

Fiche 9: Kwaliteit en grootkeuken

Distributeurs en grootkeukens verwachten van ultra verse leveranciers dat ze beschikken over een certificaat dat de voedselveiligheid garandeert. Om een certificaat te behalen moet je voldoen aan een aantal verwachtingen dat per kwaliteitssysteem verschilt. Bij de keuze van kwaliteitssysteem is het aangewezen na te gaan bij de grootkeukens welk certificaat gewenst is. De meest voorkomende zijn:

- [British retail consortium \(BRC\)](#)
- [International Food Safety \(IFS\)](#)
- [Food Safety System Certification \(FSSC 22000\)](#)
- [COMEOS FOOD](#)

In tegenstelling tot BRC, IFS en FSSC is COMEOS FOOD gericht op KMO's. De norm wordt ook wel eens BRC 'light' genoemd en geeft de kans aan kleine ondernemingen om voedselveiligheid en kwaliteit te implementeren. Het naleven van hygiënische procedures en gevarenanalyse (HACCP) blijven belangrijk, maar de eisen op vlak van kwaliteitsmanagement zijn minder zwaar. Met 'gevaren' wordt hiermee de bedreigingen voor de gezondheid van de consument bedoeld.