



VOEDSELVEILIGHEID

—
**Effectieve
maatregelen
tegen terug-
roepacties**

Alarmerende cijfers: Record aantal voedselwaarschuwingen



3x

meer voedselwaarschuwingen dan 10 jaar geleden

Meer productveiligheid voor de voedingsindustrie dankzij inspectiesystemen

Terugroepacties vormen een groeiend economisch risico voor voedselproducenten

Glasscherven in pesto of metaaldeeltjes in voorverpakte salades: voedselveiligheid krijgt wereldwijd steeds meer aandacht.

In Nederland, evenals in andere Europese landen, is het aantal voedselterugroepacties de afgelopen jaren gestegen. Zo werd er in 2023 alleen al in Europa meer dan 1.150 keer een terugroepactie uitgevoerd. In Nederland is het aantal terugroepacties bijna verdrievoudigd ten opzichte van 2015, wat de groeiende aandacht voor voedselveiligheid benadrukt.

De toename wordt veroorzaakt door besmettingen met ziekteverwekkers, niet-geëigende allergenen en de aanwezigheid van vreemde voorwerpen zoals glas of metaal. In 2023 was ongeveer 15% van de terugroepacties in Nederland te wijten aan vreemde voorwerpen in voedsel, wat de noodzaak van strikte kwaliteitscontrole en inspecties onderstreept [1].

Volgens de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) worden jaarlijks duizenden bedrijven gecontroleerd, met name op allergenen en voedselveiligheid. In 2021 werden bijvoorbeeld meer

dan 5.000 inspecties uitgevoerd, waarbij 63% van de gecontroleerde bedrijven niet volledig voldeed aan de regels, vooral in de sectoren van babyvoeding en diëtvoeding, waar de klachtpercentages opliepen tot 25,4% [2].

Dit alles maakt duidelijk hoe belangrijk het is om niet alleen de productkwaliteit te waarborgen, maar ook om tijdig en effectief te reageren op mogelijke veiligheidsrisico's, om zo economische schade en reputatieverlies te voorkomen.

1 | Europese Commissie, Jaarverslag 2023 over voedselveiligheid en terugroepacties, https://commission.europa.eu/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality_nl

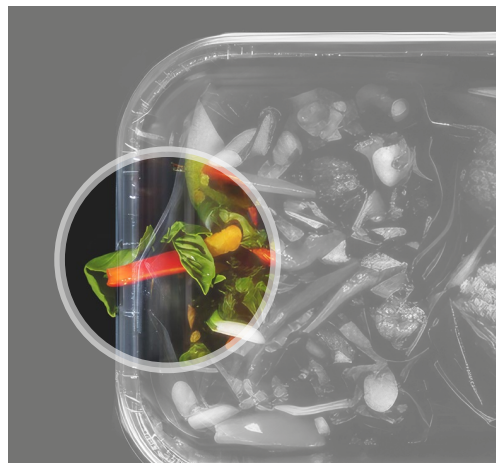
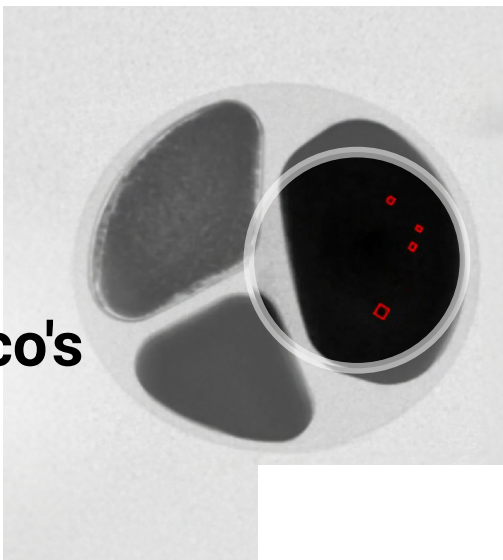
2 | Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), Jaarverslag 2021, https://commission.europa.eu/law/law-making-process/adopting-eu-law/reasons-national-parliaments/annual-reports-reasons-national-parliaments_nl

In de VS waren vreemde objecten zoals metaal en plastic in 2022 eveneens een van de meest voorkomende oorzaken van voedsel terugroepacties [3]. Andere vaak gemelde redenen waren niet-geëtiketteerde allergenen zoals melk, noten en eieren, evenals de aanwezigheid van listeria en salmonella in voedingsmiddelen. De getroffen producten varieerden van pinda- kaas tot fruit, koekjes, babyvoeding en vleesproducten. Voedselveiligheid is ook een centraal aspect in de productie van de snelgroeïende convenience food sector.

Dit omvat kant-en-klare salades, sandwiches, sushi en andere kant-en-klaar maaltijden. In deze sector, gekenmerkt door snelle verwerkingstijden en een hoge vraag, zijn nauwkeurige en betrouwbare controlemechanismen cruciaal om zowel de kwaliteit van de producten als de veiligheid van de consument te waarborgen.

CONSEQUENTIES

Existentiële risico's voor voedselproducenten



Een overzicht van de directe en indirecte kosten van terugroepacties omvat:

Productiestop

Meldingen aan autoriteiten, de toeleveringsketen en consumenten

Terughalen van producten, inclusief logistiek voor opslag en vernietiging

Onderzoek naar de oorzaak en het implementeren van corrigerende maatregelen.

Boetes en schadevergoedingen voor retailers

Reputatieschade en daaropvolgende verkoopverliezen

De toenemende terugroepacties en veiligheidswaarschuwingen vormen aanzienlijke risico's voor bedrijven die voedsel verwerken en op de markt brengen. Een enkel incident kan niet alleen het consumentenvertrouwen schaden, maar ook leiden tot existentiële economische gevolgen. Bovendien richten steeds meer landen zich op meer transparantie in voedselwaarschuwingen, waarbij ze deze centraliseren en digitaal verspreiden, zodat terugroepacties niet langer uitsluitend via mededelingen bij de kassa van supermarkten worden gecommuniceerd[4].

De financiële risico's van terugroepacties voor bedrijven worden duidelijk uit cijfers uit de VS: volgens de U.S. Food & Drug Administration [5] waren er in 2023 2.066 voedsel terugroepacties. Een rapport van de Grocery Manufacturers Association schatte de kosten van een voedsel terugroepactie op 30 miljoen dollar, waarbij een kwart van de ondervraagden zelfs hogere kosten rapporteerde. 81% van de respondenten beschouwde het financiële risico van een terugroepactie als "significant tot catastrofaal" voor hun bedrijf.

3 | U.S. PIRG Education Fund (April 21, 2023). Food for Thought: An analysis of food recalls for 2022. Accessed on September 26, 2023 at <https://pirg.org/edfund/resources/food-for-thought-an-analysis-of-food-recalls-for-2022/>

4 | https://www.chip.de/news/Lebensmittelwarnungen-direkt-aufs-Smartphone-Besserer-Schutz-fuer-Verbraucher_185328561.html#:~:text=Das%20Portal%2022lebensmittelwarnung.de%22%20existiert%20seit%202011%20und%20ver%C3%B6ffentlicht,310%20im%20Jahr%202023%20gestiegen.

5 | <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm>

OPLOSSINGEN

Traceerbaarheid

- ✓ Terugroepbeheer
- ✓ Consumentvertrouwen
- ✓ Ketentransparantie

Traceerbaarheid als belangrijke maatregel om risico's te beperken

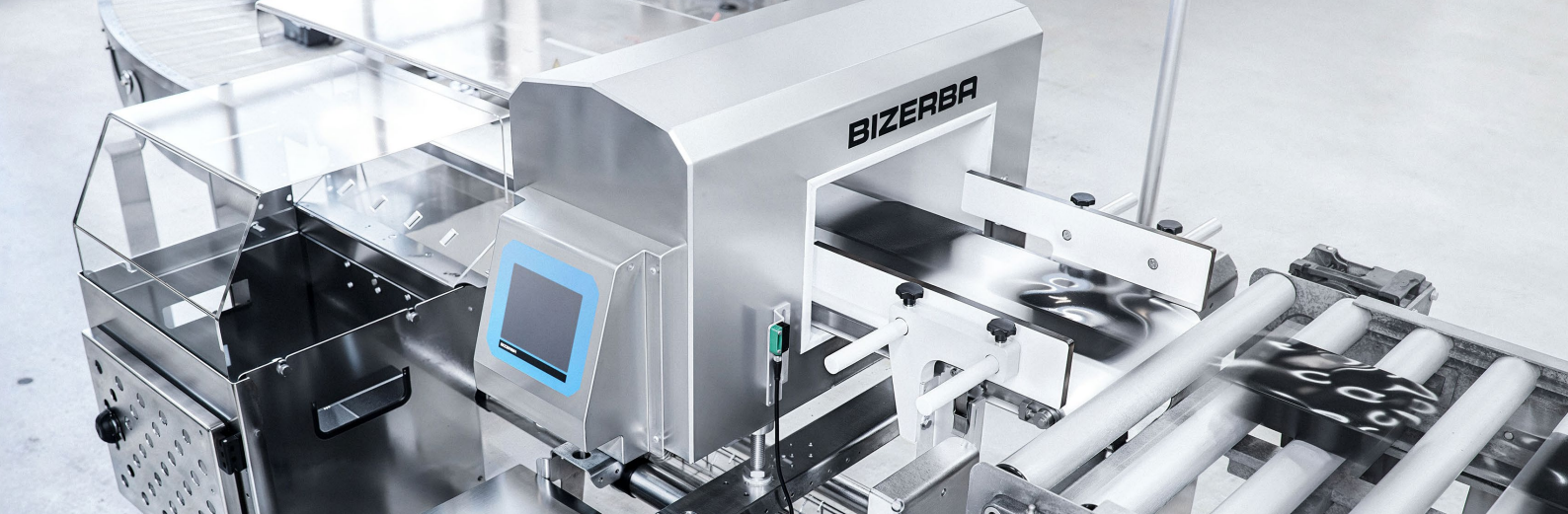
In deze context speelt traceerbaarheid een cruciale rol. Zonder een effectief traceersysteem moeten vaak hele productiebatches worden teruggeroepen, wat de kosten en reputatieschade aanzienlijk verhoogt. Een robuust traceersysteem maakt het daarentegen mogelijk om getroffen batches nauwkeurig te identificeren en selectief terug te roepen. Dit vermindert niet alleen de financiële lasten, maar beschermt ook het vertrouwen van consumenten in het merk.

Fred Köhler, Business Unit Leader Industry bij Bizerba, legt uit: "Terugroepacties zijn vooral kritisch voor bedrijven met sterk geschaalde productie, zoals in de melkpoederindustrie. De economische gevolgen in dergelijke gevallen zijn vaak ernstig. Uitgebreide traceerbaarheid is daarom essentieel om dergelijke risico's effectief te beheersen."

Inspectiesystemen verbeteren de veiligheid

Deze ontwikkelingen in voedsel terugroepacties benadrukken de noodzaak voor robuuste inspectie- en controlesystemen wereldwijd. Door moderne technologieën zoals nauwkeurige weegsystemen en uitgebreide controlesystemen in te zetten, kunnen potentiële gevaren vroegtijdig worden opgespoord en gecorrigeerd. Deze maatregelen helpen niet alleen om de productkwaliteit te waarborgen, maar ook om het imago en de economische stabiliteit van bedrijven te beschermen.





Deze maatregelen omvatten onder andere:

01 Checkwegers

Checkwegers spelen een cruciale rol in de voedselproductie door het gewicht van producten voor en tijdens het verpakkingsproces te verifiëren. Ze meten gewichten in real-time en vergelijken deze met ingestelde doelwaarden, zodat afwijkingen van te zware of te lichte producten onmiddellijk worden gedetecteerd. Bij het vinden van afwijkingen kunnen de apparaten automatisch corrigerende acties uitvoeren, zoals het uitsorteren van defecte producten, wat kostbare verspilling en terugroepacties voorkomt.

03 Etiketteer & software oplossingen

Etiketteersystemen, samen met software voor databeheer, maken producten goed te traceerbaar. Ze kunnen 2D-codes, zoals GS1 Digital Links, op etiketten zetten. Hierdoor kunnen productgegevens makkelijker door de hele toeleveringsketen worden gevolgd. Dit maakt het beheer van terugroepacties eenvoudiger, vooral bij producten zoals kant-en-klaar maaltijden, met veel verschillende ingrediënten. Het gebruik van deze systemen zorgt voor meer transparantie en maakt het makkelijker om problemen snel op te lossen, wat de veiligheid van de consument en de naleving van regels verbetert.

02 Vreemde voorwerpen detectie

Geavanceerde technologieën, zoals metaaldetectoren of x-ray systemen voor de inspectie van vreemde voorwerpen worden gebruikt om zowel metalen als niet-metalen vreemde deeltjes in voedsel te detecteren. Daarnaast kunnen röntgenstralen een volledigheidscntrole uitvoeren, zodat alleen producten die aan alle kwaliteitscriteria voldoen, de productielijn verlaten. Deze maatregelen helpen productiebedrijven om vreemde voorwerpen en kwaliteitsafwijkingen vroegtijdig te identificeren en te corrigeren, waarbij de betrouwbaarheid van de detectie afhankelijk is van de eigenschappen van het product en de verpakking, evenals de grootte van het vreemde

04 Visuele inspectie

Visuele inspectiesystemen spelen een cruciale rol in de optische kwaliteitscontrole van voedselproductie door automatisch de volledigheid, vorm en uitstraling van producten te controleren. Ze detecteren afwijkingen zoals beschadigde verpakkingen, foutieve etikettering, onjuiste zegels en verontreiniging van het zegel, waardoor potentiële problemen vroegtijdig kunnen worden opgespoord.

Bizerba biedt een breed scala aan geavanceerde oplossingen voor de voedselindustrie. Deze technologieën stellen bedrijven in staat om hun processen efficiënter te maken, terwijl ze tegelijkertijd de veiligheid en

kwaliteit van hun producten aanzienlijk verhogen. Dit helpt het risico op terugroepacties en veiligheidswaarschuwingen te verminderen, wat de consumentbescherming waarborgt, het vertrouwen in het merk

versterkt en de economische stabiliteit bevordert.

Kennis en service wereld- wijd op locatie

150 jaar geleden werd Bizerba opgericht in Balingen, in de Zwabische regio van Duitsland. Vandaag de dag is het een wereldwijd bedrijf met klanten in 120 landen en een wereldwijd service- en distributienetwerk.

Bizerba: Alles vanuit één leverancier

01
Hardware

02
Software

03
Etiketten

04
Service

05
Financiering



VERHOOG
DE
VEILIGHEID

Neem contact op met onze specialisten

Maak een vrijblijvende afspraak of vraag om meer informatie.

Bizerba Nederland B.V.

Lemerij 20
7555 PX Hengelo
Nederland

T +31 88 220 30 40
info@bizerba.nl

bizerba.com

BIZERBA