



# Business Club international - Food Voedselveiligheid

23/02/2010

Michael Gore, Quality Point

*Kwaliteit garanderen van uw producten is geen evidentie en vraagt een dagelijkse motivatie van uw medewerkers.*

- Het jaarlijks verstrengen van de normen Haccp, Brc, Iso of IFS, wat is het doel? Gevolgen?*
- Hoe begeleidt en motiveert u uw medewerkers om de kwaliteit te garanderen?*
- Beschikt uw onderneming over een aparte afdeling die quality control uitvoert?*
- Hoe gaat u om met de enorme stapel documenten die dienen ingevuld te worden voor uw klant omtrent kwaliteit (cfr. private label)?*
- Hoe communiceert en begeleidt u de optimalisatie van de kwaliteit zowel binnen als buiten uw bedrijf?*

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## I. Marktsituatie

	HACCP	BRC	IFS	SQF 2000	ISO 22000	Global GAP
<b>certificate</b>	2064	8607	8414	6000	4000	8100
<b>countries</b>	40	80	80	50	80	80
<b>C. B.</b>	12	76	63	60	40	130

Source: VMT, March 2008

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value



# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 2. Waarom certificatie nastreven?

- Vertrouwen geven aan de klant
- Verkoop mogelijk maken richting grootdistributie

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 3. Basis



### Global Food Safety Initiative

Associatie van 7 retailers  
(Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart & Delhaize)

Missie : Continue verbetering in QMS bewerkstelligen zodat veilige voeding in vertrouwen kan afgeleverd worden aan de consument.

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 3. Basis



- Hoofddoelstelling: Convergentie nastreven tussen de diverse voedselveiligheidsstandaarden door het opzetten van een benchmarking proces

- 5 standaarden zijn totnogtoe goedgekeurd:

**BRC / IFS / SQF 1000 / SQF 2000 / HACCP**



# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 4. ISO 22.000?



- De Foundation for Food Safety Certification werkte een standaard uit voor de certificatie van voedingsproducenten = FSSC 22000

- Basis:

- ISO 22000

- PAS 220 specificatie, uitgevaardigd door het British Standards Institute (BSI) dat een bijkomend auditprotocol integreert

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 5. Inhoud FSSC?



ISO 22000 : management tool om voedselveiligheidsrisico's te controleren en reduceren en compliance na te streven

+

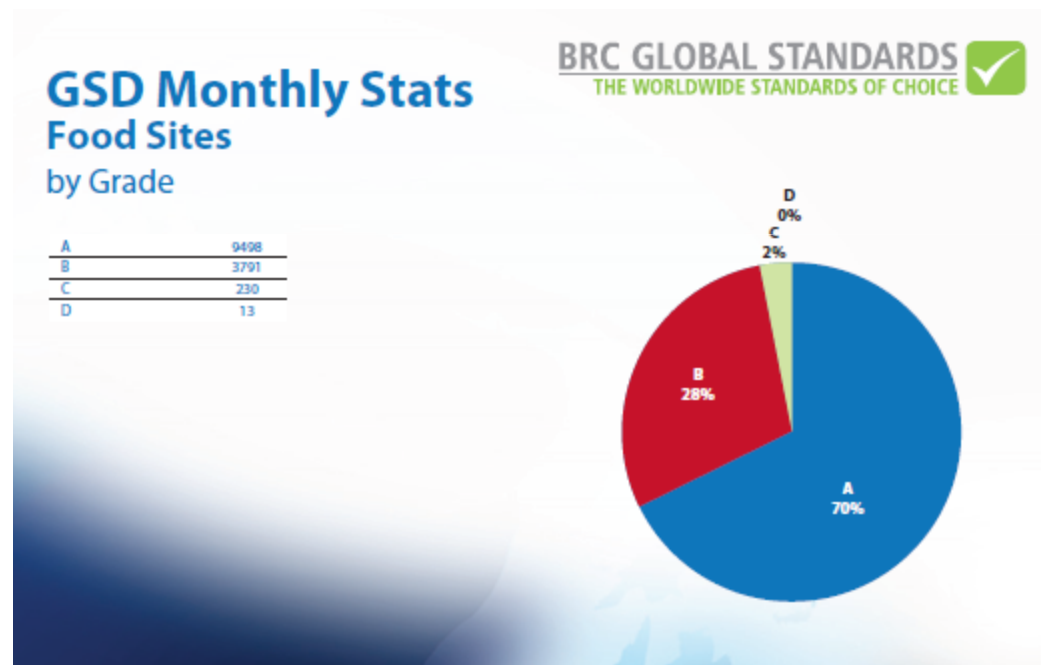
PAS 220 : specificeert de eisen voor prerequisite programs (PRP) ter ondersteuning in de borging van voedselveiligheidsrisico's en ISO22.000 gebaseerde managementsystemen te ondersteunen.

Voorlopige erkenning GFSI in 05/2009



# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 6. Evolutie BRC?



Bron: ATP News, BRC, 09/2009

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value



# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 6. Evolutie BRC?

### Measuring Certification Body Performance

BRC have a number of requirements that CBs must fulfil to gain and retain BRC approval. These are designed to ensure consistency and quality across the certification scheme. Since the engagement of a new position of Compliance Manager in July 2008, the BRC continue to monitor the work of CBs in a number of key areas. Following consultation, the BRC is about to publish issue one of the Key Performance Indicator (KPI) Document where CBs will

receive a six monthly rating in 5 key areas: Protocol Compliance, Audit Report Writing Quality, Auditor Registration, Audit Report Submission Timelines onto the new Directory, Commitment and Communication. Formal complaint and referral procedures and sanctioning procedures also accompany these KPIs. For further information please visit the members area of [www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)

Bron: ATP News, BRC, 09/2009

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 6. Evolutie BRC?

### BRC Signs Product Standard Deal for USA Partnership will create a global manufacturing Standard for consumer goods

A major contract to create a global manufacturing Standard for Consumer Products has been signed between the BRC and North America's leading retail trade association.

This agreement, signed by the BRC and Retail Industry Leaders Association (RILA), advances the retail industry's commitment to ensuring the safe and consistent quality of its products through independent certification of producers' operations against the BRC Global Standard for Consumer Products. The contract also covers the

training and awareness programmes that will help suppliers in their efforts to achieve certification against the Standard. Certification is an effective and cost-efficient way for retailers to establish confidence in products and reduces the burden of multiple audits for suppliers. Previously a individual retailer set and enforced their own Standards. Now major US retail names are likely to begin to require suppliers to show they are BRC certificated.

**Dr. Geoff Spriegel, Director of British Retail Consortium Global Standards,**

said: "This partnership is an essential part of developing the BRC Global Standard for Consumer Products into the worldwide Standard of choice. We are absolutely delighted to be working with RILA on this project. This commitment by leading US retailers is a major boost for the scheme". **Casey Chroust, RILA Executive Vice President for Retail Operations,** said: "RILA members have always been committed to selling safe products. This partnership advances that goal by establishing a meaningful Standard for retail

suppliers that ultimately assures customers that they can purchase with confidence". The contract will kick off with the development of a global communications strategy designed to increase awareness of the Standard in North America, Europe and the Far East. Meetings are planned between the two organisations and others in early September to agree a three - year development plan that includes a series of visits to producing countries such as China to engage with retailers, suppliers and government officials.

Bron: ATP News, BRC, 09/2009

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 7. Evolutie IFS?

### IFS INTEGRITY PROGRAMME



Doel: Bewaking kwaliteit certificatie-organismen en auditoren

→ Bij klachten audits mogelijk door IFS bij bedrijven EN certificatie-instellingen

# Trends en evoluties in het certificatielandschap

## 7. Evolutie IFS?

### IFS INTEGRITY PROGRAMME



3 niveaus van afwijkingen:

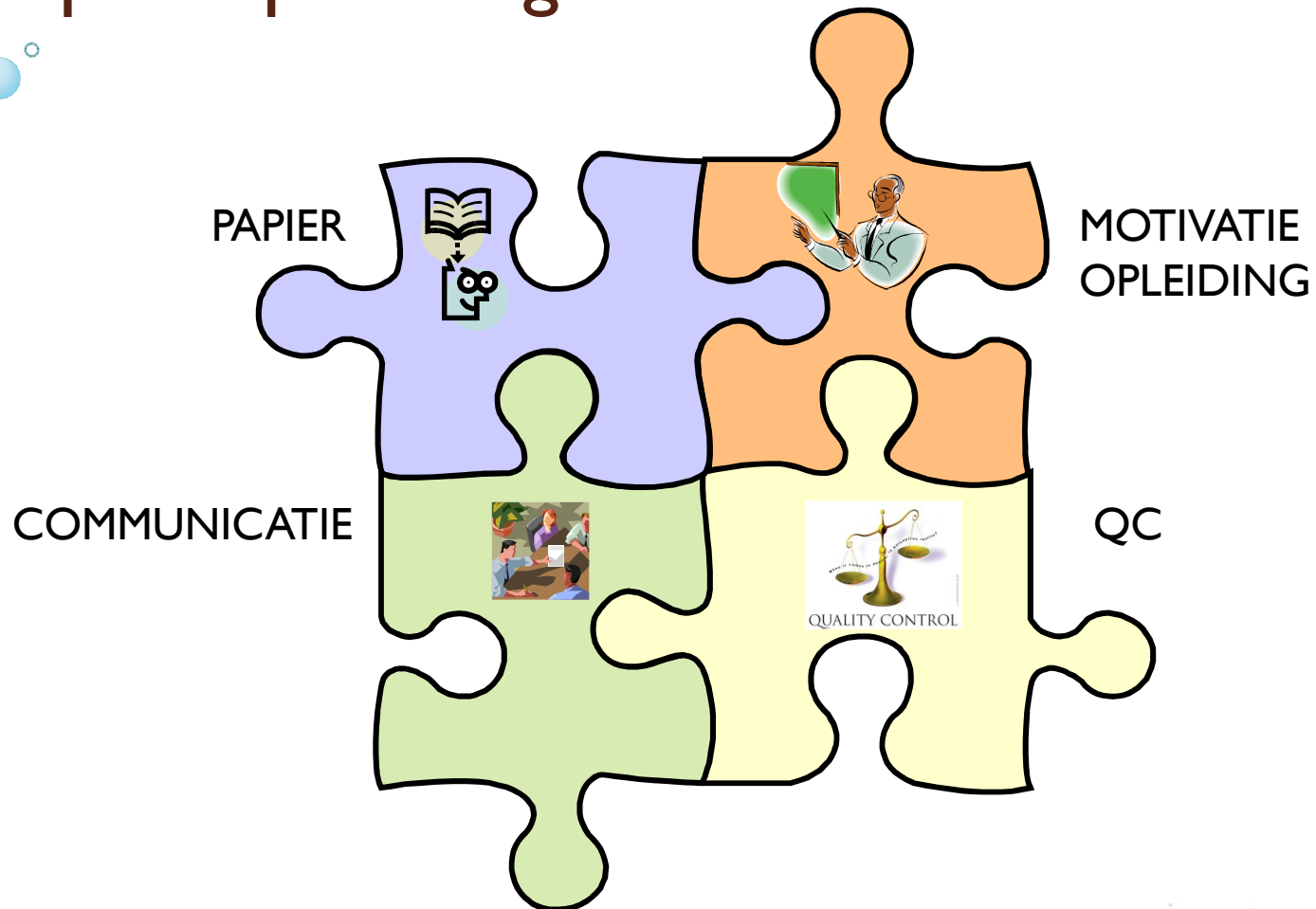
Level 1: Competentie auditor en CO in vraag gesteld door ernstige fout

Level 2: “Major” met onmiddellijke actie

Level 3: ‘Minors’ van administratieve aard door CI

Tot €10.000 euro boete en opschorting certificaties bij CI

# Impact op uw organisatie?



Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Quality Point

Quality Point werd opgericht in 2006 door Michael Gore. Als Corporate Quality Assurance Manager bij de firma Westvlees werd hij gedurende 7 jaar ondergedompeld in de uitdagingen en dagelijkse beslommeringen binnen een voedingsbedrijf. Na een kort intermezzo als zaakvoerder in een vleesverwerkend bedrijf zette hij Quality Point op.

De drijfveer van de organisatie zit vervat in het credo:

“We turn food safety into corporate value”

Kwaliteit en voedselveiligheid in een meerwaarde omzetten is onze uitdaging!

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Quality Point

Freelance auditor Food Safety Systems voor:



Hoofdactiviteit: Begeleiding van voedingsbedrijven

- Coach voor kwaliteitsdiensten
- Opleiding Quality Managers
- Supplier auditor
- Interne auditor als onafhankelijke partij
- Begeleiding bij opmaak en revisie van QMS
- Voorbereidingen voor certificaties BRC/IFS/ISO22.000/ACS/...
- Specifieke projecten: Listeria mono, bedrijfsovernames, etc.
- Internationale projecten (nieuw bedrijf, certificatie,...)
- Ondersteuning bij het beheer van QMS
- Organisatie van kwaliteitsdiensten
- ...

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value

# Quality Point



Organisatie doorgelicht door Q\*For



Erkende dienstverlener onder de KMO portefeuille:

Pijler Advies: DV.A106426

Pijler Opleiding: DV.O106425

Pijler Advies Int. Ondernemen: DV.I108509



RÉGION WALLONNE

Erkende dienstverlener voor het Waals Gewest  
voor organisatie en kwaliteit

**IPV**

Opleidingsadviseur  
van de voedingsindustrie

Erkend Adviseur voor het IPV

<http://www.qualitypoint.be>

Quality Point

We turn Food Safety into corporate value