

Food Defense og Food Fraud

Forfatter: Lead auditor og virksomhedskonsulent Lasse Michael Ahm, Lasse Ahm Consult, April 2018

Food Defense og Food Fraud

Der er større og større krav til fødevarer virksomhederne om at der skal etableres et egentligt forsvar (Food defense) mod planlagt og ikke planlagt fødevarer kontaminering. Indtrængning på virksomheden af fremmede personer, som har onde hensigter skal elimineres ligesom alle risici for forurening af fødevarerne skal minimeres.



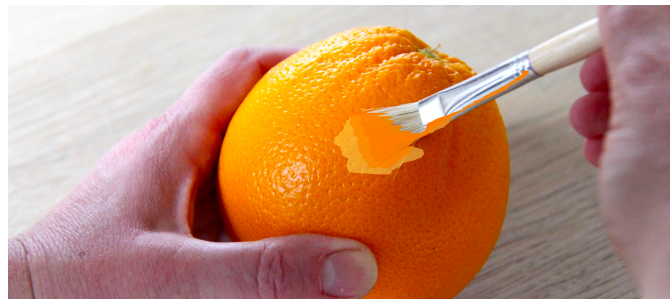
På samme måde skal fødevarer virksomhederne etablere et forsvar som hindrer eller minimerer svindel med fødevarer (Food Fraud). Svindel kan eksempelvis være salg af dyre ingredienser, hvor indholdet er blandet op med billigere indhold.

Det overordnede formål med at etablere Food Defense er at skabe den størst mulige tryghed for forbrugere og kunder med hensyn til indtagelse og nydelse af fødevarer fra virksomheden. Formålet og hensigten med hele Food Defense-programmet er derfor, at sikre at virksomheden etablerer, implementerer og løbende udvikler et effektivt fødevarer sikkerhedsprogram, som bidrager til at eliminere og minimere enhver risiko for planlagt eller ikke planlagt, overlagt eller utilsigtet handlinger, der har til formål, at skabe fødevarer kontaminering eller tvivl om fødevarer kontaminering.

Food Defense-programmet bør omfatte alle dele af organisationen, faciliteter, processer, produkter og enkeltstående aktiviteter.

Som i mange andre ledelsessystemer (kvalitet, miljø og arbejdsmiljø) er det den øverste ledelses ansvar, at sikre et effektivt fødevarer sikkerhedssystem, som er i stand til at forebygge og forhindre ethvert angreb af

fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller *allergene* relaterede kontamineringer samt at sikre, at fødevarer sikkerhedssystemet bidrager til at minimere enhver risiko for sabotage, vandalisme og terrorisme af organisationen, produkter, processer og faciliteter.



Ledelsen skal derfor sikre, at der løbende udarbejdes, implementeres og efterfølgende ajourføres en risikovurdering, som omfatter og afspejler de til enhver tid gældende organisationsstrukturer, produkter, processer og faciliteter i virksomheden.

I risikovurderingen kortlægges alle handlinger og trusler om handlinger, som med rimelighed kan tænkes gennemført planlagt eller blot forvoldt gennem overlagte eller ikke overlagte handlinger, der kan afstedkomme eller skabe tvivl om der er afstedkommet risici for fødevarer kontaminering.

Risikovurderingen bør tage udgangspunkt i virksomhedens infrastruktur og bør kortlægge alle dele af infrastrukturen – herunder, men ikke begrænset til, leverandørudvælgelse, varemottagelse, produktion, distribution af råvarer, halvfabrikata og færdigvarer til og fra virksomheden samt personers adgang og adfærd samt færden i og omkring virksomheden.

Risikovurderingen bør også kortlægge særlige sensitive områder i virksomheden og sikre, at der implementeres styring af adgangsforhold, udvælgelse og træning af personale, som arbejder i netop disse områder.

Food Defense og Food Fraud

Forfatter: Lead auditor og virksomhedskonsulent Lasse Michael Ahm, Lasse Ahm Consult, April 2018

Alle potentielle trusler, i de enkelte procestrin, vurderes i forhold til truslernes mulighederne for indflydelse på produkterne og processerne – herunder risici for kontaminering.

Food Defense politik

Der bør etableres en konkret politik, hvor ledelsen fastlægger sin holdning til Food Defense og Food Fraud. Politikken bør kommunikeres til alle medarbejderne, så enhver medarbejder er oplyst og vidende og kan reagere på eventuelle observationer om mistænkelige forhold.

Udvælgelse og valg af samarbejdspartnere og leverandører

Der bør ligge et grundigt arbejde i at udvælge og godkende leverandørerne. Ligesom der bør implementeres en effektiv overvågning af leverandørernes performance.

Effektiv skalsikring

Virksomhedernes skalsikring er én af de mest betydende forebyggende foranstaltninger mod fødevarekontamineringer. Effektiv skalsikring har til formål at sikre, at der ikke er adgang til produktions- og lagerfaciliteter for personer, materialer og udstyr som ikke er godkendt og/eller bemyndiget til at have adgang til faciliteterne.

Det skal derfor sikres, at alle produktionsenheder implementere og opretholder effektiv skalsikring – herunder en velfungerende portvagt, som kan overvåge og dokumentere til- og afgang af personers færden på produktionsområdet, sikre personbilers og varebilers adgang til området, transporternes formål samt tidspunkter for ankomst og udkørsel til- og fra området.

Den effektive skalsikring omfatter også, at udvendige døre og vinduer holdes aflåst med undtagelse af fastlagte indgange, hvor besøgende skal identificere sig og kun kan få adgang til produktions- og lagerområde i følgeskab af en medarbejder fra virksomheden. Alle besøgende bør registreres i en portvagt eller lignende, hvor der med fordel kan sikres billedokumentation (foto) af hver gæst. Portvagten bør sikre sig, at alle gæster er bekendt med virksomhedens regler for gæster. Ved ankomst bør portvagten kontakte den interne kontaktperson/medarbejder, som overtager ansvaret for gæsten. Ingen gæster bør færdes alene efter ankomst til virksomheden uden aftale med den ansvarlige interne medarbejder. Virksomheden bør implementere særlige instruktioner for korrekt håndtering og registrering af udefrakommende personer. Dette gælder naturligvis også gæster.

HACCP-teamets involvering

HACCP-teamet bør involveres løbende i arbejdet omkring Food Defense. Organiseringen af HACCP-teams på virksomheden sikrer at alle ændringer – herunder lancering af nye produkter, produktændringer, ændringer i ingredienser, valg af nye samarbejdspartnere/ leverandører, ændringer i pakninger, nybygninger og/eller ændringer i faciliteterne og ændringer i øvrige processer - præsenteres og vurderes i forhold til Food defense af HACCP-teamet.

Ansættelse af medarbejdere

De største risici for planlagt og målrettet fødevarekontaminering er gennem personers adfærd. Derfor bør virksomhedens ledelse også være særlig omhyggelig i udvælgelsen af mulige kandidater som medarbejdere i virksomheden, valg af rekrutteringskanaler og i den endelige udvælgelse af medarbejdere. Der bør være effektive sikringer, afhængig af den nye medarbejders organisationsmæssige niveau og ledelsesfunktion – herunder personens adgang og opgaver i virksomhedens sensitive driftsområder. Der bør i sensitive driftsafsnit være implementeret særlige krav til screening og gennemgang af personer og personernes tidligere ansættelser. På alle

Food Defense og Food Fraud

Forfatter: Lead auditor og virksomhedskonsulent Lasse Michael Ahm, Lasse Ahm Consult, April 2018

medarbejderniveauer og med særligt fokus på ledelsesfunktioner - indhentes referencer fra tidligere arbejdssteder ligesom billedlegitimation, personlighedstests, uddybende ansættelsessamtaler etc. bør være naturlige redskaber i HR-funktionen og anvendes til at skabe et retvisende billede af personens tidligere adfærd og retskaffenhed, nuværende adfærd, overbevisning og kendskab til fødevarer sikkerhed. De samlede krav til screening, tests og gentaget kontrol bør være fastlagt i egentlige HR-procedurer.

Modtagelse af post, pakker og kurérforsendelser

Modtagelse af post, pakker og kurérforsendelser bør ske styret. Med styret menes, at al post tilgår fastlagt personale som håndterer post, pakker og kurérforsendelser med omhu og professionalisme. Det faste personale bør være instrueret i ikke at blæse ned i kuverter eller at ryste pakker og øvrige forsendelser. Dette personale bør naturligvis opmærksom på om breve, pakker og forsendelser har synlige ledninger, besynderlig lugt, overdreven brug af snor eller tape, oliestænk, misfarvning, krystallisering på overfladen, misvisende adresse, fejl i stavemåden, dårlig skrevet adresse, forkert titel på modtageren og/eller manglende afsender. Det faste personale, som modtager og håndterer posten bør have klare retningslinjer for håndtering af ovenstående – herunder procedurer for at reagere øjeblikkeligt på mistanke og isolere forsendelser uden at åbne, lugte eller smage på indholdet.

Modtagelse af varer

Indkomne råvarer bør altid være forseglet under transport. Varerne bør kontrolleres for brud/fysiske skader ved varemodtagelse og bør kun modtages mod fremvisning af følgebrev, hvor på der skal kvitteres for modtagelse af korrekt mængde. Leveringer bør planlægges til at komme på en på forhånd aftalt dag og ved alle leverancer bør der gennemføres en omfattende inspektion som dokumenteres.

Forsegling af varer

Alle transporter og leveringer af færdigvarer bør ligeledes forsegles forud for transporten til kunden. Alle færdigvarer på lageret bør i øvrigt kontrolleres løbende og enhederne bør systematisk overvåges for mulige brud og/eller fysiske skader forud for forsendelsen.

Afsendelse af varer

Alle færdigvarer, der afsendes fra virksomheden bør sendes forseglet og meget gerne i overensstemmelse med standarden ISO 17712 ved anvendelse af kabel- og/eller boltforsegling. Transportøren bør underskrive en kontrakt, hvori det tydeligt fremgår, at transportøren er ansvarlig for produktsikkerheden under hele transporten.

Træning af medarbejderne

Alle medarbejdere trænes og gentrænes i Food Defense reglerne. Ledelsen bør have fokus på, at alle medarbejdere er bevidste om alle risici omkring Food Defense og at medarbejderne reagerer på mistænkelig adfærd. Træningen bør omfatte – men ikke være begrænset til – regler omkring modtagelse af personer, post og kurérforsendelser, adgangskontrol af alle transporter til- og fra virksomheden, varemodtagelse af varer, forsegling af varer, styret adfærd hos kolleger, eksterne håndværkere og øvrige gæster til virksomheden ligesom der sker bevidsthed og træning af kendskabet til de særlige regler, som gælder for medarbejdere i de sensitive områder.

Alle medarbejdere bør tilskyndes løbende og gennem introduktionen og den tilbagevendende træning til at rapportere om enhver mistænkelig adfærd eller mistænkelig hændelse. Ledelsen bør

Food Defense og Food Fraud

Forfatter: Lead auditor og virksomhedskonsulent Lasse Michael Ahm, Lasse Ahm Consult, April 2018

motivere medarbejderne igennem personlige incitamenter og anerkendelse ved eksempelvis personlige MUS-samtaler. Ledelsen kan, hvis den finder det formålstjeneligt, implementere egentlig afregning for rapportering af mistænkelig adfærd og mistænkelige situationer.

Løbende bevidsthed af fødevarerikkerhedsforsvaret gennem publikationer

Det er vigtigt, at medarbejderne løbende har skærpet opmærksomhed på mistænkelig adfærd hos kolleger, eksterne håndværkere og gæster ligesom de har skærpet opmærksomhed omkring mistænkelige hændelser. Ledelsen skal derfor løbende gøre opmærksom på Food Defense og Food Fraud i udvalgte områder / fællesarealer i virksomheden. Den løbende påvirkning og bevidstgørelse bør fremme og medvirke til at implementere og opretholde et effektivt forsvar mod enhver fødevarerontaminering og mulig fødevarerwindel.

Overvågning af fødevarerikkerhedsforsvaret

Gennem effektive interne audits bør omfanget overvåges, kendskabet hos medarbejderne og graden af implementering af det samlede fødevarerikkerhedsforsvar. Interne audits baseret på fastlagte standarder bør være den bedste løbende overvågning af systemet. Hvis trusselsniveauet er stigende og/eller andre forhold taler for at intensivere overvågningen af fødevarerikkerhedsforsvaret, bør egentlige beredskabsøvelser igangsættes, så beredskabet er tilpasset og effektivt. Det kan eksempelvis være øvelser omkring ulovlig indtrængen, bevidst kontaminering af råvarer, modtagelse af post med skadeligt indhold, terrorangreb i eller omkring én eller flere produktionsenheder.

Evaluering af effektiviteten af fødevarerikkerhedsforsvaret

Ledelsen bør løbende vurdere omfanget og effektiviteten af det samlede Food Defense program. Ledelsen bør programsætte Food Defense på ledelsens regelmæssige møder ligesom ledelsen minimum én gang årligt bør dokumentere evalueringen af fødevarerikkerhedsprogrammet ved ledelsens evaluering af det samlede ledelsessystem.