Better FoodSafe Than Sorry · aflevering 3.4

Stijn Vandendriessche (Hottlet Frozen Foods) in gesprek met Alexander Platteeuw (A+ Quality): fraude, traceerbaarheid en glazuur in de visimport

Introductie

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Fraude, antibiotica, het FAVV, de Chinezen en ijs verkopen als vis. Daar gaat dit interview over. Ik ben Alexander Platteeuw van A+ Quality en ik ben als food safety coach, consultant en trainer de host van deze podcast. Zelf zette ik zo'n 28 jaar geleden mijn eerste stappen in mijn carrière in de vissector. Mijn gast van vandaag is de perfecte link daarnaar. Hij studeerde 23 jaar geleden af aan dezelfde faculteit als ikzelf en begon toen ook, net als ik, zijn professionele loopbaan in de viswereld.

Al is hij wel iets trouwer dan ik, moet ik toegeven. Hij bleef namelijk sindsdien werkzaam bij dezelfde werkgever, Hottlet Frozen Foods, importeur van diepgevroren vis en schaaldieren. Hij bijt zich al 22 jaar vast in de aankoop van deze producten, die van over de hele planeet komen, en beheert daarbij ook het kwaliteits- en voedselveiligheidsgebeuren. Hij kan dus wel een mondje meepraten over de vissector en hoe die omgaat met food safety, food integrity en food fraud.

Hij is niet alleen gepassioneerd door zijn vak, ik kom hem in de zomer ook al eens tegen op een rockfestival, nietwaar? Meer dan reden genoeg dus om de immer sympathieke Stijn Vandendriessche hier welkom te heten in de studio. Dag Stijn.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dag Alexander.

Cadmium in sepia: recall en rechtszaak tegen het FAVV

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Stijn, je bent ondertussen al 22 jaar actief bij Hottlet Frozen Foods. Je hebt ongetwijfeld al veel issues met aangeleverde grondstoffen zien passeren. Als er eentje is die jou bijblijft, welke zou je dan spontaan vermelden?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, in die 22 jaar heb ik al veel meegemaakt. Er zijn al enkele issues geweest, maar er is er eentje die mij enorm is bijgebleven. Dat was in de zomer van 2019. In het kader van ons steekproefanalyseplan hadden wij inktvis laten testen op zware metalen. En in eentje daarvan, sepia, was er een overschrijding van het cadmiumgehalte. Wij moesten dan van het FAVV een recall opstarten.

Maar dat was een analyse op één verkoopseenheid, dus op één zakje. En er is een Europese verordening, ik zal even spieken, de 333/2007.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik ken ze ook niet vanbuiten.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Die zegt eigenlijk dat je voor de analyse op contaminanten, voor de staalname ervan, je staalname moet spreiden en een verzamelmonster moet nemen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Een representatief staal over een batch.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Een batch die uit verschillende verpakkingen bestaat. In dit geval, een hele container, moesten we eigenlijk een mengstaal nemen van tien verschillende verpakkingen, verspreid over de hele batch. We hebben dat dan zelf gedaan, naar een labo gestuurd, en dat mengstaal was wel conform. Maar ondanks dat gunstige resultaat heeft het FAVV toch besloten om de partij definitief af te keuren.

Dus ja, we hebben het redelijk ver doorgedreven. We hebben een advocaat aangesteld en het FAVV gedagvaard. En we hebben dat proces ook gewonnen. Mijn moraal van het verhaal voor alle operatoren is dus: ken je wetgeving en blijf, met alle respect, kritisch. Ook naar onze overheid toe.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Die natuurlijk ook de wetgeving zou moeten kennen.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ook voor PFAS bijvoorbeeld, ik denk dat velen dat niet weten, is er een gelijkaardige regeling: je neemt een mengstaal in plaats van te beoordelen op één staal.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, oké. Allee, goed, de toon is gezet.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Het is dezelfde wetgeving.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja. Het is natuurlijk logisch dat je representatieve stalen neemt, want een container recallen of in de vuilbak gooien is een enorm financieel plaatje, uiteraard. Ik kan mij wel voorstellen dat, als je zegt “we gaan het FAVV dagvaarden”, dat geen beslissing is waar je zomaar over één nacht ijs gaat. Spannend.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

We dachten dat we vrij sterk in onze schoenen stonden, en dat is dan ook gebleken.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, gelukkig.

Traceerbaarheid tot aan de garnalenvijver

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Goed. Veel van die schaaldieren en die vis komen natuurlijk niet rechtstreeks vanuit de zee tot bij jullie. Die passeren veel tussenpersonen, agenten, distributeurs, verzamelstations enzovoort. Een enorm complexe supply chain. Mijn vraag is: hoe diep kunnen jullie nu echt in die keten graven? Kunnen jullie echt zeggen: dat lot garnalen, dat komt van die farm?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Er zijn verschillende kweeksystemen voor garnalen. In sommige landen, zoals Bangladesh en India, gebeurt er nog een traditionele extensieve kweek. Daar gebeurt het inderdaad dat tussenpersonen garnalen gaan collecteren bij verschillende kleine kwekers, verschillende kleine vijvers. Die brengen de garnalen dan naar de verwerker, en die verwerker gaat traceren op basis van die tussenpersoon en die regio. Men spreekt van een soort groepstraceerbaarheid: niet tot op één specifieke vijver, maar tot een afgebakende groep vijvers in een bepaalde regio.

Nu zijn er ook steeds meer intensieve kweeksystemen en is er een betere organisatie van de keten, waarbij verwerkers zelf hun vijvers hebben of rechtstreeks contracten afsluiten met kwekers. Ze sturen dan bijvoorbeeld hun eigen koelwagens naar de vijver, oogsten de vijver, en de garnalen komen zo naar de fabriek.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dus die middelman wordt er meer en meer uitgeknipt.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. En tijdens de verwerking, tijdens de productie, houdt de verwerker die gegevens bij. Die traceercode belandt dan ook op de verpakking. Dat is een code die bestaat uit letters en cijfers, en zo kunnen ze eigenlijk zeggen: dat komt van die regio, van die kweker, van die vijver.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja. Maar het eerste systeem dat je aanhaalt, dat bestaat nog altijd?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, dat bestaat nog altijd. Dat is vooral voor de black tiger-garnalen, zeker in Bangladesh, waar de vijvers enkele hectaren groot zijn. Ze oogsten dan bijvoorbeeld maar 10, 20 of 30 kilo per keer, en dan gaan ze naar de volgende.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Wow, dat is een enorme mengeling van loten.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. En het andere systeem zie je meer in Zuid-Amerika.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Maar jullie kunnen dus in beide gevallen eigenlijk wel tot aan de bron gaan, laat ons zeggen. Tot op die paar hectaren.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

In twintig jaar is dat sterk verbeterd.

Meer dan een certificaat: due diligence bij leveranciers

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Oké. Je haalt al landen aan zoals Bangladesh. Ik denk ook aan Vietnam. Een certificaat zoals IFS of BRC, dat is vaak slechts...

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Een toegangsbewijs.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Hoe ziet bij jullie de aanvullende due diligence eruit, om te voorkomen dat er een kloof ontstaat tussen wat er in dat auditverslag staat en, laat ons zeggen, de realiteit op de werkvloer in die verre landen?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Goede vraag. Import van vis en schaaldieren houdt altijd een risico in. Maar we proberen verrassingen achteraf zoveel mogelijk te voorkomen met verschillende maatregelen. Eerst zorgen we dat de documentatie vooraf goed sluitend is. Heeft de verwerkende fabriek in de eerste plaats een erkenningsnummer om naar de EU te exporteren? Heeft ze een GFSI-certificaat, zoals BRC of IFS? Dat is ook al iets.

Daarnaast moeten ze altijd een kwaliteitsakkoord goedkeuren en ondertekenen, waarin we verschillende eisen stellen: naar hygiëne, kwaliteit, temperatuur, eigenlijk naar alles, maar ook naar voedselveiligheid. En voor sommige origines of producten vragen we analyserapporten op. Bijvoorbeeld tonijn, die is gevoelig voor kwik of histamine.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Zeker.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Die rapporten vragen we dan ook op. Of voor gekweekte producten een rapport op antibioticaresiduen en dergelijke.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En in hoeverre kan je die analyserapporten vertrouwen als ze uit die landen komen?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Vaak zijn dat labo's zoals SGS of Intertek, internationale ketens. Of soms ook van de overheid: voor India zijn er bijvoorbeeld verplichte analyses voor gekweekte garnalen, geverifieerd door de overheid daar. Maar wij hebben ook zelf een analyseplan, dus we verifiëren dubbel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Maar dat is dan natuurlijk als de producten al fysiek bij jullie aanwezig zijn.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ook ter plaatse zorgen we voor controle. We kunnen niet elke week naar onze fabrieken gaan, dus we hebben daar ogen en oren ter plaatse. Wat bedoel ik daarmee? We werken met betrouwbare lokale partners die vooraf een leveranciersaudit doen en ons dat verslag doorsturen. Als dat oké is en we komen tot een contract met de leverancier, dan doen zij tijdens en na de productie een inspectie. Ze maken daar een verslag van met foto's en sturen dat door.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Per container die gevuld wordt, eigenlijk. Wat moet ik mij voorstellen bij die mensen? Wat voor soort mensen zijn dat?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat kunnen agenten zijn. In sommige landen werken we al meer dan 30 jaar met dezelfde agenten, en die hebben hun lokale QC-mensen, die ook een wetenschappelijke opleiding achter de rug hebben. Maar het kan ook een onafhankelijke inspectiepartner zijn.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Die schakel je daar ook voor in. Ja.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

En soms gaan we zelf eens op bezoek, om toch eens naar de fabrieken te kijken. Dat gaat verder dan de commerciële relatie. We bezoeken de fabrieken, bekijken de productie, vragen kwaliteitsrapporten op. Bij de bespreking achteraf vragen we ook dat het QA-personeel mee aan tafel zit, om bijvoorbeeld klachten te bespreken of zaken die we in de fabriek gezien hebben.

En als laatste doen we natuurlijk bij binnenkomst een ingangscontrole: temperatuur, verpakking, het product zelf, het netto gewicht van de verpakking, de maat, organoleptisch: geur, kleur.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dus op dat vlak doen we toch wel wat.

Hoe open zijn buitenlandse leveranciers?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Maar goed, je wil problemen natuurlijk liefst al aan de bron detecteren. Want eens het product de Europese grens binnen is, kijken ze naar jullie als er issues zouden zijn. Dan is het de importeur die de verantwoordelijkheid op zich neemt.

In hoeverre zeggen buitenlandse leveranciers: jullie eisen, jullie certificatie, daar doen we niet aan mee? Ik herinner mij uit mijn eerste jaren in de vissector, en ik zie dat trouwens bij een aantal visbedrijven nu nog altijd, dat grote concerns die eigenlijk de markt dirigeren al eens durven zeggen: GFSI, BRC en al die toestanden, jongen... Hoe is jouw ervaring daarmee?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Eigenlijk verloopt dat tegenwoordig vaak heel vlot. We krijgen de informatie die we vragen meestal vlot. Natuurlijk antwoorden sommigen niet direct, als je een specificatiefiche vraagt of een klacht doorstuurt. Maar na een beetje aandringen gebeurt dat uiteindelijk toch. En ik merk ook: als de aankoop zich ermee bemoeit, geven ze sneller iets prijs. Zo kunnen we toch een ondersteuning zijn voor de kwaliteitsafdeling.

Als het vanuit de kwaliteitsafdeling komt, antwoorden ze minder snel. Maar als ik, of Benoit of Louis, de zaakvoerders, de vraag stellen, dan gaat het wel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Spijtig eigenlijk. Zie je daar verschil tussen landen? In hoe ze zich gedragen, hoe professioneel ze zijn?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Over het algemeen zijn gecertificeerde bedrijven iets vlotter, omdat ze die informatie paraat hebben.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Iets professioneler.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Al heb je ook bedrijven die niet BRC- of IFS-gecertificeerd zijn, maar wel een mooi product afleveren uit een deftige kleine fabriek die we in het verleden bezocht hebben, en die al meer dan 20 jaar partner zijn. Qua landen zie ik niet zoveel verschil, het is eerder fabrieksafhankelijk.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En de staat van de fabrieken? Ik heb daar zelf nog geen fabrieken bezocht. Is dat vergelijkbaar met de Europese standaard qua infrastructuur, of zelfs beter?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ze hebben echt state-of-the-art fabrieken: splinternieuwe machines, een logische flow.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Die zijn dan vooral op export gericht?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. Export naar Europa, sommige ook naar Japan. Azië wordt ook een sterke afzetmarkt voor hun producten. Zuid-Korea bijvoorbeeld.

Species substitution en verdachte offertes

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

We hebben het al een paar keer aangehaald: fraude. Het blijven nog altijd grondstoffen van de andere kant van de wereld, met lange ketens. En in tijden als vandaag, waarin de energieprijzen en de containerprijzen nogal volatiel kunnen zijn, laat ik het zo zeggen, kan de verleiding tot fraude al eens opkomen. Ik denk aan species substitution, dus een vissoort vervangen door een goedkopere soort, of het mengen van partijen.

Hoe hou jij als aankoper je ethische standaarden overeind wanneer de druk op die keten zo groot is? Er komt een leverancier met een aanbod bij jou en je denkt: voor die prijs kan ik dat eigenlijk niet laten liggen. Too good to be true.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat gebeurt uiteraard veel. Een aankoper wordt meer en meer een risicomanager. Als je zo'n offerte krijgt van een leverancier die je nog niet kent, is het belangrijk om de achtergrond van die leverancier te achterhalen. Ga naar zijn website: heeft hij certificaten, welke producten doet hij nog? En maak goede afspraken qua specificaties. Vraag foto's op. Pacifische kabeljauw is bijvoorbeeld niet hetzelfde als Atlantische kabeljauw.

Vraag daarvoor ook een vangstcertificaat op: waar is die vis gevangen, wanneer is die gevangen? Is het geen oude stockpartij? Certificaten zoals BRC of IFS, ASC, MSC, dat zijn al zaken die zeggen: oké, die leverancier of die offerte is misschien wel betrouwbaar. Maar zeker de specificaties zijn belangrijk.

We hameren bijvoorbeeld ook op een correct netto gewicht, want die goedkope offertes spelen vaak een beetje met het glazuur. Wij eisen een correct gewicht en een correcte maatvoering. En ik denk dat de beste bescherming tegen fraude je relatie met je leverancier is. We werken met sommige leveranciers al meer dan 15, 20, 30 jaar samen. Voor ons is dat allemaal belangrijk.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Want ik hoor je zeggen dat je zomaar, out of the blue, een offerte in je mailbox krijgt van een nobele onbekende.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dagelijks, zelfs.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Serieus?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Absoluut. En dan moet je het kaf van het koren scheiden. Meestal ga ik er ook niet op in. We hebben al een groot netwerk van leveranciers. Af en toe komt er een nieuwe bij, maar dat is dan eerder via een beurs, waar ik al eens een gesprek gehad heb.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dan zie je iemand natuurlijk ook eens fysiek.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. En we gaan altijd voor langdurige partnerships.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

In tijden waarin een fake offerte genereren niet zo moeilijk meer is... Amai, 10 tot 20 per dag. Oh my god. Ik zou je mailbox niet graag zien, eigenlijk.

Antibiotica en masking agents

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Nog even verder over fraude. Ook fraude met antibiotica wordt alsmaar geraffineerder, waarbij soms masking agents worden gebruikt, of nieuwe types antibiotica die nog niet in de standaardscreenings zitten. Hoe anticiperen jullie daarop in jullie labo-analyses? En hoe gaan jullie om met de grijze zones die er soms wel degelijk zijn tussen de wetgeving in Azië en die hier in Europa?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Wij monitoren eigenlijk continu het Rapid Alert System for Food and Feed en het EU Food Fraud Network. Daar zien we welke RASFF-meldingen er zijn: komen bepaalde origines of producten in de picture, zijn er problemen? Ook de hot topics van de Europese autoriteiten, waar zij zich op focussen, komen aan bod. Op tonijn zie je bijvoorbeeld dat er veel controles gebeuren.

Specifiek voor antibiotica zijn er nu veel labo's die een breedspectrumanalyse kunnen aanbieden. Een soort screening op een brede waaier aan biologisch actieve stoffen. Dat is echt meer dan de standaardlijst.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Het standaardpakketje.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, dat gaat echt over tientallen biologisch actieve stoffen. Niet alleen de bekende antibiotica, zoals chlooramfenicol of nitrofuranen, maar nog veel dieper. Dat nemen we ook op in ons steekproefanalyseplan.

Maar we zien ook een positieve trend aan de bron, in die zin dat onze kwekers van garnalen en vis steeds beter management van de vijvers hebben. Ze controleren de waterparameters, maar ze werken bijvoorbeeld ook preventief aan de weerstand van de garnalen, door probiotica en immunostimulantia toe te dienen in plaats van antibiotica. De laatste jaren hebben wij eigenlijk zo goed als geen problemen meer gehad met antibiotica, terwijl er nog altijd heel veel controle is door de autoriteiten.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En jullie concullega's merken hetzelfde, dat het eigenlijk verbetert doorheen de jaren?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Die sector wordt al jaren enorm gecontroleerd.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, want die komt af en toe eens in de media natuurlijk. Oei, oei, oei.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Als ik erover nadenk, weet ik toch dat het een van de meest gecontroleerde ingevoerde producten is. En het aantal overschrijdingen is...

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Erg klein, tegenover het aantal tonnen dat binnengebracht wordt.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Je eet veiliger een scampi dan sommige groenten.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Oké, dat zouden bepaalde mensen die hier in de podcast gezeten hebben misschien tegenspreken. Maar goed om te horen.

Wat controleert het FAVV bij import?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

We importeren ook plantaardige producten.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah bon?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Die worden bij binnenkomst niet gecontroleerd door het FAVV.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Geef eens een voorbeeld.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Sojabonen, edamame. Of mini-loempiaatjes, vegetarische. Die passeren enkel een douanecontrole, maar geen fytosanitaire controle.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah ja, want die zitten in een andere classificatie, en daar weten ze waarschijnlijk niet zo goed wat ze er standaard mee moeten doen. Oké. Voor onze luisteraars: een container die in Zeebrugge staat, wordt die altijd opengedaan en gecontroleerd door het FAVV, of bijna altijd?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Er gebeurt tegenwoordig altijd eerst een documentencontrole. Maar als ik kijk naar het GGB, het gemeenschappelijk gezondheidsdocument van binnenkomst, dan zie ik dat er bij meer dan 90% ook gewoon een fysieke controle gebeurt.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah, zo.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Een staalname gebeurt nog altijd op basis van een steekproef. Maar een fysieke controle, dus het matchen van de documenten met de verpakking en met het product dat erin zit, dat gebeurt wel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat wist ik niet, dat dat zoveel was. Voor jullie specifieke producten dan.

Glazuur en netto gewicht: betaal je voor ijs?

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Nog even terug naar wat je daarnet kort aanhaalde: het glazuren. Voor onze luisteraars: wat is glazuren? Dat is eigenlijk het laagje ijs dat je rond het product legt, rond de vis of de scampi, ter bescherming tegen bijvoorbeeld vriesbrand. Een technische noodzaak dus, maar natuurlijk ook een dankbaar instrument voor fraude.

Hoe borgen jullie het netto gewicht dat op de verpakking staat? Want dat hoort het gewicht zonder glazuur te zijn. Hoe borgen jullie dat dat 100% juist is? En welke methodes gebruik je om overglazuring bij aankomst te detecteren?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Zeer belangrijke vraag.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik weet het, ik weet het.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

De etiketteringswetgeving…

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Yes. De Food Information to Consumers.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Daarin wordt duidelijk gedefinieerd dat het netto gewicht het gewicht zonder glazuur is. Voilà.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat moet aangegeven worden voor de consument, zodat hij weet wat hij koopt.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Wij gaan zelfs zover dat wij het bruto gewicht, het gewicht met glazuur, niet vermelden op onze verpakking. Voor ons telt alleen het netto gewicht. Dat is voor ons heel belangrijk, voor ons merk EPIC. We willen een correct netto gewicht.

Hoe gaan we dat waarborgen? Het begint natuurlijk met strikte afspraken met je leverancier. Vaste leveranciers kennen onze standaarden en onze eisen inzake een correct netto gewicht. Maar bij een nieuwe leverancier moet je dat echt goed uitleggen. Er zijn methodes voorhanden in de Codex Alimentarius, internationaal erkende methodes.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Van de Wereldgezondheidsorganisatie.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Voor onze hoofdgroepen, garnalen en visfilets bijvoorbeeld, zijn er heel duidelijke methodes beschreven. En we hebben bij ons op het werk filmpjes opgenomen van hoe wij ontglazuren, dus hoe we het netto gewicht bepalen. We sturen die filmpjes ook naar nieuwe leveranciers, zodat er geen twijfel mogelijk is, en naar onze agenten ter plaatse, zodat ook zij weten hoe dat moet gebeuren.

Naast die afspraken bij het opmaken van het contract controleren we bij binnenkomst ook zelf. Van de containers die binnenkomen, controleren we steekproefsgewijs enkele zakken of doosjes, opnieuw volgens die Codex-methodes. En stellen we toch non-conformiteiten vast, dan sturen we de partij terug, vooral bij Europese producten, of we herlabelen naar een correct netto gewicht.

Zo hebben we onlangs nog een partij snoekbaarsfilets teruggestuurd naar Urk in Nederland. En een partij kabeljauwhaasjes uit China hebben we geherlabeld naar 780 gram in plaats van 800. Er zat gemiddeld geen 800 gram in. Dus een nieuwe productcode aangemaakt.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En een nieuwe prijslijst.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Maar we wilden een correct gewicht garanderen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Geef eens wat cijfers. Over welke percentages water of ijs spreken we dan, die rond die vis hangen?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Technisch is 10 à 15 procent eigenlijk genoeg om uitdroging te voorkomen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En sommigen gaan dan tot...

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Tot 30, 35 procent. Drinkbaar water. In tijden waarin je toch wat moet opletten met drinkbaar water, zeker in die landen, is dat toch wel verspilling.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

30 procent gewicht dat er even bijkomt.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat is echt overglazuring. Helaas zien we in onze sector dat er nog veel gesjoemeld wordt met overglazuring en mislabeling, het verkeerd labelen van het netto gewicht. We hebben vergelijkende studies gedaan bij ons op kantoor, en dan zien we soms 20, 30, 50 tot 100 gram tekort aan netto gewicht. Op een zakje van 800 gram, bijvoorbeeld.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dan ben je dus water aan het kopen tegen de prijs van dure garnalen.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Neem een zak scampi van 800 gram, gelabeld als netto gewicht, die maar 750 gram netto gewicht bevat. Dan heb je ten eerste al een tekort in gewicht, maar ten tweede zijn het ook kleinere garnalen, want het aantal stuks is hetzelfde. Bijvoorbeeld 40 stuks in een zak van 800 gram en in een zak van 750 gram. Je wordt dus eigenlijk dubbel bedrogen, want kleinere garnalen zijn ook goedkoper dan grotere.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Voilà, een kleinere maat.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Je hebt dan 6% verschil in gewicht, maar het uiteindelijke prijsverschil is 10%. Op de verpakkingen en op de prijslijsten staat gewoon een zak van 800 gram. Het is toch een dagelijks gevecht voor ons om dat uit te leggen aan onze klanten.

Economische fraude en oneerlijke concurrentie

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Als ik je dan hoor zeggen dat 90% van de containers eigenlijk opengedaan wordt door het FAVV in de haven, en er glippen toch nog zulke dingen tussen... Maar het FAVV controleert dat niet.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat valt buiten hun bevoegdheid.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat is eigenlijk FOD Economie. Dat is toch wel zeer jammer. Ze staan daar dan toch bij die containers, bij die dozen.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, er wordt eigenlijk veel te weinig gecontroleerd. Ik denk dat onze sector, de diepvriessector in het algemeen misschien, niet zo belangrijk is voor FOD Economie. Anders zouden ze veel meer controleren.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik weet het niet. Misschien moet ik eens iemand van FOD Economie uitnodigen in mijn podcast.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat zou misschien eens interessant zijn.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Want dat is eigenlijk pure economische fraude.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, dat zou het wel zijn.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Door importeurs, of zelfs lokale producenten. En dat leidt tot oneerlijke concurrentie.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah ja, dat is het.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

En het wrange is dat veel van die oneerlijke spelers gecertificeerd zijn voor BRC, IFS, ASC, MSC. Dan heb ik mijn vragen bij hun food fraud plan, hun kwetsbaarheidsanalyse. Eens in eigen boezem kijken. Of bij ASC en MSC, waar je traceerbaarheidsoefeningen moet doen met gewichten op documenten. Die kloppen dan niet.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, dat kan niet.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Op een gezondheidscertificaat staat bijvoorbeeld een container van 18.000 kilo, en het is misschien maar 16.000 kilo.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Hebben jullie dan de mogelijkheid om dergelijke zaken te melden? Is daar een meldpunt? Als jij zegt: wij doen een vergelijkende studie, we zien bij een concurrent, ASC-gecertificeerd, een flagrante inbreuk. Ja, en dan?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

We hebben dat in het verleden al gemeld aan FOD Economie, maar daar is nooit echt gevolg aan gegeven, voor zover ik weet.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

En bij de certificeerders zelf? Allee, of de schema-eigenaar, zal ik zeggen.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat melden we soms ook, als die langskomen. Maar ik denk niet dat zij echt naar QC-rapporten gaan kijken, ik weet het niet goed. Bij ons wordt toch niet vaak gevraagd: toon eens je ingangscontroles. Of misschien doen die bedrijven dat gewoon niet.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat is wel bizar.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Voor ons is integriteit de basis.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Een goede fraudeur kent natuurlijk wel de trucs om alles goed te maskeren, ook documentair. Ik denk dat AI daar ook mogelijkheden biedt om fraude op te sporen. Over een hele keten data gaan vergelijken: de data bij de bron, de data bij de uiteindelijke afnemer en alle data daartussen, en dan zien: oei, zien we daar een raar patroon? Dat zou nog iets moois zijn voor de toekomst.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, en inderdaad, zolang er niet opgetreden wordt, zal dit verhaal blijven duren. De methodes zijn beschikbaar, de Codex-methode en zo. Natuurlijk neemt die methode wel wat tijd in beslag om dat systematisch te doen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Om te testen, bedoel je, hier in België dan?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. Dus een oproep hier aan FOD Economie en ook aan de certificerende instellingen: besteed daar toch iets meer aandacht aan, en laten we samen streven naar eerlijke handel.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik help je graag om die boodschap uit te dragen.

Social auditing en ethiek in de keten

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Food safety en sociale ethiek, denk aan moderne slavernij op vissersboten of in pelstations, worden steeds vaker in één adem genoemd. In hoeverre is social auditing nu al een geïntegreerd onderdeel van jullie beheerssysteem bij Hottlet? En bovenal, in the end: is de sector bereid om de meerprijs daarvoor te betalen?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Hottlet zelf levert eigenlijk niet aan grote retailers. Wij leveren vooral aan groothandels voor horeca. En daar is de vraag naar social auditing kleiner of zelfs onbestaande. Maar wij stellen wel onze eisen aan onze leveranciers. Ze moeten bijvoorbeeld voldoen aan de voorwaarden die we op sociaal en ethisch vlak stellen in ons quality agreement: rond kinderarbeid, gedwongen

arbeid, minimumlonen, arbeidsomstandigheden, discriminatie op de werkvloer, dergelijke zaken. Dat moeten zij goedkeuren en ondertekenen.

Als we ter plaatse gaan, bekijken we ook de omstandigheden van de werknemers in de fabrieken. En daarnaast voldoen heel wat van onze leveranciers aan de ethische standaarden van SMETA of amfori BSCI.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

En veel zijn er ook ASC-gecertificeerd. Tegenwoordig heeft ASC in zijn standaarden ook heel wat ethische en sociale modules opgenomen, voor de kwekerijen maar ook voor de pelstations.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah ja.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dat is nieuw sinds een paar maanden, of misschien al een jaar of zo.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah, dat wist ik niet. ASC, voor de luisteraars, is de Aquaculture Stewardship Council.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, dat is eigenlijk een duurzaamheidscertificaat voor de kweek.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

De tegenhanger van MSC, de Marine Stewardship Council, voor de in het wild gevangen soorten.

RASFF, data en AI om risico's te voorspellen

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

We hebben het al vermeld: de RASFF-meldingen, het Rapid Alert System. Er komen enorme hoeveelheden data uit havencontroles, grenscontroles en weet ik veel wat allemaal. Hoe gebruiken jullie, of bij uitbreiding jullie sector, al data-analyse om te voorspellen? Dus het predictieve: op basis van die data zien we een bepaalde regio of een bepaalde leverancier met een rood knipperlicht verschijnen, een verhoogd risico op bijvoorbeeld zware metalen, noem maar iets.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Moeilijk om te voorspellen. Maar wij proberen te allen tijde geïnformeerd en up-to-date te blijven met de ontwikkelingen op de markt. We zijn lid van een aantal organisaties, bijvoorbeeld SIPA, de Seafood Importers and Processors Alliance. Die sturen een wekelijkse nieuwsbrief met een overzicht van de RASFF-berichten voor onze productgroepen. Dan zien we direct waar er problemen zijn. Of nieuwe, opkomende zaken: we hebben bijvoorbeeld chloraat gehad.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, dat is even hot geweest.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Iets nieuws dus, maar dan zie je dat en dan vraag je dat ook op bij je leveranciers. Je ziet de hot topics van de autoriteiten. We gebruiken die RASFF-meldingen ook voor onze eigen gevarenanalyse, voor onze HACCP-verificatie.

Daarnaast zijn we lid van een paar organisaties die ons informeren over nieuwe of op til zijnde nationale of Europese wetgeving. Zo weten we nu al dat er nieuwe normen komen voor sulfieten, ook voor garnalen. Voor rauwe garnalen worden de normen strenger, voor gekookte garnalen minder streng.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ah bon.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, sulfieten worden gebruikt om melanose tegen te gaan, het zwart worden van de schaal. Dus we weten nu al dat er nieuwe normen komen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dan kan je al beginnen te anticiperen, je leveranciers informeren enzovoort. En zie je wat samenwerking in de sector, tussen de verschillende bedrijven?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, dat gebeurt wel. Ook via organisaties zoals SIPA. We hebben af en toe een online of een fysieke meeting, en dan zie ik een paar andere Europese importeurs. Natuurlijk hoor je ook iets bij bezoeken ter plaatse, bij de leverancier zelf. Of op beurzen en congressen, daar leer je altijd iets bij. Niet alleen tijdens de sessies, ook in de koffiepauzes kom je soms al iets te weten.

Maar voorspellingen op het vlak van voedselveiligheid blijven moeilijk. Bij ons is het dus nog geen verregaande data-analyse, maar we zijn wel in contact met enkele AI-bedrijven die ons in de toekomst misschien op dat vlak kunnen helpen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik denk dat er heel veel data voorhanden is, maar die zit momenteel verspreid. De kunst is om ze samen te krijgen. Dan krijg je echt iets krachtigs.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Mailbox, nieuwsbrieven, we zijn op heel wat zaken ingeschreven. Ik kan ze niet allemaal meer bijbenen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, dat is het.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ik ben daarmee bezig.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ik denk dat daar zeker een toekomst voor is. Niet alleen in jullie sector, ook in andere sectoren. Goed, zeer interessant.

De grote uitdagingen voor de vissector

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Tot slot, een laatste vraagje: wat zie jij als de grote toekomstige uitdagingen of gamechangers voor jullie sector?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Laat ons beginnen onder water.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Oké.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

De sector is enorm afhankelijk van de natuur, en die hebben we niet in de hand. Er is de klimaatverandering, vismigratie, de verzuring van de oceanen, die eigenlijk de basis van onze voedselketen bepaalt. Dan zijn er weersfenomenen zoals El Niño.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Voilà.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Die hebben een grote invloed op bepaalde vissoorten, weekdieren en dergelijke. De visserijsector moet zich dus continu aanpassen, en de bevoorrading van sommige soorten is ook niet altijd gegarandeerd.

En ook boven water is de druk enorm groot. Er zijn geopolitieke spanningen, steeds schommelende brandstofprijzen. De administratieve last wordt groter en groter, de Europese wetgeving wordt strenger en strenger, de labo's worden performanter. De wetgeving stelt bijvoorbeeld steeds strengere eisen aan de gezondheidscertificaten. Elke productgroep heeft zijn gezondheidscertificaat. Het FISH-CRUST-certificaat voor vis en schaaldieren is, denk ik, al vijf keer veranderd in twee, drie jaar tijd. De inhoud van dat certificaat, dus.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Amai.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Vroeger hadden we een certificaat dat tien jaar goed was. Het model, laat ons zeggen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, het template. En hoe komt dat?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Omdat ze dan iets aanpassen, bijvoorbeeld over antibiotica, of een ander zinnetje. We moeten dat allemaal bijhouden. Ook de vangstcertificatie, volgens de IUU-wetgeving, de regelgeving tegen illegale, ongemelde en ongereglementeerde visserij. Daar gelden strenge normen die Amerika bijvoorbeeld niet heeft, waardoor sommige exporteurs zeggen: Europa...

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, leuk, maar elders is het iets makkelijker.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja, daar zijn ook wel issues geweest. Maar ook bijvoorbeeld de PPWR, de wetgeving op het vlak van duurzame verpakking, is een uitdaging op administratief vlak.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Hoe reageren je Aziatische leveranciers daar eigenlijk op? Die zeggen toch soms: jongens, waar zijn jullie allemaal mee bezig in Europa?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

We zijn daar samen met AuditQ mee bezig.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, dat weet ik.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Het verloopt nog wat moeizaam. In die zin dat ik denk dat de sector er nog niet volledig klaar voor is, en de wetgeving is ook nog wat onduidelijk.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Voilà, dat helpt natuurlijk niet.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Sommige leveranciers zijn er al redelijk goed op voorbereid, omdat ze die vragen ook van anderen krijgen.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat is juist, ja.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Dus ik denk dat dat allemaal wel goed komt. We zijn het in kaart aan het brengen. We zijn er dus wel mee bezig.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Maar hoor jij wel de echo's van: jongens, daar in Europa, hallo? Als wij naar Australië of de States willen exporteren, is dat een wereld van verschil.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

De sterkte van veel van die exporteurs is de diversificatie van hun exportmarkten. Zeker met de huidige geopolitieke situatie.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Ja, het is wel een uitdaging.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Onze sector is enorm veerkrachtig. De vissers...

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

De stoere bonken, de zeebonken.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

En ik denk dat technologie toch een reddingsboei is geworden. In de aquacultuur zijn er bijvoorbeeld steeds betere systemen. Automatische voederschema's die zorgen dat er geen voederverspilling is, en dat de garnalen of de vissen ook gezonder zijn. Er is ook de doorbraak van AI, waar bijvoorbeeld de visserijsector baat bij heeft. Ze kunnen de visbestanden beter lokaliseren.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dus de bijvangst reduceren en zo.

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Minder brandstofkosten, ja.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Dat wordt nu al ingezet?

Stijn Vandendriessche, Hottlet Frozen Foods:

Ja. Ik was onlangs op het Global Shrimp Forum in Utrecht. Daar was een verwerkende fabriek uit India die ook al met AI bezig is, om hun productie efficiënter te maken en hun administratie te automatiseren. Dus op dat vlak is er nog wel wat mogelijk. Maar we blijven afhankelijk van de natuur.

Alexander Platteeuw, A+ Quality:

Zoals zoveel in de voedingssector natuurlijk. Denk aan mislukte oogsten op het land. En dat kan dus ook met de stijging van de watertemperatuur in de oceanen. Om nog maar te zwijgen van een olietanker die ergens kapseist. Ja, goed. Zeer interessant.

Stijn, merci voor je inkijk in de sector. Ik wist dat je er gepassioneerd over was, en het is altijd leuk om gepassioneerde mensen in de podcast te hebben. Merci, en zeker tot later.

Aan onze luisteraars: als je dit interview leuk vond, abonneer je dan op mijn kanaal, like deze video en vertel het verder. Tot ziens in een volgende aflevering van Better FoodSafe Than Sorry. Ik ben Alexander Platteeuw van A+ Quality en ik sta uiteraard klaar om al je vragen over voedselveiligheid te beantwoorden.