Voedselveiligheidscultuur en beleid

Transcriptie van het volledige interview met Pauline Spagnoli (Fevia)

Host: Alexander Platteeuw, A+ Quality | Seizoen 3, aflevering 5 | Oktober 2026

Introductie

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Vandaag hebben we het over food safety culture én over beleid, op Belgisch, Europees en op bedrijfsniveau. Die twee onderwerpen zijn gelinkt, zoveel is zeker.

Mijn gast van vandaag is industrieel ingenieur van opleiding en deed aan de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent doctoraatsonderzoek naar voedselveiligheidscultuur. Dat deed ze op het kruispunt van twee werelden: food safety management bij professor Liesbeth Jacxsens en organisatiepsychologie bij professor Peter Vlerick.

Ze ontwikkelde methoden om de cultuur in een bedrijf grondig in kaart te brengen, over alle afdelingen en alle niveaus heen, en volgde Belgische voedingsbedrijven op terwijl die hun cultuur effectief probeerden te verbeteren. Ze onderzocht ook de vraag die elke CEO zichzelf stelt: wat kost een zwakke voedselveiligheidscultuur en wat levert een sterke cultuur ons op?

Vandaag zit ze bij Fevia, op de plek waar de realiteit van de werkvloer en de wetgeving elkaar raken. Ze kent dus niet alleen de theorie, maar ook de onderhandelingstafel waar regels vorm krijgen.

Pauline Spagnoli, welkom in Better FoodSafe Than Sorry.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dank je wel.

Van onderzoek naar sectorfederatie

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Pauline, je bent ingenieur, doctor en nu ook food policy advisor bij Fevia. Wat heeft de overstap van onderzoek naar een sectorfederatie je geleerd dat je als onderzoeker misschien niet zag?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is echt wel een hele andere wereld. Als onderzoeker ben je in je bubbel bezig met het vergroten van de wetenschappelijke kennis. Je doet natuurlijk ook aan disseminatie.

Bij mijn werk in de sectorfederatie heb ik geleerd dat onderzoek echt een impact heeft op beleid. Die wetenschappelijke kennis wordt effectief meegenomen, en dat vind ik heel interessant om te zien.

Maar ik heb ook geleerd dat wetenschappelijk onderzoek maar één stuk is van hoe beleid tot stand komt. Je hebt ook de ervaring, de praktijk en de expertise van bedrijven nodig. Het zijn de bedrijven die dagelijks geconfronteerd worden met de wetgeving en de implementatie ervan. Zij kunnen heel gerichte input geven over de haalbaarheid van wetgeving, over de proportionaliteit, maar ook over mogelijke onbedoelde gevolgen.

Het gaat dus om dat samenspel van wetenschap en praktijk, en ook om wat er speelt in de maatschappij. Heel dat wetgevend proces, wat daar allemaal bij komt kijken en hoe dat tot stand komt: dat is echt een wereld die voor mij is opengegaan.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Met al die verschillende stakeholders samen aan tafel.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Inderdaad, al die verschillende partijen.

Wat mist de klassieke kwaliteitsmanager?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Tijdens je doctoraat heb je samengewerkt met een organisatiepsycholoog en heb je kwaliteitsmanagers van voedingsbedrijven gesproken. Wat mist een klassieke kwaliteitsmanager volgens u als hij cultuur alleen door de bril van een managementsysteem bekijkt?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Cultuur gaat veel verder dan onze theoretische basis. We hebben heel lang gefocust op onze systemen, onze procedures en ook onze technologie. Maar we komen nu in de fase waarin we zien dat de menselijke aspecten meer en meer belangrijk worden. Het zijn de mensen die de theorie in de praktijk brengen en alles vertalen wat theoretisch is uitgewerkt.

De organisatiepsychologie bouwt voort op jarenlange kennis van bijvoorbeeld organisatiecultuur, maar ook van safety culture, de veiligheidscultuur die over de veiligheid van mensen gaat. Door al die bestaande kennis mee te nemen, zet je echt stappen vooruit om een veilig product te garanderen.

Voedselveiligheidscultuur in één zin

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Leg food safety culture eens in één zin uit aan een productiechef.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is niet gemakkelijk, maar meestal antwoord ik zoiets als: voedselveiligheidscultuur gaat over hoe een bedrijf voedselveiligheid vormgeeft. Enerzijds gaat het om de technische aspecten, want die blijven heel belangrijk: ons management, onze procedures enzovoort. Anderzijds gaat het over de mensen: hoe mensen samenwerken, denken en beslissingen nemen over voedselveiligheid.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dat is een uitgebreide zin. Dat zijn natuurlijk mensen die er in de praktijk mee te maken hebben, en die zeggen: we moeten hier produceren, produceren. Daar zit soms nog wat te veel rendement in, die lijn moet blijven draaien.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat kan, maar zeker nu voedselveiligheidscultuur ook in de wetgeving is opgenomen, zie ik meer en meer dat er bij bedrijven echt een bewustzijn is over dat menselijke aspect.

Waar scoort de Belgische voedingsindustrie zwakker?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Welke dimensie van de cultuur scoort volgens u het minst goed, als je kijkt naar de bedrijven die meegedaan hebben aan uw onderzoek?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is heel afhankelijk van bedrijf tot bedrijf, maar we hebben wel een paar trends kunnen vaststellen. In de meting van cultuur meten we ook altijd de technische aspecten, want die maken er echt deel van uit. We kijken dus ook naar food safety management. En daar zien we dat we in de Belgische voedingsindustrie al redelijk sterk staan. We hebben daar jarenlang op ingezet: we hebben de kennis en we passen die toe.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
De onderbouwing dus, en het inrichten van je processen?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat hebben we relatief goed onder controle. Dan heb je wat we het humaan-individuele gedeelte van cultuur noemen: de dimensies die echt over het individu gaan. Ook daar zitten we al op een hoog niveau. De mensen hebben voldoende kennis over food safety, ze vinden het belangrijk, ze zijn gemotiveerd om een veilig product te maken en ze zetten zich daar echt voor in.

Dan heb je de humaan-organisatorische bouwsteen, met de vijf dimensies die ook in de wetgeving staan: leiderschap, communicatie, commitment, risicobewustzijn en middelen. Ook daar zitten we al op een hoog niveau. Die zijn echt al ingeburgerd.

Maar als we nog verder gaan binnen die organisatorische bouwsteen, wordt het soms moeilijker. Een dimensie die in het onderzoek uitsprong, was consequent zijn. Dat gaat over doen wat we zeggen en zeggen wat we doen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ook in de drukke periodes.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Op elk moment, in alle lagen van het bedrijf: iedereen, alles, altijd. Het is niet altijd gemakkelijk om alles wat we in procedures hebben staan ook consequent en gestandaardiseerd in de praktijk uit te voeren, en om daarbij allerlei onverwachte omstandigheden op voorhand in rekening te brengen.

Wat er ook uitkwam, is dat we soms meer mogen stilstaan bij goed voedselveilig gedrag. Positief gedrag erkennen dus, ook stilstaan bij wat mensen goed doen. Ik denk dat het een beetje in onze algemene cultuur zit om vooral te benoemen wat *niet* goed is.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Voilà. We communiceren vooral als er een klacht geweest is of als we een donder op ons hoofd gekregen hebben. Positieve zaken in de verf zetten gebeurt minder. Ik hoor die feedback soms van mensen op de vloer: als ze iets komen vertellen, weten we dat het slecht nieuws is.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Als we ze zien, is het omdat er iets niet goed is. Terwijl het voor een mature food safety culture echt belangrijk is om ook te benoemen wat goed gaat.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Daar het goede evenwicht in zoeken.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Ook al zijn dat dagelijkse dingen die altijd op een goede manier gebeuren: we mogen er niet van uitgaan dat dat zomaar normaal is.

Consequent zijn: hoe pak je het aan?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dat vraagt wel inspanning natuurlijk. Iemand moet het communiceren, uitschrijven, uittekenen of uithangen. Daar moeten één of meerdere mensen mee bezig zijn. En dat brengt ons terug bij je punt: consequent zijn, dat is de grote kunst. Dus de vraag van één miljoen: hoe lost u dat op?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat hangt echt af van de oorzaak van het niet consequent zijn, en die is in elk bedrijf en in elke situatie anders. Daarom is het heel belangrijk om eerst een meting te doen. Wat is de maturiteit van de food safety culture in jouw specifieke bedrijf? En als daaruit komt dat consequent zijn nog niet op een hoog niveau zit, wat is dan de oorzaak?

Je kunt inconsequent zijn omdat je mensen niet erkent voor goed gedrag. Maar je kunt ook een gap hebben in die dimensie omdat procedures in de praktijk niet consequent worden uitgevoerd. Wat je eraan kunt doen, hangt dus helemaal af van de oorzaak. Het is echt case by case en heel situatieafhankelijk.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Heb je concrete voorbeelden in je hoofd, waarvan je zegt: in bedrijf X of Y, uiteraard zonder namen te noemen, vond ik dat inconsequent gedrag wel frappant?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Ik denk aan het hele walk the talk-verhaal. Het is een grote veralgemening, maar we hebben in bedrijven soms gezien dat er echt de intentie is om een sterke cultuur uit te bouwen, met allerhande procedures. Dan spreek je niet alleen over technische procedures, maar ook over procedures rond bijvoorbeeld erkenning of andere menselijke aspecten. Die zijn er dan wel, maar het ook effectief *doen* in de realiteit, dat bruggetje maken is soms moeilijk.

Daarnaast moet iedereen mee zijn in hetzelfde verhaal. Alle neuzen in dezelfde richting krijgen, die alignment, is niet vanzelfsprekend. Dat bereik je door veel overleg, door veel met elkaar te praten en door het managementteam samen te zetten.

Kleine versus grote bedrijven

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ik weet niet hoe groot de bedrijven waren die meededen aan het onderzoek, maar stel: je zegt tegen een klein bedrijf "zet het management voldoende samen". Dan zeggen ze: daar hebben we geen tijd voor, we hebben geen vergadercultuur en we hebben er ook geen zin in.

Pauline Spagnoli, Fevia:
En dat hoeft ook niet per se. Er is niet één juiste manier, dat hebben we echt gezien. In kleine bedrijven is het soms zelfs makkelijker om een sterke voedselveiligheidscultuur uit te bouwen. Iedereen kent elkaar en kan continu met elkaar in gesprek gaan. De communicatielijnen zijn kort, je vindt elkaar makkelijker en het is duidelijker wie waarvoor verantwoordelijk is en hoe die verantwoordelijkheden verdeeld zijn. In een groot bedrijf kan dat moeilijker zijn, maar daar heb je dan weer andere voordelen.

Anderstaligheid op de werkvloer

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Als je mij naar struikelblokken zou vragen, dan denk ik eerst aan anderstaligheid. Ik zie redelijk wat bedrijven die daarmee worstelen: de vele talen op de werkvloer. Niet iedereen spreekt Nederlands, soms zelfs geen Engels of Frans. Probeer daar maar eens een cultuur in te krijgen.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is inderdaad een struikelblok dat in bijna elk voedingsbedrijf speelt, en het kan cultuurvorming op bepaalde momenten of in bepaalde gevallen moeilijker maken. Dan gaat het erom een omweg te vinden.

Neem het voorbeeld van erkenning. Je kunt een speech geven om te erkennen dat mensen goed bezig zijn, maar dat is zeer taalafhankelijk. Je kunt ook een kleine attentie geven, of eens koffiekoeken voorzien, of eender wat dat minder op taal berust.

De kunst is om eerst te weten welke talen er in je bedrijf gesproken worden en daar in zekere mate aan tegemoet te komen, bijvoorbeeld door vertalingen te voorzien van de meest kritische procedures.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Om sowieso…

Pauline Spagnoli, Fevia:
…zeker te zijn dat iedereen de meest kritische zaken meeheeft. En anderzijds om er een kunst van te maken om dingen te doen die taaloverschrijdend zijn, voor die cultuurvorming.

De kost van (non-)kwaliteit

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Heb je ook onderzoek gedaan naar de cost of quality, of eerder de cost of non-quality? Welke boodschap heb je voor de CEO die vindt dat een QA-dienst alleen maar kosten en weinig baten oplevert?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat zien we inderdaad af en toe terugkomen, en het klopt ook: het vraagt veel investering en kennis om ervoor te zorgen dat je een veilig product maakt. Maar de kost van het niet te doen is veel groter. Niet alleen de financiële kost, maar ook de reputatieschade. Daar is in de industrie nu echt wel een bewustzijn over. Voedselveiligheid is een license to operate.

Dat hebben we ook gezien in het onderzoek. We hebben gekeken in welke mate een mature food safety culture te linken is aan bepaalde kosten in een bedrijf.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Interessant.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Enerzijds preventieve kosten: alles waarin je investeert om ervoor te zorgen dat er geen probleem ontstaat. Anderzijds reactieve kosten: de kosten van een terugroeping, van klachten, productverlies enzovoort.

We hebben kunnen aantonen dat bedrijven met een meer mature food safety culture ook meer preventief investeren. Die link is er. En wie meer preventief investeert, heeft minder reactieve kosten en dus minder kosten op lange termijn.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dat heeft zich dus bewezen.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat heeft zich bewezen, ja. Het is heel belangrijk.

Cultuur in de wetgeving

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ik wil graag een bruggetje maken van cultuur naar je huidige rol als beleidsadviseur. Persoonlijk heb ik het altijd een beetje vreemd gevonden dat de term cultuur in de wetgeving terechtkwam, via Verordening (EG) nr. 852/2004, aangevuld door Verordening (EU) 2021/382. Cultuur is niet iets wat voor de hand liggend wettelijk kan worden afgedwongen, laat staan gecontroleerd.

Versta me niet verkeerd: cultuur is en moet de basis zijn van elk food safety management systeem, daar is geen discussie over. Maar om dat in wetgeving te gieten? Ik ben benieuwd naar je mening.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Ik snap het. We zijn het niet gewend. We zijn gewend dat er technische zaken in de wetgeving staan.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Voilà, harde wetenschap.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Maar ik vind het eigenlijk een goede evolutie dat we op een bepaalde manier gedwongen worden om ermee bezig te zijn. De menselijke aspecten dragen evenveel bij als de technische aspecten, dus vind ik het normaal dat daar wetgeving rond komt.

Je kunt al je procedures en systemen hebben, maar als je in een bedrijf zit waar het niemand iets kan schelen, ga je nog altijd geen voedselveiligheid kunnen garanderen. Het is dus normaal dat die twee nu naast elkaar bestaan.

De wetgeving blijft ook op een heel hoog niveau. Er worden een aantal kernprincipes aangehaald, maar als bedrijf ben je volledig vrij in hoe je die invult. Ik denk dat dat alleen maar kan bijdragen aan het bewustzijn rond het thema.

Cultuur inspecteren en auditen

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Wat ik bij audits, GFSI-audits bijvoorbeeld, wel eens merk, is dat het een discussiepunt wordt. De auditor heeft er een bepaalde mening over, het bedrijf zegt: wij hebben het zo geïnterpreteerd.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Zoals we net zeiden: wij zijn het niet gewend, maar de inspecteurs en de overheid in het algemeen zijn het ook nog niet gewend. Op dat vlak moeten we geduldig zijn met elkaar, want het is voor iedereen zoeken.

Als inspecteur kom je voor de eerste keer in een bedrijf binnen en heb je niet veel tijd. Dan is het onmogelijk om de food safety culture te meten en er een oordeel over te vellen. Ik vind dat het een kwestie is van inspecteren of een bedrijf zelf stappen heeft gezet. Heeft het bedrijf zijn food safety culture gemeten? Zijn er dimensies uitgekomen die nog niet ontwikkeld waren? Of heeft het bedrijf zichzelf overal perfecte scores gegeven? Dat is natuurlijk niet realistisch.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Altijd tricky.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Als er gaps uitkomen, en dat is net de bedoeling en ook normaal, is daar dan iets mee gedaan? Zijn er acties aan gekoppeld? Hebben die acties effect gehad? Dat kan een inspecteur beoordelen.

Een inspecteur kan ook observaties doen in de praktijk, rondlopen in het bedrijf, mensen vragen stellen en documenten analyseren. Er zijn dus wel objectieve dingen die je als inspecteur of auditor kunt doen om inzicht te krijgen. Maar het belangrijkste is de acties te inspecteren. Voedselveiligheidscultuur inspecteren gaat

erover of het bedrijf over cultuur spreekt, ermee bezig is, cultuur meet en cultuur verbetert.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ik hoor daar veel principes van continue verbetering in. Starten met de gaps op een eerlijke manier te erkennen, er consequenties aan koppelen en dan meten: is het nu effectief beter dan ervoor?

Hoe komt wetgeving tot stand?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Nu even naar de wetgeving en je huidige rol bij Fevia. Neem ons mee achter de schermen: hoe komt wetgeving tot stand en wie zit er zoal aan tafel?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is een heel brede vraag, en het hangt af van het soort wetgeving. Wetgeving op Europees niveau en op nationaal niveau verschilt.

Nieuwe wetgeving wordt ontwikkeld wanneer er een nood is. Dat kan vanuit wetenschappelijke inzichten zijn, maar ook vanuit politieke prioriteiten of maatschappelijke kwesties. Als er nieuwe inzichten zijn, kan het zijn dat er nieuwe wetgeving nodig is.

Op Europees niveau maakt de Europese Commissie een voorstel; zij heeft het initiatiefrecht. Heel veel wetgeving rond food safety is Europees, en gelukkig is er heel veel geharmoniseerd. Dat voorstel gaat dan naar het Parlement en de Raad, en daar wordt over onderhandeld.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Weet Fevia dat op dat moment?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Soms. Op Europees niveau zit vaak FoodDrinkEurope aan tafel, de Europese federatie van de voedingsindustrie.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
En dan Fevia via hen.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Fevia is daar lid van. Wij zitten daar in overleg met heel wat nationale federaties. Als er bijvoorbeeld een nieuw voorstel is, wordt er gebrainstormd over wat de input vanuit de industrie zou moeten zijn. Dat gebeurt op verschillende momenten: voordat een wetgeving er is, maar ook nadat ze er is. Er is ook niet in elk proces evenveel overleg. Dat hangt sterk af van het onderwerp.

Op nationaal niveau hebben we ook wetgeving, bijvoorbeeld koninklijke besluiten. Een KB wordt meestal voorbereid door een bevoegde administratie op vraag van de minister, maar soms doen ook parlementsleden voorstellen. Dat hangt weer af van waar het over gaat. Na overleg wordt een tekst goedgekeurd en vervolgens gepubliceerd.

Op verschillende momenten in het proces wordt er input gegeven vanuit de praktijk, en die wordt ook vaak meegenomen. Die praktijkinzichten zijn heel belangrijk om ervoor te zorgen dat wetgeving haalbaar is, het gewenste effect heeft en haar doel bereikt. Dat gebeurt dus voor, tijdens en na het proces.

De GM5-module over voedselveiligheidscultuur

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dit jaar, 2026, is ook de nieuwe GM5-module verschenen: de aanvulling op de autocontrolegidsen over voedselveiligheidscultuur, waarvan jij auteur bent. Gefeliciteerd. Ter info voor onze luisteraars: deze module wordt meegeauditeerd vanaf 7 juli 2027, als ik goed geïnformeerd ben. Dat is exact één jaar na publicatie. Is die GM5-module op dezelfde manier tot stand gekomen als wat je net toelichtte?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Nee, die generieke modules volgen een heel andere weg. Ze komen er op initiatief van de sector. De sector identificeert: dit is nieuwe wetgeving, of dit is een onderwerp waarmee we nog worstelen of dat nog moeilijk is. Daar kunnen we extra handvatten voor gebruiken.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Oké.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Voor deze generieke module over food safety culture heeft Fevia samengewerkt met UGent. Op basis van het meest recente wetenschappelijke onderzoek werd een module uitgewerkt. Die gaat dan terug naar de sector, die er feedback op geeft. Zo ontstaat een wisselwerking.

Pas wanneer wetenschap en sector het eens zijn over de inhoud, wordt de module voorgelegd aan het FAVV. Het FAVV neemt ze ook door en geeft input, waarna er opnieuw een herwerking volgt. Op die manier komt de module uiteindelijk tot stand en wordt ze gepubliceerd.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ik weet niet of je het mag zeggen, maar hoeveel tijd zit er tussen het moment dat je een eerste draft klaar hebt en de datum van publicatie?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat duurt wel een hele tijd. We kunnen gerust over een jaar spreken tegen dat het effectief gepubliceerd is.

De rol van Fevia

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Terug naar de wetgeving waar we het daarnet over hadden. Je zei dat input vanuit de sector komt voor, tijdens en na het proces. Is de rol van Fevia daarbij eerder remmend, bijsturend of versnellend? Of een combinatie van de drie, afhankelijk van het onderwerp, vermoed ik?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Het laatste, inderdaad. Het hangt weer af van de situatie en het onderwerp. Maar voor Fevia, voor de sector in het algemeen en voor de voedingsbedrijven, is voedselveiligheid altijd het belangrijkste. En dat de wetten die er komen voedselveiligheid ook versterken.

Fevia probeert altijd de haalbaarheid, de proportionaliteit en de impact te bewaken, en te garanderen dat een wetgeving geen negatieve impact heeft. In discussies is het ons doel dat de voorgestelde wet het gewenste effect heeft. Het zijn de bedrijven die de theorie in de praktijk moeten omzetten. Het moet haalbaar zijn, het moet kunnen en het moet echt het gewenste effect hebben. Wij proberen altijd de insteek vanuit de praktijk mee te geven, zodat de overheid de best mogelijke wetgeving kan ontwikkelen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Maar als Fevia pas na publicatie op de hoogte komt, staat ze voor een voldongen feit?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Zeker, dat is de minst ideale situatie. Ook dan kunnen we nog proberen om dingen te veranderen of te verschuiven, maar dat zijn moeilijkere discussies, want de wetgeving is er al. Dan wordt het veel meer een lange termijn verhaal. Idealiter zijn we dus zoveel mogelijk betrokken in het proces en zitten we zoveel mogelijk mee aan tafel.

België in Europa

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Moet België vechten voor zijn plaats binnen Europa, of staat België daar op de eerste rij?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Het is niet per se een kwestie van eerste rij of vechten. De lidstaten zijn allemaal vertegenwoordigd in de verschillende organen en op de verschillende niveaus. België zit op Europees niveau in de Commissie, het Parlement en de Raad, en heeft ook een rol binnen EFSA. We zijn als België dus zeker vertegenwoordigd. Ook als klein land heb je impact.

Belgische invulling van Europese regels

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dan die Belgische invulling. Europese wetgeving komt er meer en meer via verordeningen, en iets minder via richtlijnen, zoals vroeger. Die richtlijnen moesten nog omgezet worden, bijvoorbeeld in een KB. En wat je dan zag, is dat de individuele lidstaten met hun eigen invulling kwamen. België doet iets anders dan Frankrijk, en Duitsland doet nog iets anders. Je zit dan opnieuw met 27 wetgevingen.

Ik weeg mijn woorden: die Belgische invulling kan een concurrentienadeel zijn. Het kan natuurlijk ook een kwaliteitslabel zijn, in de zin van: onze Belgische bedrijven staan bovenaan de piramide qua maturiteit en compliance. Ik stel je de vraag omdat ik het af en toe voorgeschoteld krijg: we zitten hier toch in Europa, maar elke lidstaat legt er zijn eigen extra saus bovenop. Ik werp het je even voor de voeten.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dat is een terugkerende frustratie die we af en toe zien. Zelfs bij een verordening is er nog altijd de interpretatie van de lidstaten, en die kan uit elkaar lopen. Er zijn dus nog altijd verschillen.

Een recent voorbeeld zijn de chloraten in xanthaangom, een probleem dat we de voorbije maanden gezien hebben. België was heel snel in het identificeren van het probleem, waardoor er bij ons ook heel snel regels en beperkingen kwamen voor chloraten in xanthaangom. De initiële reactie was zelfs dat er geen enkele hoeveelheid chloraat in xanthaangom mocht zitten, terwijl het in andere lidstaten nog niet eens een gespreksonderwerp was.

Dan krijg je situaties waarin de Belgische voedingsindustrie bepaalde xanthaangom niet kon gebruiken, terwijl dat in andere landen wel kon. Wij moesten xanthaangom kopen aan een hogere prijs die aan de strengere chloraateisen voldeed, en daarvan was er maar een heel beperkte beschikbaarheid. We hebben echt situaties gehad waarin bedrijven moesten stoppen met produceren, omdat ze gewoon geen grondstof ter beschikking hadden. In andere lidstaten was dat geen issue.

Ook vandaag hebben we dus nog situaties waarin we verschillen. Nationale invulling kan een concurrentienadeel veroorzaken. Ze kan soms ook nodig zijn, als er een bepaalde nationale context is die het vereist, historische redenen, of risico's die heel landgebonden zijn. Het zou mij verbazen, maar het kan, en dan kan een nationale invulling misschien een meerwaarde zijn. In het algemeen denk ik dat we echt zoveel mogelijk moeten mikken op harmonisatie.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Dat denk ik ook.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Het versterkt ons allemaal. Het geeft iedereen rechtszekerheid, en voor continuïteit is dat heel belangrijk.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
De Fransen en de Duitsers hebben toch de reputatie dat ze nog altijd hun eigen ding doen. Ervaren jullie dat ook zo?

Pauline Spagnoli, Fevia:
Niet per se. Het is een beetje eigen aan het systeem: elke lidstaat van de Europese Unie zal wel eens iets anders interpreteren.

Maar in België hebben we inderdaad ook de sterke reputatie dat we het probleem vaak als eerste vinden. Denk aan de chloraten in xanthaangom: ook dat was een Belgisch bedrijf. Het is vaak het Belgische autocontrolesysteem dat ervoor zorgt dat een issue bovenkomt. En we hebben ook echt competente en sterke overheden en autoriteiten.

Het leidt soms tot frustratie dat we de eersten zijn en dan strengere regels hebben, maar we mogen er ook ergens fier op zijn.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Het is soms een harde waarheid.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Ja, een soort kwaliteitslabel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Ik durf ethyleenoxide bijna niet uit te spreken.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Inderdaad, nog een voorbeeld. Wij zijn het vaak die het vinden. Dat is soms frustrerend, maar het toont ook dat we goed bezig zijn. Dat we echt weten waar we mee bezig zijn, zowel de industrie als de overheid, en dat we een goede samenwerking hebben.

Afsluiter

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Belangrijk. Ik hoor dat er nog wat uitdagingen zijn in je job bij Fevia. Pauline, bedankt voor je komst naar de studio en voor je inzichten. De wondere wereld van de voedselveiligheidscultuur in bedrijven en de link met het beleid is weer wat duidelijker geworden. Dank je wel.

Pauline Spagnoli, Fevia:
Dank je wel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:
Tot een volgende keer. Aan onze luisteraars: vond je dit interview leuk, abonneer je dan op mijn kanaal, like deze aflevering op YouTube of geef sterren op Spotify. Vertel het verder. Tot ziens in een volgende aflevering van Better FoodSafe Than Sorry. Ik ben Alexander Platteeuw van A+ Quality en ik sta zoals altijd klaar om al je vragen over voedselveiligheid te beantwoorden.