



De staat van  
voedselveiligheid  
**in 2020**



**ERIKS**

# Samenvatting

## HACCP-certificaat onverminderd populair

Het HACCP-certificaat mag per 1 januari 2021 uitgefaseerd worden, toch heeft 72% van de organisaties met een certificaat dit specifieke certificaat. Naast de HACCP, zijn de BRC (50%) en IFS (40%) de populairste voedselveiligheids certificaten.

Opvallend is dat van de machinebouwers slechts 5% over een voedselveiligheidscertificaat beschikt. Bij de voedselproducenten en -bewerkers ligt dit op 85% en op 82% voor de verpakkingindustrie.

## Druk komt niet van NVWA, wel van afnemers

De NVWA is de grote afwezige als het gaat om controles en handhaving. Slechts 46% van de respondenten kreeg afgelopen 12 maanden een bezoek van deze instantie. Ter vergelijking: door afnemers werd er ruim de helft meer geaudit.

Sowieso leggen afnemers steeds meer druk op leveranciers. Voor 72% is de eis van een afnemer de reden om een voedselveiligheidscertificaat te nemen. Bovendien verwacht 47% dat afnemers het komende jaar meer gaan vragen naar certificaten en verwacht 28% meer controles door leveranciers.

## EC1935/2004, wel of geen uitdaging?

Van de deelnemers vindt 49% dat de EC1935/2004 goed toepasbaar is in de praktijk. Bijna 70% werkt actief samen met leveranciers om EC1935/2004-conforme producten in te kopen. Toch is slechts 56% ervan overtuigd dat alle voedselcontactmaterialen in hun organisatie echt conform deze wet zijn.

## Werknemers positief over voedselveiligheid, maar opleiden blijft nodig

Het overgrote deel van de respondenten is zeer positief over de voedselveiligheid in de eigen organisatie. Gevraagd naar de aandacht voor voedselveiligheid (85%), voldoende kennis (79%) en budget (71%) binnen de eigen organisatie is een ruime meerderheid positief.

Waar organisaties nog winst kunnen boeken? De top drie: het opleiden van personeel (33%), het verbeteren van processen (31%) en investeren in machines, materialen en gebouwen (11%).

## Microbiologische besmetting, vreemde voorwerpen en allergenen komen het vaakst voor

30% van de deelnemers had het afgelopen jaar te maken met een voedselveiligheidsincident. Bij 17% van de incidenten leidde dit ook tot een terugroepactie.

De meest voorkomende incidenten waren microbiologische besmettingen, vreemde voorwerpen in het voedsel en aanwezigheid van allergenen. Bij vlees en vis waren de meeste incidenten.