog een behoorlijke opgave is." Volgens Van der Wal zou een SimplyOK-certificaat goed bij het vleeswarenbedrijf passen. Maar hij verwacht dat het certificaat alleen een succes kan worden als het breed gedragen wordt in de branche. "Het is moeilijk om het van de grond te krijgen als niemand het écht nodig vindt om aan de norm te voldoen. Maar als retailers dit certificaat gaan eisen, komt het in een stroomversnelling. Dan is het uiteindelijk voor elk bedrijf haalbaar om aan deze norm te voldoen."



Sander van der Wal van Vleeswarenbedrijf Jos Slippens merkte dat het verzamelen van de data bij de leveranciers nog een behoorlijke opgave is.