

Free Guide

SQF: Veilige Voedselkwaliteit



Skills management software
for frontline workers

www.ag5.com | info@ag5.com | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

Wat is een Veilige Voedselkwaliteit certificering?

Safe Quality Food is een certificeringsprogramma ontworpen door het Safe Quality Food Institute (SQFI) en erkend door de GFSI (Global Food Safety Initiative, wereldwijd voedselveiligheidsinitiatief).

Er zijn vijf SQF-certificeringsprogramma's, elk gericht op een ander type bedrijf of organisatie. Het gaat daarbij om het volgende.

- **Voedselveiligheidsprogramma.** Helpt organisaties voedselveiligheidspraktijken te implementeren
- **Programma Grondbeginselen.** Gericht op voedselveiligheidsvereisten voor bedrijven die voedsel leveren aan lokale en wereldwijde voedselmarkten
- **Kwaliteitsprogramma.** Behandelt procescontroles voor kwaliteitsbeheer van voedingsmiddelen
- **Voedselprogramma.** Voedselveiligheid voor bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie
- **Programma voor detailhandel in voedingsmiddelen.** Gericht op operationele transparantie en interne processen voor voedselmerken voor consumenten

Wie heeft een SQF-certificaat nodig?

Het SQF-programma is een vrijwillig auditsysteem en is niet per se verplicht. Verschillende soorten organisaties hebben echter verschillende SQF-certificeringen nodig, die voor bepaalde markten vereist kunnen zijn.

Hier volgt een kort overzicht van de soorten activiteiten waarvoor de verschillende SQF-certificeringen nodig zijn.

- **Voedselveiligheid** – voedselproducenten
- **Grondbeginselen** – kleine en middelgrote ondernemingen
- **Kwaliteit** – organisaties die al een voedselveiligheidsplan hebben
- **Voedingservice** – bedrijven in de voedingsindustrie
- **Detailhandel in voedingsmiddelen** – detailhandelaars in voedingsmiddelen

Hoe behaal ik een certificering voor veilige voedselkwaliteit?

Het behalen van een SQF-certificering is een uitgebreid proces dat uit verschillende stappen bestaat. Details zijn beschikbaar op de website van de SQFI, maar over het algemeen houdt dit proces het volgende in:

- Registreren bij SQFI
- Een interne SQF-medewerker aanstellen
- Het toepassingsgebied van de certificering bepalen
- Documenteren en implementeren van een SQF-systeem
- Controle door derden
- Certificering

Verlengingsvereisten voor SQF-certificeringen

SQF-certificaten zijn één jaar geldig. Na die tijd moeten organisaties een herregistratie-audit ondergaan om hun certificering te vernieuwen.

De voordelen van SQF certificering

Het behalen van een SQF-certificering biedt organisaties verschillende voordelen. Hier volgen enkele belangrijke voordelen.



Beter procesbeheer

SQF-certificering verbetert het procesbeheer door middel van robuuste strategieën voor het identificeren en beperken van risico's. De organisatie kan daardoor potentiële gevaren beter identificeren. Dan kun je proactieve maatregelen nemen voor betere kwaliteitscontrole en meer operationele efficiëntie.



Minder terugroepacties en terugtrekkingen

Het naleven van de SQF-normen garandeert een grondige productevaluatie. Dat leidt tot betere veiligheidsprotocollen. Dat zorgt voor meer consumentenvertrouwen, een betere merkreputatie en betere algehele voedselveiligheid. Dat kan zorgen voor kostenbesparingen en een potentieel concurrentievoordeel.



Betere traceerbaarheid

SQF-gecertificeerde organisaties gebruiken geavanceerde traceertechnologie en houden gedetailleerde gegevens bij. Daardoor kunnen problemen met producten snel worden opgespoord en opgelost.

Uitdagingen bij het behalen van een SQF-certificering

Het behalen van een SQF-certificering kan organisaties voor verschillende uitdagingen stellen, waaronder de volgende.



Uitgebreide documentatie

Voor een SQF-certificering moeten organisaties hun processen, procedures en kwaliteitsborgingssystemen nauwgezet documenteren. Het ontwikkelen, organiseren en bijhouden van deze gegevens kan veel tijd en middelen kosten.



Infrastructuur upgrades

Om te voldoen aan de SQF-certificeringsvereisten moet voor faciliteiten en apparatuur regelmatig een upgrade worden geïmplementeerd om te voldoen aan de strenge voedselveiligheids- en kwaliteitsnormen. Dit brengt uitdagingen met zich mee op het gebied van het identificeren van noodzakelijke upgrades, het plannen van uitvaltijd voor installaties en het beheren van de bijbehorende kosten zonder verstoring van de bedrijfsvoering.



Training en ontwikkeling van vaardigheden

Voor SQF-certificering moeten werknemers vaak gespecialiseerde training volgen over voedselveiligheidsprotocollen en kwaliteitsbeheerpraktijken. Het kan voor organisaties een uitdaging zijn om ervoor te zorgen dat alle medewerkers de juiste training krijgen, nieuwe procedures begrijpen en zich er consequent aan houden.

Tips en strategieën ter voorbereiding op de SQF-certificering

Hier volgen enkele tips om je voor te bereiden op de SQF-certificering:

- Bestudeer de [SQF-code die vereist is voor je certificering](#)
- Vind de [certificerende instelling die het beste](#) bij de bedrijfsactiviteiten past
- Volg een [door SQFI ondersteunde certificeringscursus](#)

Hulpmiddelen voor SQF-certificering

Voor meer informatie en richtlijnen over SQF-certificering kun je de volgende bronnen raadplegen.

[De website van het Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#) biedt organisaties alles wat ze nodig hebben om aan de slag te gaan met een SQF-certificering, waaronder SQF-codes, een database met certificerende instellingen, certificeringscursussen en meer.

Template horeca-vaardigheden. Onze [gratis matrixtemplate voor vaardigheden in de voedingsmiddelenindustrie](#) kan je helpen bij het bijhouden en beheren van de vaardigheden, competenties en certificeringen die nodig zijn voor SQF-certificering of voor je F&B-activiteiten als geheel.

ISO 22000 certificeringsgids. Onze [gratis certificeringsgids voor ISO 22000](#) kan waardevol zijn bij het implementeren van een beheersysteem voor voedselveiligheid, dat nodig is voor SQF-certificering.

HACCP-certificeringsgids. Onze [gratis certificeringsgudie voor HACCP](#) kan ook nuttig zijn. Een van de SQP-niveaus bevat namelijk de implementatie van een voedselveiligheidsplan op basis van HACCP.

Vaardighedenbeheer voor certificering van veilige voedselkwaliteit

AG5 slaat alle certificeringen op in de cloud, zodat al het geautoriseerde personeel toegang heeft tot de juiste versie van goedgekeurde certificeringen. Zo kun je eenvoudig alle gegevens en documentatie met betrekking tot een SQF-certificering binnen je organisatie bijhouden.

Met AG5 software voor competentiebeheer kun je de status controleren van elk type certificering dat relevant is voor het personeel. Je maakt gebruik van intuïtieve dashboards die een duidelijk inzicht geven in wat er precies nodig is om de werknemers vaardig en veilig te houden.

Een demo boeken

FAQ's over certificeringen voor veilige voedselkwaliteit

Wat is het toepassingsgebied van SQF-certificering?

De SQF-certificering omvat de hele toeleveringsketen van voedingsmiddelen en verschillende onderdelen van de voedselproductie.

Is SQF-certificering verplicht?

Het is niet verplicht, maar wordt wel wereldwijd erkend.

Hoe lang duurt het om een SQF-certificering te behalen?

Het duurt meestal een paar maanden als organisaties goed voorbereid zijn.

Wat zijn de kostenoverwegingen voor SQF-certificeringen?

Kosten zijn onder andere audit- en registratiekosten.

Wat is de geldigheidsperiode van een SQF-certificering?

SQF-certificaten zijn één jaar geldig.

Kan een SQF worden geïntegreerd met andere managementsystemen?

Ja, SQF-certificaten kunnen worden geïntegreerd met voedselveiligheidsplannen zoals HACCP en ISO 22000.

Hoe kun je meer te weten komen over SQF-certificering?

Bezoek [de website van](#) het [Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#).

Bronnen

- [Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#)
- [Wereldwijd initiatief voor voedselveiligheid \(GFSI\)](#)
- [Internationale Standaardisatie Organisatie \(ISO\)](#)
- [FDA \(HACCP\)](#)

(Bronnen gecontroleerd 8.3.2024)

Auteur



[Rick van Echtelt](#)

Rick van Echtelt is mede-oprichter en CEO van AG5, waar hij twee decennia ervaring in ondernemerschap en in het ontwikkelen van skills management software.

[Lees auteurprofiel](#)

Herzieningen

Original version | maart 11, 2024

Written by: [Rick van Echtelt](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

