



Federatie Voedingsindustrie  
Fédération de l'Industrie Alimentaire

# VOEDSELAUTHENTICITEIT GARANDEREN:

5 STAPPEN OM UW BEDRIJF  
TEGEN VOEDSELFRAUDE TE BESCHERMEN



## Voedselauthenticiteit: 5 stappen om uw bedrijf te helpen zich tegen voedsel fraude te beschermen

Fabrikanten van voedingsmiddelen rekenen op hun logistieke keten om de consument een keuze aan te bieden uit betaalbare producten met een constante kwaliteit en beschikbaarheid. Elke logistieke keten, eenvoudig of complex, is onderhevig aan frauderisico's die op een gepaste manier moeten beheerd worden. De toename van de bevolking, de groeiende vraag naar een gelimiteerde hoeveelheid grondstoffen en de veranderingen in voedingspatronen, oefenen een toenemende druk uit op het wereldwijde toeleveringssysteem. Bedrijven moeten daarom ook aandacht besteden aan mogelijke voedsel fraude en actief samenwerken met hun klanten en leveranciers om de risico's op voedsel fraude te identificeren en in te perken. Er is sprake van voedsel fraude als levensmiddelen bewust op de markt gebracht worden om via misleiding van de consumenten of klanten financieel gewin te bekomen. Naast het bestaande rigide wetgevend kader, is het essentieel om meer informatie te analyseren en te delen om zo de kans op fraude te minimaliseren en ervoor te zorgen dat u over de nodige informatie beschikt om de integriteit van uw producten en logistieke keten te beschermen.

Deze eenvoudige gids zet stap voor stap uiteen welke procedure er gevolgd moet worden door voedingsbedrijven (groot of klein) om zich te beschermen tegen voedsel fraude. Deze gids helpt bedrijven om risico's gelieerd aan voedselauthenticiteit tijdig in de logistieke keten te identificeren, in te schatten en onder controle te houden.

## Stap 1: Breng uw logistieke keten in kaart

Verzamel informatie om op productbasis uw logistieke keten te beschrijven vanuit het perspectief van voedselauthenticiteit.

### Vragen om in overweging te nemen:

- Wat is noodzakelijk om het product te maken, bv. ingrediënten, water, verpakking, transport?
- Wie zijn de directe leveranciers?
- Wie bevoorraadt deze leveranciers? Denk aan alle leveranciers tot aan de bron.
- Bent u aan het veranderen van leverancier of van proces?
- Uit welke landen komen de belangrijkste grondstoffen en wat weet u erover? Zijn er bv. geopolitieke kwesties?
- Wat zijn de kritische grondstoffen voor uw bedrijf?
- Wat geeft er de meerwaarde aan het product en zijn ingrediënten?
- Welke zijn de specifieke vereisten op ingrediëntniveau? Biologisch, halal, geografische oorsprong, fairtrade,...?
- Op basis van welke criteria koopt u de ingrediënten (werden ze bijv. in de handel gebracht voor een specifieke eigenschap zoals de kleur of het gehalte aan stikstof?)
- Heeft u rekening gehouden met het seizoensgebonden karakter van de toelevering?

### Eerste stappen:

- Gebruik de expertise die aanwezig is binnen en buiten uw bedrijf, zoals uw beroepsvereniging en elk ander netwerk dat informatie uitwisselt om zo relevante input te verzamelen
- Begin met het identificeren van de belangrijkste productcategorieën i.e. diegene die het meest kritisch zijn voor uw bedrijf
- Verzamel informatie bij de leveranciers om diegene die het meeste risico lopen te identificeren (bv. via een vragenlijst en audits)
- Breng uw logistieke keten visueel en statistisch in kaart

### Resultaat:

De logistieke keten werd in kaart gebracht

## Stap 2: Impact, risico's en opportuniteiten identificeren

Inzicht verkrijgen in de belangrijkste risico's en opportuniteiten voor voedsel fraude in uw logistieke keten.

### Vragen om in overweging te nemen:

- Zijn er bepaalde goederen schaars en/of onderwerp van media-aandacht of zijn er andere gevoeligheden?
- Zijn er veranderingen geweest in de producten, het proces of de logistieke keten waarvan uw bedrijf afhankelijk is?
- Zijn uw auditsystemen voor de leveranciers efficiënt?
- Wat zijn de risico's voor uw bedrijf, aanwezigheid op de markt en voor uw reputatie?
- Is het mogelijk om op een andere manier te werken? (probeer u te verplaatsen in de denkwijze van diegene die voedsel fraude zouden kunnen begaan)
- Biedt een (toekomstige) leverancier u een voorstel aan die 'bijna te mooi om waar te zijn' is?
- Kunt u nog andere wijzigingen in ingrediënten, processen of in de logistieke keten identificeren die mogelijk een risico inhouden?
- Brengt uw eigen productieproces bijkomende risico's met zich mee?

### Eerste stappen:

- Zorg dat u de belangrijkste factoren kent die uw logistieke keten kunnen beïnvloeden (waaronder economische- en seizoengebonden variabelen)
- Identificeer de grondstoffen die kwetsbaar zijn voor fraude wegens bijv. hun toegevoegde waarde, ...
- Denk aan de meest belangrijke grondstoffen en aan mogelijke authenticiteitsproblemen uit het verleden
- Werk scenario's uit: denk na over het risico in geval bepaalde grondstoffen zouden verdwijnen van de markt of vervangen worden?
- Verzamel informatie bij leveranciers over bestaande risico's in de logistieke keten, en ga ook na of bij deze leveranciers een actieplan aanwezig is
- Neem in uw risico-evaluatie, informatie op uit andere bronnen zoals uw beroepsvereniging en andere netwerken die instaan voor informatie-uitwisseling.

- Controleer voortdurend en in real time op veranderende risico's in de logistieke keten (bv. veranderingen op economisch of milieu-gerelateerd vlak die de logistieke keten kunnen beïnvloeden)



**Resultaat:**

Inzicht werd verkregen in de belangrijkste risico's en opportuniteiten

## Stap 3: Evalueer & ken een prioriteit toe aan uw vaststellingen/conclusies

Analyseer hoe uw bedrijf de risico's die verbonden zijn aan voedselauthenticiteit onder controle kan houden en doe uw voordeel met opportuniteiten die voedsel fraude kunnen inperken.

### Vragen om in overweging te nemen:

- Wat zijn uw belangrijkste risico's en wie zijn de betrokken leveranciers?
- Heeft u het leveranciersrisico afzonderlijk ingeschaald, bv. type van logistieke keten, directe of indirecte leveranciers, onderaannemingen/outsourcing?
- Hoe goed kent u uw leveranciers, bv. sinds wanneer werken jullie samen en hoe verloopt de samenwerking?
- Op welke manier kunt u uw leveranciers beter leren kennen, bv. door meer info over de leveranciers te verzamelen?
- Heeft u een degelijke procedure om een samenwerking op te starten met een nieuwe leverancier?
- Heeft u een klare kijk op uw logistieke keten?

### Eerste stappen:

- Zorg voor een goede samenwerking tussen de aankoop en het regulatory affairs team om de opvolging en de evaluatie van de belangrijkste risico's en potentiële gevallen van voedsel fraude zo optimaal mogelijk te laten verlopen
- Zorg ervoor dat u uw auditsysteem voor leveranciers gebruikt om het risico dat verbonden is aan een leverancier in te schatten en in te schalen. Om u te helpen met de risico-evaluatie, maak optimaal gebruik van externe hulp, bv. van uw beroepsvereniging
- Stel een risico-evaluatiematrix op om u te helpen met het toekennen van prioriteiten (vb. wijzigingen in wettelijke vereisten, gebrek aan evenwicht tussen vraag en aanbod, flexibiliteit van de logistieke keten, gedocumenteerde fraudegevallen)
- Schat in wat essentieel is binnen uw bedrijf
- Wees zeker van uw aankopen, zorg voor specificaties in onderling akkoord en zorg voor monitoring en conformiteitscontroles
- In uw systeem van leveranciersaudit, wees waakzaam voor het feit dat leveranciers gebruik kunnen maken van toeleveranciers (derde partij)

### Resultaat:

Betere kennis over hoe de risico's en opportuniteiten beheerd kunnen worden

## Stap 4: Stel een actieplan op

Werk acties uit die proportioneel zijn met het risico op voedsel fraude en ken een prioriteit toe aan eventuele opportuniteiten om fraude in te perken

### Vragen om in overweging te nemen:

- Hoe kunnen de geïdentificeerde risico's onder controle gehouden worden?
- Welke maatregelen zijn haalbaar om de prioritair risico's aan te pakken?
- Wie is verantwoordelijk voor welk onderdeel van het actieplan?
- Hoe kan de steun verkregen worden van het hoger management voor deze acties en hoe kunnen deze geïntegreerd worden in de bedrijfsstrategie?
- Wat is de beste manier om uw leveranciers hierin te betrekken?
- Wat zijn uw criteria voor succes?

### Eerste stappen:

- Denk na over de efficiëntie van uw audit systeem voor leveranciers om mogelijke opportuniteiten voor voedsel fraude in te perken en het risico op authenticiteitsproblemen te verlagen (incl. het toekennen van prioriteiten aan leveranciersrisico's)
- Overweeg het gebruik van authenticiteitstesten
- Plan een interne communicatie om uit te leggen waarom u dit doet en wat u van uw collega's verwacht (laat ze weten dat hun opmerkingen en visie welkom zijn)
- Organiseer vergaderingen met leveranciers over uw prioritair risico's en leg uit wat u wenst te bereiken
- Zorg ervoor dat het hoger management de bedrijfsstrategie goedkeurt. Overweeg om beroep te doen op externe expertise, voornamelijk voor die risico's waarvoor u nog geen onmiddellijke oplossing heeft.

### Resultaat:

Een actieplan werd opgesteld dat gebaseerd is op de belangrijkste risico's en opportuniteiten.

## Stap 5: Implementeren, opvolgen, herzien en communiceren

Zorg ervoor dat er actie ondernomen wordt, en dat progressie opgevolgd en gecommuniceerd wordt.

### Vragen om in overweging te nemen:

- Wat is er nodig om het actieplan te implementeren samen met de leveranciers?
- Wat is de beste manier om de progressie op te volgen en te rapporteren aan het hoger management en aan de organisatie in zijn totaliteit?

### Eerste stappen:

- Maak de overweging om relevante onderdelen van het actieplan te integreren in uw auditsysteem voor leveranciers
- Stel een planning voorop voor de herziening van het actieplan en controleer regelmatig of het actieplan de goede richting uitgaat
- Zorg ervoor dat alle betrokken werknemers de nodige steun en middelen krijgen – overweeg de nood aan bedrijfsopleidingen
- Overweeg een brede interne communicatie en mogelijkheden voor externe communicatie ter versterking van de transparantie en de ondersteuning van het actieplan
- Aanzie de 5 stappen als een cyclisch proces dat regelmatig moet herzien en herhaald worden, maar ook telkens als antwoord op belangrijke veranderingen in de logistieke keten zodanig dat het actieplan in de toekomst actueel blijft
- Blijf steeds gegevens in real time verzamelen en blijf waakzaam voor grote wijzigingen in de logistieke keten die een aanzet kunnen zijn voor een herziening van het proces
- Implementeer de lessen die geleerd werden telkens opnieuw in de bedrijfsprocedures, bv. voor nieuwe producten of processen

### Resultaat:

Een volledige integratie van het actieplan in het bedrijf



## Ondersteuning voor de kleine ondernemingen

Als u een kleine onderneming bent en als u niet goed weet hoe te starten, probeer dan eerst een antwoord te formuleren op onderstaande basisvragen.

- Wat zijn uw belangrijkste grondstoffen?
- Waar komen die vandaan?
- Hoe robuust/stabiel is hun logistieke keten?
- Op welke manier beschermt u uw bedrijf tegen voedsel fraude?

**MAAR BOVENAL, DENK RISICOGERICHT EN PLAN VOORUIT**

vzw FEVIA asbl  
Wetenschapsstraat 14  
Rue de la Science 14  
1040 Brussel - Bruxelles  
Tel +32 (0)2 550 17 40  
info@fevia.be  
www.fevia.be

Food and Drink  
Federation 

**Delivering Sustainable Growth**

[Developed from FDF Food  
Authenticity five step guide](#)

 follow us on @FEVIA\_be



An initiative of the Belgian Food & Drink Federation