

FRAUDE

1. Inleiding

Tot nu toe werd er geen enkel specifiek kader tegen voedsel fraude gedefinieerd in de Europese levensmiddelenwetgeving. Deze laatste geeft trouwens ook geen definitie van de term voedsel fraude. Aangezien de levensmiddelenwetgeving toch de belangen van de consumenten / gebruikers wil beschermen, legt ze vast dat consumenten of gebruikers niet mogen worden bedrogen of misleid door informatie die aan hen wordt verstrekt¹.

Verscheidene documenten² definiëren fraude als een bewuste en opzettelijke handeling van bedrog (vervanging, toevoeging, vervalsing, verkeerde of misleidende bewering,... omschrijvingen in bijlage 1) naar de gebruiker toe om financiële of economische doeleinden.

Er zijn 3 elementen die bepalen hoe kwetsbaar een bedrijf uit de levensmiddelenindustrie is voor fraude (elementen afkomstig uit de "Food Fraud Vulnerability Assessment" tool van SSAFE & PwC, zie bijlage 3):

- **Opportuniteit:** is het gemakkelijk om te frauderen (op één van de hierboven beschreven manieren) op de ontvangen goederen of op het eindproduct? Bestaan er methoden om fraude op te sporen? Werden er al gevallen van fraude op de ontvangen goederen of op het eindproduct opgepikt door de media?
- **Motivatie:** is de prijs van de goederen onderhevig aan marktschommelingen en / of veranderingen van het milieu? Is de prijs van de goederen afhankelijk van de productiemethoden (bijvoorbeeld: biologisch)? Ligt het niveau van corruptie in het land waar de goederen vandaan komen hoog? Wat is de financiële gezondheid van de leverancier?
- **Controlemaatregelen tegen fraude:** de analyse van producten, het bereik van de traceerbaarheid van het bedrijfseigen systeem en van het systeem van de leveranciers, contractuele vereisten met leveranciers, ...

De eerste twee elementen zijn potentiële risicofactoren voor fraude terwijl het derde element toelaat om fraude te voorkomen of te detecteren.

2. Waarom en hoe moet u fraudebestrijding integreren in uw kwaliteitssysteem?

Frauduleuze handelingen kunnen bedrijven schaden, meer nog als ze in de media komen. Ze hebben een negatieve invloed op het vertrouwen van de klant, van veehouders en van consumenten, maar ook van controle instanties; dit kan leiden tot financiële verliezen voor bedrijven.

Het inhoudelijk integreren van fraude in alle kwaliteitsborgingsystemen is momenteel niet echt aan de orde. Het is dus niet omdat een leverancier of een klant één of meer certificaten heeft, dat hij geen bedrog zou kunnen plegen; een certificaat is geen garantie.

¹ VO 178/2002 – Art.8 ; VO 1169/2011 ; VO 767/2009 – Art.11

² Bronnen:

Brochure voedselauthenticiteit: beter voorkomen dan genezen, FEVIA, 30/11/2015

Spink J, Moyer DC Research Grants. In *Backgrounder: Defining the Public Health Threat of Food Fraud*.

Minneapolis, Minnesota: National Center for Food Protection and Defense; 2011a.

SSAFE Food Fraud Vulnerability Assessment Tool, SSAFE, 16/12/2015



Er werden echter initiatieven genomen om bedrijven uit de feed- en de foodsector te helpen bij het evalueren en het beheren van de risico's op fraude. In Bijlage 2 en 3 worden twee van deze initiatieven in detail uiteengezet.

Het eerste initiatief is een brochure ontwikkeld door FEVIA: "Voedselauthenticiteit garanderen: 5 stappen om uw bedrijf tegen voedsel fraude te beschermen". De brochure moet worden opgevat als een procedure voor bedrijven uit de foodsector, maar kan evengoed worden gevolgd door bedrijven uit de feedsector. Deze brochure helpt bedrijven bij het identificeren, beoordelen en beheren van de risico's op fraude hogerop in de keten (bevoorrading).

Het tweede initiatief stelt bedrijven in staat om hun potentiële kwetsbaarheid voor fraude te beoordelen door middel van een tool, gelanceerd door de vzw SSAFE³ in samenwerking met PwC⁴ (maar ook met Wageningen University en de Vrije Universiteit van Amsterdam). Het gaat om de "Food Fraud Vulnerability Assessment" tool. De tool is online beschikbaar, is gratis en is aangepast aan zowel food- als feedbedrijven.

Een interessante manier om fraudebeheer te integreren in het kwaliteitsborgingsysteem is het uitvoeren van analyses op goederen en / of producten. Het is niet echt nodig om het aantal analyses te verhogen, maar wel om zorgvuldig na te denken over het doel ervan:

- **Gerichte of niet-gerichte analyse?**

De gerichte analyse detecteert en kwantificeert de componenten die vooraf werden bepaald (bijvoorbeeld voor mengvoeders: het opzoeken en kwantificeren van de samenstelling van maïs, soja en tarwe biedt een antwoord op de vraag: bevat mijn diervoeder wel degelijk maïs, soja en tarwe en zo ja, en hoeveel?), terwijl de niet-gerichte analyse het ingrediënt- of productprofiel geeft (biedt eerder een antwoord op de vraag: waaruit is mijn diervoeder samengesteld?).

- **Waar? Wat? Wanneer?**

Identificatie van risicopunten in de bevoorradingketen, verificatie van de samenstelling (systematische analyse, bepalen van de frequentie en of het programma gericht (risicovolle producten) of willekeurig is).

In eerste instantie moeten niet alle analyses op producten en goederen specifiek gericht zijn. Het is zinvoller om de nadruk te leggen op zogenaamde "gevoelige" producten, bijvoorbeeld: dure producten of producten met een hoge toegevoegde waarde, producten bestemd voor een gevoelige diergroep (jonge dieren) of die een groot volume uitmaken voor het bedrijf.

Merk ten slotte op dat dit document niet als belangrijkste doel heeft om wantrouwen op te wekken tussen de partners, maar wel om een parameter toe te voegen in uw gevarenanalyses, waarmee u de productie en / of de verkoop van steeds veiligere diervoeders kan garanderen.

³ SSAFE (Safe Supply of Affordable Food Everywhere) is een internationale non-profit organisatie opgericht in 2006. De organisatie houdt zich bezig met onderwerpen rond voedselveiligheid en heeft dus als doel om de voedselveiligheid, de dierlijke gezondheid en de plantaardige gezondheid in de gehele bevoorradingketen van levensmiddelen te integreren om de volksgezondheid en het welzijn te verbeteren.

⁴ PwC is een netwerk van Amerikaanse bedrijven die gespecialiseerd zijn in audits, boekhoudkundige expertiseopdrachten en consultancyopdrachten naar bedrijven toe.

Bijlage 1: Voorbeelden van fraude

Een gebruiker kan te maken hebben met verschillende soorten fraude⁵:

Verdunning	Mengsel van een ingrediënt met hoge waarde (\$ / €) en één van lagere waarde
Vervanging	Vervangen van een ingrediënt (of een deel van het product) met hoge waarde (\$ / €) door een ander van lagere waarde
Verdoezeling	Verbergen van de slechte kwaliteit van een product of een ingrediënt
Misleidende etikettering	Verkeerde bewering(en) aanduiden op de verpakking
Niet toegelaten verbetering	Toevoegen van een niet aangegeven stof aan een product om de kwalitatieve eigenschappen ervan te verbeteren
Inbreuk	Kopiëren van de naam van een merk, het concept van een verpakking of de productiemethode van een product

De RASFF-berichten - periodiek samengevat door OVOCOM - wijzen op problemen waarbij een frauduleuze oorzaak aan de basis kan liggen is. Hieronder vindt u bij wijze van voorbeeld enkele cases die bovenstaande termen illustreren:

- Het product is of bevat een niet-aangegeven GGO [*Misleidende etikettering*];
- Onjuiste, onvolledige, vage benaming (gehydrolyseerd verenmeel vs. gehydrolyseerde eiwitten) [*misleidende etikettering, vervanging of verdunning*];
- Aanwezigheid van herkauwer-DNA in niet-herkauwer "producten" [*vervanging of verdunning*];
- Onduidelijkheid met betrekking tot het land van herkomst [*Misleidende etikettering*];
- Aanwezigheid van minerale olie in een olie van feed-kwaliteit [*vervanging of verdunning*];
- Aanwezigheid van vetten van andere originen (plant/diersoort) dan deze die vermeld worden in de documenten [*Misleidende etikettering*];
- Toevoeging van melamine in een product dat normaal rijk is aan eiwitten [*Misleidende etikettering, verdoezeling, verdunning of vervanging*];
- Vermalen, granuleren en toevoegen van een aroma aan een product van lage kwaliteit [*Verdoezeling*].

Gezien deze voorbeelden kan de classificatie en de identificatie van het type fraude een bron zijn van discussie, maar wat telt is dat de fraude op tijd wordt ontdekt en geïdentificeerd.

⁵ SSAFE Food Fraud Vulnerability Assessment Tool, SSAFE, 16/12/2015



Bijlage 2: Authenticiteit van levensmiddelen – FEVIA

De [brochure over levensmiddelenauthenticiteit](#) ontwikkeld door FEVIA kan worden beschouwd als een procedure. Deze werd ontwikkeld in 5 stappen. Elk van deze stappen bevat:

- de vragen die men zich moet stellen om stap voor stap de essentiële elementen te kunnen verzamelen om de kwetsbaarheid van het bedrijf op fraude te beoordelen;
- tips opdat de geleverde inspanningen zo compleet/volledig mogelijk zijn.

Hieronder volgt een korte samenvatting van de inhoud van deze stappen:

- Stap 1: Breng uw bevoorradingsketen in kaart

Het doel is om een kaart (visueel en/of met statistieken) op te stellen van de bevoorradingsketen van het bedrijf. Deze eerste stap is gebaseerd op de analyse en de studie van de aankoopcriteria, van de producteigenschappen en van wat er noodzakelijk is.

- Stap 2: Identificeer de impact, de risico's en de opportuniteiten⁶

Deze stap laat toe om de risico's en opportuniteiten van fraude in de bevoorradingsketen van het bedrijf te begrijpen. Dit kan onder meer worden gedaan door de middelen te identificeren die het doelwit van fraude kunnen zijn, door de leveranciers te evalueren en door ervoor te zorgen dat u goed weet welke de belangrijkste factoren zijn die de bevoorradingsketen van het bedrijf kunnen beïnvloeden (bijv. factoren gekoppeld aan economische- of milieuveranderingen).

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

Wanneer de risico's en de opportuniteiten om fraude in te perken werden gedetecteerd tijdens de voorgaande stap,, moet het bedrijf analyseren hoe het de fraude kan beheeren (bijvoorbeeld rekening houden bij de controle van de leveranciers met de mogelijkheid dat deze een activiteit kunnen uitbesteden aan een derde).

- Stap 4: Stel een actieplan op

Een actieplan is ontwikkeld op basis van de bevindingen/conclusies uit stap 3. In dit actieplan moeten eerst de maatregelen uiteengezet worden om fraude te beperken, bijvoorbeeld authenticiteitstest, communicatie met de leveranciers over de vastgestelde risico's,...

- Stap 5: Implementeren, opvolgen, herzien en communiceren

Deze laatste stap moet toelaten om het actieplan (en de onderliggende stappen) volledig te integreren in de werking van het bedrijf. Het is dus nodig dat:

- het plan opgevolgd wordt (het plan integreren in de leveranciersbeoordeling, in de auditsystemen);

⁶ De term « opportuniteit » komt verschillende keren terug in dit document, maar moet verschillend worden geïnterpreteerd, afhankelijk van of deze wordt gebruikt door FEVIA of SSAFE. In het eerste geval spreken we van de opportuniteit om fraude te verminderen, terwijl men in het tweede geval spreekt van "opportuniteit" als een gelegenheid om te frauderen als gevolg van een zwakte.

- de impact ervan intern wordt gecommuniceerd (transparantie – belang voor de ondersteuning van derden);
- deze wordt geïmplementeerd voor de komende evoluties (product, proces, leverancier).

Bijlage 3: "Food Fraud Vulnerability Assessment" tool – SSAFE & Pwc

De tool "Food Fraud Vulnerability Assessment" is ontwikkeld om bedrijven te helpen bij het begrijpen en identificeren van situaties die mogelijkheden / opportuniteiten⁷ tot fraude bieden. Zo kunnen deze ondernemingen strategieën ontwikkelen om deze opportuniteiten te beperken.

De tool is bruikbaar voor alle schakels in de bevoorradingsketen - van diervoeders en primaire productie over productie van levensmiddelen tot catering - om de kwetsbaarheid te beoordelen van zowel een ingrediënt, een product als van een dienst, en dit ongeacht de soort, de grootte of de locatie van de onderneming. U kunt de tool [gratis online downloaden](#) zonder enige andere voorwaarde of u kan de evaluatie [direct online uitvoeren](#) als u over een login beschikt.

De tool is een Excel-bestand waarin het bedrijf 50 vragen moet beantwoorden over de opportuniteiten voor fraude, de motieven voor fraude (bv financiële gezondheid van leveranciers / klanten, variabele productprijzen) en de monitoringmaatregelen op het niveau van alle schakels en stakeholders in de bevoorradingsketen.

Deze antwoorden worden vervolgens verwerkt, waarna er een evaluatie van de risico's en van de bestaande controlemaatregelen wordt gegenereerd. Deze evaluatie is dan ook bedoeld als basis voor het bedrijf, zodat zij passende maatregelen kan ontwikkelen om de geïdentificeerde zwakke punten te verhelpen.

Let op: de online evaluatie is anoniem en vertrouwelijk; de identiteit van de deelnemers is niet toegankelijk op basis van de geregistreeerde informatie. De resultaten zullen echter wel gebruikt worden door de beheerder van de website.

⁷ De term « opportuniteit » komt verschillende keren terug in dit document, maar moet verschillend worden geïnterpreteerd, afhankelijk van of deze wordt gebruikt door FEVIA of SSAFE. In het eerste geval spreken we van de opportuniteit om fraude te verminderen, terwijl men in het tweede geval spreekt van "opportuniteit" als een gelegenheid om te frauderen als gevolg van een zwakte.