



*Paulien van de Graaff (projectleider), Hans Beuger (VWA), Sylvie Hammink (Wiltink), Maarten Boonstra (Sonneveld), Onno Nillessen (Lloyds) en Jacques Ammerlaan (v.l.n.r) benadrukten in EBIC het belang van RiskPlaza.*

**RiskPlaza voor ambachtelijke bakker nog brug te ver**

# Gevaren ingrediënten in kaart

Bakkerijen horen zelf te controleren of de veiligheid van grondstoffen die van toeleveranciers komen, gegarandeerd is. Vooral kleinere bakkerijen hebben noch de kennis, noch de mankracht om dit zelf te verifiëren. RiskPlaza, een databank met de gevaren van bakkerij-ingrediënten, moet soelaas bieden.

Zelfs een brood ingrediënt als tarwe kan schadelijke stoffen bevatten, zoals DON (deoxynivalenol, een mycotoxine) en zware metalen (lood, arseen, cadmium, kwik). Deze en nog meer gevaren van talrijke andere ingrediënten zijn te vinden op RiskPlaza, een elektronische databank. Productschap Akkerbouw heeft het hulpmiddel opgezet en Paulien van de Graaff, projectleider RiskPlaza, schetste op woensdag 14 mei de meerwaarde van RiskPlaza voor de bakkerijbranche.

### Lasten verminderen

In het European Bakery Innovation Centre (EBIC) van Sonneveld in Papendrecht gaf Van de Graaff aan dat met de informatie uit RiskPlaza bedrijven een stuk eenvoudiger de gevaren kunnen inventariseren. Een gebruiker van RiskPlaza kan richting Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) bovendien aantoonbaar maken dat hij door deelname mogelijke gevaren van ingrediënten kent. Een bedrijf mag zich volgens Van de Graaff voor wat betreft de voedselveiligheid van ingrediënten niet zomaar verlaten op enkel een voedselveiligheidscertificaat van de leverancier. Afnemers zijn zelf verantwoordelijk voor de verificatie van de voedselveiligheid van grondstoffen. Voor veel ondernemers in de brood- en banketsector is dit een probleem. Ga maar eens bij alle leveranciers beoordelen hoe de veiligheid gegarandeerd is. 'Doel van het RiskPlaza-project is de verificatiekosten en -lasten te voorkomen. Dat kan als is vastgesteld dat de leverancier een aanvullende audit (RiskPlaza-audit+) heeft laten verrichten,' aldus Van de Graaff. Want aan RiskPlaza is de RiskPlaza-audit+ gekoppeld. 'Een afnemer van ingrediënten zal minder vragen stellen aan de leverancier en zélf geen audits meer hoeven af te nemen. Dat scheelt zowel de afnemer als de leverancier tijd.' Volgens haar zal het nog wel een tijdje duren voordat het systeem zijn nut bewijst. 'Momenteel zijn een handjevol bedrijven Audit+ gecertificeerd.' Het abonnementstarief voor RiskPlaza bedraagt in 2008 € 295,00 per deelnemend bedrijf. Leveranciers die opgaan voor de RiskPlaza-audit+ betalen € 300,00.

### Gevaar

Elk mogelijk gevaar is vastgelegd in een factsheet. Er wordt informatie gegeven over de aard van het gevaar: is het microbiologisch, fysisch of chemisch? Het zal vooral voor de toeleveranciers van de bakkerijsector en de grotere bakkerijen een waardevolle informatiebron zijn. Dat denkt ook Jacques Ammerlaan, die zich in EBIC tussen de industriële bakkerijen en grondstoffenleveranciers een vreemde eend in de bijt voelde, maar toch zijn visie op RiskPlaza gaf. 'Wanneer een bakker vertrouwen heeft in zijn leverancier gaat hij ervan uit dat het met de grondstoffen wel goed zit. De bakker controleert bij binnenkomst visueel en op gevoel en waar nodig vindt een temperatuurcontrole plaats. Meer niet, dat is de dagelijkse praktijk.' Maar wat is dan het nut van RiskPlaza voor de (ambachtelijke) bakker? 'Wanneer deze bal gaat rollen, neemt het voor iedereen werk uit handen. Bij aankoop van grondstoffen bij een audit+ leverancier hoef je zélf

## 'RiskPlaza moet uiteindelijk tot een hoog consumentenvertrouwen leiden'



*De bijeenkomst werd bijgewoond door vertegenwoordigers van onder andere grondstoffenleveranciers en inkoopverenigingen.*

niet meer te controleren, zei Ammerlaan, eigenaar van zo'n twintig winkels rond Bleiswijk. 'RiskPlaza draagt bij aan het bewustzijn van bakkers. Dat is een geleidelijk proces. Het uiteindelijke doel is dat RiskPlaza tot een hoog consumentenvertrouwen leidt,' vervolgde hij. Hans Beuger van de VWA erkent dat het systeem voor de ambachtelijke bakker op dit moment nog een brug te ver is. 'De databank moet beter gevuld worden. Maar ik hoop op veel enthousiasme van de sector, want het draagt bij aan een hogere voedselveiligheid.'

### Voordelen

Dat enthousiasme is er in ieder geval bij industriële bakker Wiltink uit Doetinchem die de voordelen al wat beter kan benoemen. Kwaliteitsmanager Sylvie Hammink: 'Sonneveld is een van onze belangrijkste toeleveranciers. Aan de hand van de grondstoffen die wij afnemen, weten we welke gevaren er zich voor kunnen doen. En dat zijn er veel.' Als voorbeelden noemt ze de aanwezigheid van dioxine, nivalenol, methylalcohol, DON en amygdaline. 'Normaalgesproken zouden wij hierop moeten toetsen bij Sonneveld. Dit levert veel tijd, discussie en dus "gedoe" op. Doordat Sonneveld

RiskPlaza Audit+ gecertificeerd is, hoeft dit niet meer.' Maarten Boonstra, manager QA & Care van Sonneveld vult aan: 'We zijn in het bezit van BRC en ISO 22000, NVB audit 2003 en een eigen systeem van risicogevaren. Toch voldoet het niet aan RiskPlaza. Als we in ons bedrijf uitgaan van 350 grondstoffen, twee leveranciers (Sonneveld maakt zelf ook gebruik van toeleveranciers - red.) per grondstof en gemiddeld vijf gevaren per grondstof leidt dat tot 3500 gevarencombinaties. En hoe borg je die? RiskPlaza en RiskPlaza-audit+ is een ketengarantiesysteem dat daarbij helpt.' Bovendien houdt deelname aan RiskPlaza-audit+ de belofte in van een geleidelijk verminderend toezicht door de VWA; met dit instrument controleert de sector immers zichzelf. Het systeem is trouwens nooit af. De wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en bakkerij-ingrediënten wijzigt voortdurend. Als RiskPlaza op volle toeren draait, levert het ongetwijfeld voordelen op. Maar ook was er de nodige scepsis te beluisteren. 'De bakker is ontlast, maar de toeleverancier heeft meer werk,' was een conclusie uit de zaal. De praktijk zal het leren. ■ **Kijk voor meer informatie over RiskPlaza op: [www.bakkerswereld.nl](http://www.bakkerswereld.nl)**

### RiskPlaza in 't kort

- Doel van RiskPlaza is om het bedrijfsleven werk uit handen te nemen bij de borging van voedselveiligheid van bakkerij-ingrediënten.
- RiskPlaza en de hierin opgenomen informatie is toegankelijk voor de bakkerijketen, de overheid en de bij het RiskPlaza-audit+ systeem betrokken instanties.
- RiskPlaza is gereed, maar tegelijkertijd nooit af.
- Voor de ambachtelijke bakker is het datasysteem nog een brug te ver, maar bewustwording is van groot belang.