



MEMO

Aan : Ministerie van LNV/VWS (reactie brief DGAN-PAV/18251335)
Van : Nicolette Quaedvlieg specialist voedselveiligheid & kwaliteit
(quaedvlieg@groentenfruihuis.nl)
Datum : 15 maart 2019 (UD)
Kenmerk : 19GFH031

Betreft : Versterking private zelfregulering groente- en fruit sector

Wat doet de groenten en fruit sector nu?

GroentenFruit Huis is door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit gevraagd om op basis van de aanbevelingen in de rapportage Sorgdrager over de fipronil verontreiniging in de eiersector aan te geven hoe de zelfregulering in de groente- en fruitsector is georganiseerd. Deze memo is bedoeld om een overzicht te geven van de situatie en werkwijze in de groente- en fruitsector, daarnaast inzichtelijk te maken waar nog actie- en verbeterpunten zijn aan te wijzen.

Vereniging GroentenFruit Huis telt bijna 320 leden, gezamenlijk vertegenwoordigen zij een aandeel van ruim 80% van de totale omzet in groenten en fruit van € 14 miljard (incl. telersverenigingen). De leden zijn handelsbedrijven en telersverenigingen die zich bezig houden met de afzet van groenten en fruit. Zij zijn gespecialiseerd in binnenlandse groothandel, import, export, be- en verwerken, verpakken en op- en overslag van groenten en fruit. Deze memo is opgesteld door het team voedselveiligheid van GroentenFruit Huis met input vanuit de Business Council Voedselveiligheid & Kwaliteit, waarin diverse kwaliteitsmanagers van groente- en fruitbedrijven zijn vertegenwoordigd.

Kennismanagement voedselveiligheid in de sector

GroentenFruit Huis (www.groentenfruihuis.nl)

Voedselveiligheid is een belangrijk aandachtsveld voor de sector. Als brancheorganisatie hebben we een belangrijke rol in het ontwikkelen en ontsluiten van kennis naar de leden. Binnen het online dashboard (voor leden) is er veel aandacht voor voedselveiligheid en kwaliteit. De kennis over en ontwikkelingen van de levensmiddelenwetgeving wordt up-to-date gehouden en toegelicht met verdiepingen op gebied van hygiënewetgeving, gewasbescherming, contaminanten, microbiologie, etikettering, allergenen en verpakkingen. GroentenFruit Huis neemt actief deel aan verschillende overleggen en consultaties over voedselveiligheid- en levensmiddelen wetgeving via o.a. Regulier Overleg Warenwet, Codex Alimentarius NL overleg en het Strategisch overleg NVWA. Internationaal wordt rechtstreeks deelgenomen aan het GFSI platform of certificeerschema zoals GLOBALG.A.P. of QS of via Freshfel en Copa-Cogeca bij verschillende EU platforms.

Stichting Food Compass (www.foodcompass.nl) zet zich sinds 2003 in voor het bevorderen van de voedselveiligheid van verse, onbewerkte groenten, fruit en paddenstoelen. Zij is een onafhankelijke stichting met een bestuur (met afvaardiging vanuit de sector, voedingscentrum en toeleveranciers) en daarnaast een deskundigenoverleg waarin NVWA ook inhoudelijk meedenkt. Deelnemers van Food Compass zijn voornamelijk handelsbedrijven, sorteer- en pakstation en telersverenigingen.

Stichting Food Compass verzorgt een residu monitoringprogramma en een microbiologisch monitor- en onderzoeksprogramma bij de deelnemers. Jaarlijks worden 1700 analyses gedaan volgens een risico-gestuurd MRL (Maximum Residu Level) residu sectormonitoringsplan (LC-MS, GC-MS en single residu analyses). In het microbiologische onderzoeksprogramma, dat loopt sinds 2013, wordt gekeken naar de aanwezigheid van humaan pathogene micro-organismen op en in verse, onbewerkte groenten, fruit en paddenstoelen in de



Kenmerk: : 19GFH031

handelsketen, circa 1400 analyses per jaar. Er zijn nu ruim 7000 monsters getest en per monster op verschillende humane pathogenen (o.a. *Listeria monocytogenes*, STEC, *Salmonella*).

Met de resultaten van dit meerjarig onderzoeksprogramma wordt er gekeken naar de manieren om de microbiologische risico's te identificeren en te (leren) beheersen binnen de mogelijkheden. De opzet van het onderzoeksprogramma was veel data verzamelen over verschillende productgroepen over een langere periode. Naar aanleiding van de incidentele positieve vondsten zijn er drie gerichte verdiepingsprojecten opgestart om bronnen of besmettingsroutes te achterhalen. Uiteindelijke doel is potentiële bronnen te verkleinen of elimineren door gericht beheersmaatregelen te ontwikkelen in de afzetketen van onbewerkte groenten en fruit. Dit is een continue leerproces waarbij het zoeken van de bron lastig is als deze bron kortstondig en tijdelijk voor besmetting van product veroorzaakt (persoonlijke hygiëne) en verse producten niet meer beschikbaar zijn. De microbiologisch onderzoeksresultaten geven geen aanleiding tot aanpassing in de Goede Agrarische Praktijk (G.A.P.) of Goede Hygiëne Praktijk (G.H.P.) punten op hoofdlijnen. Belangrijk winstpunt is dat kennis over microbiologie en de verschillende humane pathogenen relevant voor groenten en fruit bij de bedrijven in de sector is toegenomen. Juist de lage incidentie van humane pathogenen vraagt om continue alertheid. EHEC in 2011 heeft immers laten zien dat de impact enorm kan zijn en onbedoeld veel producten worden getroffen.

Stichting Food Compass ontzorgt GLOBAL G.A.P. telers door het nemen van watermonsters voor het invullen van de microbiologische eisen van het water dat gebruikt wordt gedurende de teelt. Hiermee geven de individuele telers invulling aan de GLOBAL G.A.P. verplichting en komt er op sectoraal niveau inzicht in de microbiologische waterkwaliteit. Er nemen ruim 70 telers deel, samen goed voor meer dan 300 waterinnamepunten (www.watermonitoring.nl).

Tijdens de jaarlijkse kennisbijeenkomst voor deelnemers worden actuele onderwerpen op gebied van residu en microbiologie onder de aandacht gebracht. Daarnaast wordt er regelmatig een nieuwsbrief verzonden en doet Stichting Food Compass mee met wetenschappelijk onderzoek o.a. met PPS-en in de Topsector Tuinbouw en Uitgangsmaterialen.

Early Warning & Response System (EWRS)

De Early Warning & Response System (EWRS) databank is opgebouwd sinds 2003 en bevat meer dan 50.000 residu analyses op groenten en fruit. De database werd door het RIVM beheerd in opdracht van eerst het Productschap Tuinbouw en later Food Compass. De databank bevatte zowel overheidsdata (NVWA) als van het bedrijfsleven. De databank is inmiddels gesplitst en sinds 2017 worden de EWRS data van het bedrijfsleven beheerd door Food Compass. De EWRS data zijn alleen nog toegankelijk voor Food Compass deelnemers via een afgeschermd webportaal. Bij een overschrijding van de voedselveiligheidsgrens (berekend met de Acute Reference Dose, ARfD) van een bepaalde product-land combinatie wordt er naar alle leden van Food Compass een Rapid Alert (een EWRS bericht) uitgestuurd met relevante informatie over product, land van oorsprong en de gevonden stof.

Bedrijfseigen analyses

Naast de Food Compass programma's zijn er bedrijfseigen residu monitoringsprogramma's van afzetorganisaties (telersverenigingen), handelaren, importeurs en exporteurs. Gezien de strikte eisen van de afnemers (retailers in de EU) voor residuen van gewasbeschermingsmiddelen worden er duizenden MRL analyses gedaan door de bedrijven. Aanvullende private eisen op het gebied van MRLs voor groenten en fruit (aantal verschillende residuen, <100% van de MRL, % opvulling van ARfD) zorgen ervoor dat hierop actief gestuurd en gemonitord wordt. Private eisen beïnvloeden teeltplannen en met de klanteisen wordt rekening gehouden vanaf de teler tot en met de afzetorganisaties en importeurs.

Kenmerk: : 19GFH031

Voedselveiligheidstools

Informatie over wettelijke normen (MRLs van EU en contaminanten) en etikettering worden eenvoudig ontsloten via tools die beschikbaar zijn voor leden van het GroentenFruit Huis via de website www.groentenfruihuis.nl. Voor het berekenen van de ARfD van een gemeten MRL waarde (met de NESTI gegevens van het RIVM en BfR) is er een tool ontwikkeld en beschikbaar. De inhoud van de parameters uit de ARfD tool wordt afgestemd met Ctgb, RIVM, NVWA en VWS in het nationaal afstemmingsoverleg residuen. Doordat de EFSA andere en minder factoren heeft dan in NESTI, ontstaan er bij het overnemen van deze parameters in de berekening verschillen, bijvoorbeeld dat bij gehalten onder de wettelijke MRLs een waarde hoger dan 100% ARfD geven. Verschillende waarden in de modellen tussen Nederland, Duitsland en recent gepubliceerde EFSA (november 2018) van de processingfactoren, consumptiegegevens, lichaamsgewichten van Primo3 kunnen andere uitkomsten van de ARfD berekeningen geven, die ten grondslag ligt aan de risicobeoordelingen. Deze verschillen werken verstoring en ondermijnen het vertrouwen in de risicobeoordelingen. GroentenFruit Huis is momenteel bezig in overleg met de NVWA om de tools te update en gezamenlijk te bekijken welke effecten deze wijzigingen hebben. (zie actiepunten verderop)

Voor GroentenFruit Huis is de dataset van EWRS van Food Compass een belangrijk dataset voor het bepalen van beleid en prioritering rondom de impact-analyse aanpassingen MRLs in de EU en communicatie.

De komende jaren is er impact te verwachten op gebied van MRLs en gewasbeschermingsmiddelen door o.a.:

- het wegvallen van actieve stoffen in de EU (negatieve beoordeling, cut-off criteria, geen dossier ingediend fabrikant etc., druk vanuit NGO's/politiek),
- uitblijven van aanvragen voor importtoleranties voor MRLs
- steeds verder verlagen van default-MRLs door lagere detectielimieten (LODs) van bekende actieve stoffen door verbeterde detectiemethode (> MRL plant-eigen stoffen, contaminatie t.g.v. drift en sproeiwater of vanuit andere bronnen plantverbeteraars/meststoffen/additieven)
- uitdagingen bij het ontwikkelen van detectiemethodieken groene middelen (detectie *Bacillus cereus* versus *Bacillus thuringiensis*).
- duale stoffen(chloraat) en discussie MRLs voor biocide(DDAC/BAC) met onduidelijkheid over interventiewaarde op EU niveau.
- contaminatie(s) vanuit verschillende routes (perchloraat, minerale olie MOAH/MOSH,) ook al tijdens de teelt ((blad)meststof, bodemverbeteraar).
- aanpassingen van residudefinities bijvoorbeeld het toevoegen van bepaalde metabolieten (verschillende tussen de EFSA en JMPR).
- "onbekende" stoffen worden aantoonbaar door uitbreiden van de scope van stoffen en/of meer single-residu analyses geven onduidelijkheid in markt doordat er op EU niveau geen MRLs zijn.
- Beleidsontwikkelingen rondom cumulatieve (stapeling) risicoanalyse van effecten van residuen met hetzelfde werkingsmechanisme in het dieet. Dit kan gevolgen hebben voor de risicobeoordelingen die onderdeel zijn in de procedures bij de toelatingen of herbeoordelingen van actieve stoffen.

Actiepunten:

- Recent gepubliceerde EFSA (november 2018) processingfactoren en aangepaste consumptie gegevens van Primo3 moeten nog worden verwerkt in het ARfD model op de website van het GroentenFruit Huis. Eerste overleg met de NVWA hierover is geweest ter voorbereiding van nationaal afstemmingsoverleg residuen.
- Extra capaciteit inzetten binnen het GroentenFruit Huis op gewasbescherming/MRL beleid om pro-actief en gestructureerd in te spelen op wijzigingen MRLs en toelating actieve stoffen.

Kennisverspreiding voedselveiligheid algemeen

Communicatie met leden van GroentenFruit Huis gebeurt, naast de specifieke informatie op de website, via wekelijkse nieuwsbrieven waarin o.a. de RASFF meldingen voor groenten en fruit worden meegestuurd en op de website voor leden beschikbaar gemaakt. In de GroentenFruit Huis nieuwsbrief worden wijzigingen geplaatst van wetgevingen, zoals aanpassing van een MRL, publieke consultaties over aanpassingen van

Kenmerk: : 19GFH031

normen en verslagen vanuit het Regulier Overleg Warenwet, EU werkgroepen en SCOPAFFs. Verder is er aandacht voor rapporten van o.a. wetenschappelijke literatuur, EFSA, ECDC, USDA, FDA, RIVM en NVWA over voedsel gerelateerde uitbraken met humane pathogenen, zoönose, toxicologie, risicobeoordelingen en monitoring. Jaarlijks wordt er minimaal één voedselveiligheid en kwaliteit kennismiddag georganiseerd. Andere informatiebronnen voor bedrijven zijn de sector vakbladen, de websites en nieuwsbrieven van de gespecialiseerde laboratoria en adviesbureaus, certificeerschema's, kennisbijeenkomsten, (internationale) congressen. Daarnaast geven telersverenigingen en handelsbedrijven ondersteuning aan individuele telers op het gebied van voedselveiligheid met gerichte handboeken, audits, informatiebijeenkomsten.

Verbeterpunten:

- Continue aandacht en alertheid door het creëren van een veiligheidscultuur binnen de bedrijven is een uitdaging. Waarbij verdere aansluiting gevonden dient te worden bij de kennisontwikkeling op de primaire bedrijven op gebied van voedselveiligheid en hygiëne, daar waar mogelijk i.s.m. LTO Nederland en via de aangesloten telersverenigingen.
- Naast schaalvergroting en ketenintegratie zijn er ook veel kleine bedrijven inclusief ZZP-ers actief waarbij de kennis over voedselveiligheid beperkt aanwezig is. Deskundigheid kan worden ingehuurd. De toegang tot kennis van Food Compass of GroentenFruit Huis is voor deelnemers en leden, respectievelijk.
- Bedrijven kunnen openbare bronnen voor recalls en meldingen (RASFF, NVWA, FAVV) nauwlettender in de gaten houden en daar indien nodig tijdig en adequaat op reageren.

Kennisverspreiding microbiologie

Bewustwording over microbiologische gevaren en het beheersen daarvan in de voedingstuinbouw verbeteren is essentieel. Kennis van de microbiologische bronnen en de verspreidingsroutes moet bij de verschillende schakels in de sector worden vergroot. Microbiologie analyses van groenten en fruit zijn een stuk minder geharmoniseerd op het gebied van bemonstering, voorbereiden en opwerken van monsters voor de verschillende soorten micro-organismen, analysemethoden en rapportage. Dit maakt het opbouwen van een (sectorale) database vergelijkbaar met EWRS/KAP met microbiologische analysedata complexer dan voor residu analyse data. Harmonisatie op gebied van microbiologische monitoring in de sector en overheid is nodig. In het microbiologisch onderzoeksprogramma van Food Compass worden protocollen voor bemonstering en opwerking van monsters uitgewerkt. GroentenFruit Huis organiseert een laboratorium overleg waar dergelijk punten worden geagendeerd en waarbij ook de NVWA aanschuift. Kennis vergroten, onderzoek en samenwerken mede i.r.t. de invulling van infoblad 85 voor de kant-en-klaar levensmiddelen is met name relevant voor de groentensnijderijen, het valideren van het sectormodel voor *Listeria monocytogenes* (Lm) en de verbreding hiervan naar een sectorale aanpak voor beheersen van Lm.

Verbeterpunten:

- Belang van een hygiënisch ontwerpen van bedrijfsruimtes, gebruikte machines en materialen maar ook hygiënisch werken en persoonlijke hygiëne continue onder de aandacht brengen. Hygiënisch werken En hygiënisch werken?
- Een sector aanpak voor beheersen van Lm voor groenten en fruit sector uitwerken.

Wetenschappelijk Onderzoek

Lopende of recent afgeronde PPS- onderzoeksprojecten, met betrokkenheid van de sector via GroentenFruit Huis of Stichting Food Compass, op gebied van voedselveiligheid zijn:

- PPS microbiologie in de voedingstuinbouw, looptijd 2013-2017
- PPS overleven *E. coli* vanuit irrigatiewater, looptijd 2017-2018
- PPS Impact-analyse van de blootstelling aan mengsels van pesticide-residuen in groenten en fruit, looptijd 2015-2018 (EU EUROMIX). Wordt opgevolgd door PPS Kennis- en Modelkoppelingen voor borging voedselveiligheid in de groenten en fruit sector, looptijd 2019-2013 PPS *Bacillus thuringiensis* diagnostiek, looptijd 2019-2021



Kenmerk: : 19GFH031

- PPS Transmissie humaan pathogenen, looptijd 2019-2022
- PSS Safe en Save water, looptijd 2018-2021
- PPS Ecofysiologisch gedrag en risicobeoordeling *Listeria monocytogenes* in champignons, looptijd 2017-2021
- EHUP-CostAction (EU project)

Korte inhoudelijke omschrijvingen van de PPS en eindrapportages zijn te vinden op [website](#) van TKI Tuinbouw en Uitgangsmateriaal

Crisisorganisatie van de voedingstuinbouw

De voedingstuinbouw heeft een crisisorganisatie structuur waarin de gehele keten is vertegenwoordigd, van het uitgangsmateriaal (zaden en veredeling) tot aan het winkelschap. Medewerkers van de brancheorganisaties Plantum, LTO-Nederland, Glastuinbouw Nederland, GroentenFruit Huis en CBL maken deel uit van het kernteam. Het kernteam komt regelmatig bij elkaar en houdt frequent gezamenlijke oefeningen. Er is een draaiboek met netwerkkaarten voor plantgezondheid en voedselveiligheid (microbiologie, chemisch, fysisch) voor handen. Er is een gezamenlijke website www.tuinbouwalert.nl met een meldpunt/meldformulier voor het doorgeven van (potentiële) crisissen. Leden van het kernteam worden actief geïnformeerd via sms en mail over een gedane melding op het meldformulier. De Tuinbouwalert website wordt gebruikt als communicatiekanaal in geval van een issue of een crisis en bevat tools om de veiligheidscultuur te bevorderen. De website www.tuinbouwalert.nl is openbaar en informatie is voor iedereen toegankelijk en wordt in tijden van crisis als centraal communicatiemiddel gebruikt.

Verbeterpunten:

- Aansluiting zoeken met de crisisstructuren voor voedselveiligheid van de NVWA en VWS/LNV.
- Het doen van een gezamenlijke crisisoefening met de NVWA en VWS/LNV per jaar om praktijksituatie te oefenen, processen en netwerken te verbeteren. Snel en adequate reageren en de communicatie afstemmen zijn daarbij belangrijke doelstellingen.
- Verder vergroten van zichtbaarheid en bekendheid van tuinbouwalert in de sector en keten.

Borgen voedselveiligheid en fraude

Deelname aan erkende schema's op www.ketenborging.nl

Om te mogen leveren aan de supermarkten (of andere afnemers) in de EU moeten de groenten en fruit bedrijven zijn gecertificeerd, waarbij de focus ligt op het borgen van de voedselveiligheid. Een belangrijk deel van deze certificaten zijn al erkend voor de voorwaarden gesteld op www.ketenborging.nl. Een groot aantal van de handelsbedrijven/afzetorganisaties/snijderijen zijn gecertificeerd voor [BRC](#) productie van levensmiddelen, voedselveiligheid of [IFS Food Version 6](#) productie van levensmiddelen, voedselveiligheid of hebben een [FSSC22000](#) certificaat. Het is erg afhankelijk van de bedrijfsactiviteit en de scope van het certificaat of deze binnen de erkenning van www.ketenborging.nl vallen. Bij BRC heb je meerdere onderdelen "food", "storage and distribution", "agents and brooker" en hetzelfde geldt voor IFS, "IFS Food", "IFS logistic", "IFS Broker", "IFS whole sale". In de praktijk vallen vergelijkbare type bedrijven met een BRC- of IFS -"food production" certificaat wel onder www.ketenborging.nl en soms onder één van de andere scopes van BRC/IFS. Er is momenteel geen inzicht over de verdeling over de verschillende scopes van BRC/IFS bij de bedrijven actief in de groenten en fruit sector. Veel bedrijven in de sector hebben internationale leveranciers en afnemers en daarbij wordt gekeken naar internationale kwaliteitssystemen voor voedselveiligheid met een GFSI erkenning. Alle bovengenoemde systemen (met deelscores) zijn wel GFSI erkend.

Verbeterpunt:



Kenmerk: : 19GFH031

- Vanuit de groenten- en fruit sector bij de BRC en IFS organisaties aansturen op het verbreden van hun scope bij erkennen door ketenborging.nl, zodat alle BRC/IFS onderdelen bij www.ketenborging.nl erkend zijn.

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P.(plantaardig) is het certificeerschema voor de voedselveiligheid tijdens de primaire productie, teelt van de voedingstuinbouwproducten. GLOBALG.A.P. heeft zich aangemeld voor ketenborging.nl en is inhoudelijk beoordeeld. De laatste openstaande punten (o.a. onaangekondigde audit) zijn uitgewerkt en dit ligt nu voor bij de NVWA ter finale beoordeling. De verwachting is dat GLOBALG.A.P. aan de criteria van ketenborging kan voldoen. De dekkingsgraad van GLOBALG.A.P. bij de telers in de voedingstuinbouw Nederland bedraagt ongeveer 95% en ook veel telers buiten Nederland zijn GLOBALG.A.P. gecertificeerd.

Hygiëncode voor ongesneden verse groenten, fruit en paddenstoelen

Kleinere bedrijven in de sector kunnen gebruikmaken van de hygiëncode voor ongesneden verse groenten, fruit en paddenstoelen. De huidige hygiëncode is met name qua deelname en werkwijze van de EWRS databank, de eisen t.a.v. fraude en de microbiologie risico-inventarisatie niet up-to-date. Op het punt van beheersmaatregelen die genomen kunnen worden door de bedrijven zijn de aanpassingen naar verwachting beperkt, maar een uitwerking van de actuele microbiologische risico-inventarisatie moet worden voorgelegd aan de NVWA en VWS.

Verbeterpunt:

- Voor de zomer van 2019 zal een aangepaste versie van de hygiëncode met NVWA worden besproken.

Afstemming met industrie en supermarkten

Er is regelmatig overleg en samenwerking met zowel CBL als FNLI in verschillende klankbordgroepen zoals de ROW, strategische overleg NVWA en daarnaast ook bilateraal. CBL heeft zitting in de Nationale Werkgroep van GLOBALG.A.P. en maakt onderdeel uit van het kernteam risico- en crisismanagement van de Voedingstuinbouw.

Verbreden van het spectrum van residuen

Er is niet direct aanleiding voor het vergroten van het spectrum van stoffen (zie Food Compass en monitoring door bedrijven), maar er duiken incidenteel 'onbekende' stoffen op. Dit kunnen bepaalde "nieuwe" stoffen zijn, gevoeligere meetmethoden of andere single residu analyse methoden, zorgen dat deze gemeten worden. Het achterhalen van de bron of mogelijk contaminatieroute is complex gezien de diversiteit aan gewassen in combinatie met de verschillende teeltwijze en oorsprong. Dit is tevens een van de terugkerende onderwerpen binnen het laboratorium overleg wat GroentenFruit Huis organiseert.

Verbeterpunten:

- Residu-analyse resultaten van individuele bedrijven anoniem met elkaar delen via bijvoorbeeld EWRS databank. MRL overschrijdingen breder inzichtelijk en beschikbaar maken om structurele oorzaak inzichtelijk te krijgen.
- Op basis van nieuwe (wetenschappelijke) inzichten eventueel aanvullende sectoranalyses doen voor contaminanten bijvoorbeeld zware metalen, mycotoxines (schimmels), toxines (onkruiden), maar ook nieuwe routes zoals microplastics (in de voedselketen).

Voedsel fraude

Kenmerk: : 19GFH031

Fraude is mogelijk op een aantal niveaus in de schakels van de groenten- en fruitketen. Het gaat om het bewust en moedwillig handelen met doel om voordeel te behalen t.o.v. van concurrenten, de afnemers en consumenten te misleiden. Bekende voorbeelden zijn:

- Bewust onjuist aanduiden van o.a. land van oorsprong, rassen of variëteiten
- Niet-biologisch product verhandelen als biologisch
- Niet toegelaten novel food (kruiden, tropische gewassen)
- Gebruik van (niet-toegestane, namaak of illegale) gewasbeschermingsmiddelen
- Onjuist coderingen of aangifte t.b.v. ontduiken van invoertarieven of quota's
- Misbruik van keurmerken

Er kan potentieel een voedselveiligheids-risico ontstaan bij fraude omdat de "tracking en tracing" van de producten niet op orde is, met daarbij mogelijk problemen wanneer er een recall noodzakelijk is. Het snel en gericht afbakenen en inperken van een issue is daarmee bij fraude complexer. Het misleiden van de klanten/consumenten en daarmee het verlies van het vertrouwen in het product of de productgroep speelt ook een grote rol. Een risico-inventarisatie voor fraude maakt een onderdeel uit van de certificeerschema's BRC, IFS en GLOBALG.A.P.

Informatie-uitwisseling en standaardisatie van informatie in de keten is belangrijk bij de aanpak van o.a. fraude. Binnen de G&F-sector is de stichting Frug I Com al een aantal jaren actief om informatiestandaarden te versterken. Stichting Frug I Com was voorheen een initiatief van het Productschap Tuinbouw maar is met het verdwijnen van het Productschap ondergebracht bij GroentenFruit huis. Ook is GroentenFruit Huis samen met FNLI, Frug I Com, LTO Nederland, het CBL en GS1 Nederland oprichter van het samenwerkingsplatform Fresh UPstream. Het doel van deze samenwerking is het gebruik en de ontwikkeling van informatiestandaarden in de versketen te versterken. Het platform maakt daarbij gebruik van internationale standaarden vanuit zowel retail als overheid in een integrale aanpak.

Verbeterpunt:

- Er is i.t.t. crisis nog geen centraal meldpunt voor het vermoeden van fraude of andere issue voor de sector ingericht. Een laagdrempelig meldpunt voor "meld vermoedens anoniem" of een vraagbaak functie kan op een vergelijkbare wijze als het crisismeldpunt worden ingericht. Verificatie van de melding en delen van informatie vraagt veel zorgvuldigheid.