



Onlangs bezocht een groepje Bulgaarse vertegenwoordigers van de zuivelindustrie en overheid Nederland. Doel: kennisnemen van onze werkwijze voor veilige en betrouwbare zuivel, geproduceerd volgens een hygiënecode.

TINEKE VAN DER HAVEN, CAREL JASPERS EN HENK OOSTERHUIS

Bulgarije zoekt aansluiting bij de Europese Unie. Dat kan alleen als aan de Europese regels wordt voldaan. Dat geldt ook voor veiligheid en hygiëne bij de bereiding van zuivelproducten. Een nieuwe aanpak van controle en toezicht is nodig. Bij deze aanpassingen kunnen de Bulgaren goed gebruik maken van de in Nederland ontwikkelde Hygiënecodes. Hoe dat werkt en dat het werkt? Met eigen ogen laten zien blijkt de beste manier. Onze gasten bezoeken verschillende zuivelboerderijen en verbazen zich over de doelmatigheid waarmee daar op kleine en op grote schaal kaas en zuivelproducten worden gemaakt. We laten ze kennismaken met het toezicht, zoals het COKZ dat in de praktijk uitvoert. Met eigen ogen zien ze dat controle op kwaliteit en veiligheid van de processen en de producten inderdaad door de producenten op een verantwoorde manier kan worden uitgevoerd, en dat overheidstoezicht kan worden gereduceerd tot een beperkt aantal steekproeven per jaar.

Twijfels bij de autoriteiten

De studiereis wordt gemaakt als afsluiting van een samenwerkingsproject tussen Nederland en Bulgarije. Het doel is om in dit toekomstige EU-land de productie van zuivelproducten volgens moderne Europese inzichten gestalte te gaan geven. Aan het bezoek is het nodige voorafgegaan. Zo hebben Nederlandse deskundigen de afgelopen maanden met Bulgaarse collega's samengewerkt om voor de kleine en middelgrote zuivelbereiders in Bulgarije een kwaliteitssysteem naar Nederlands voorbeeld uit te werken. Met vertegenwoordigers van de Bulgaarse industrie en overheid zijn workshops gehouden over het nieuwe kwaliteitsdenken. Talloze kritische vragen zijn daarbij over de tafel gegaan, emoties lopen hoog op. Voor-

en tegenstanders debatteren heftig en belagen elkaars standpunt.

De nieuwe weg waarlangs de garanties voor veilig voedsel worden gerealiseerd zijn ingrijpend voor de Bulgaren. Waar voorheen de overheid verantwoordelijk was voor de veiligheid zal in de toekomst de producent zelf garant moeten staan voor zijn producten. Zorgvuldig omschreven processen, interne bedrijfscontrole en het dragen van verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van de producten vormen de basis voor de nieuwe aanpak, beschreven in een Hygiënecode. Er blijven twijfels bij de Bulgaarse autoriteiten. Zijn hun landgenoten wel rijp om hun verantwoordelijkheid te kunnen nemen?

Eerst zien dan geloven

Maar het werkt. Tijdens de bezoeken aan producenten en controle-instellingen zijn de bezoekers onder de indruk van de eenvoud en efficiëntie. Ze beseffen dat ze voor een omvangrijk veranderingsproces staan. Daarbij zal intensief overheidstoezicht plaats moeten maken voor een stuk eigen verantwoordelijkheid van de producent. Dat het in de praktijk kan werken zonder overbodige administratie en oneigenlijke kostenposten wordt door deze bezoeken duidelijk. De nieuwe aanpak vraagt een ommezwaai in Bulgaars denken, zowel bij producenten als bij ambtenaren. Voor de laatstgenoemden staan werkgelegenheid, persoonlijk aanzien en status op het spel. Maar ook nieuwe uitdagingen ontstaan, de tijd moet zijn werk verder doen. Dat een nieuw kwaliteitssysteem niet is tegen te houden is door dit samenwerkingsproject duidelijker geworden. Maar voordat het ook door ieder aanvaard wordt, zal nog wel enkele jaren duren. Daarvoor zal Europa enig begrip op moeten brengen. ➔



1

2

1 Bijproducenten van geitenkaas.

2 De groep op bezoek bij Van 't Riet bv in Aarlanderveen.

Zuivelproject

In 2008 en 2009 is door Q-point, Omni-Kaas en het COKZ in samenwerking met de EVD (ministerie van Economische Zaken) met de Bulgaren gewerkt in een zuivelproject. Bedoeling was de Bulgaren rijp te maken voor aansluiting bij de Europese Hygiënewetgeving op zuivelgebied. Doelgroep was de sector van de kleinschalige en middelgrote Bulgaarse melkverwerkers. Voor kleine en weinig gecompliceerd werkende producenten biedt de Europese Unie de mogelijkheid een vereenvoudigde werkwijze in te voeren in de vorm van Hygiënecodes. Voor de kleine Bulgaarse zuivelsectoren is een Hygiënecode ontwikkeld. Doel daarvan is vooral een lagere administratie- en controle-druk met behoud van een goede procesbeheersing. Gelet op de uitvoerige kwaliteitsboekhoudingen in de Bulgaarse bedrijven is daar een flinke efficiëntieslag te maken.

Bulgaren bezoeken Nederland