



Elanco



FSP
food safety program



FARM TO FORK
SALMONELLA-PREVENTIE



Hoe voldoet uw bedrijf aan nieuwe eisen op het gebied van voedselveiligheid?



Nieuwe regelgeving en gedragscodes op vlak van voedselveiligheid worden steeds vaker toegepast in verschillende sectoren. Daarnaast verwacht de voedselketen ook steeds meer van producenten. Tegelijkertijd wil een groeiend aantal consumenten garanties over de veiligheid van hun eten en blijft de vraag naar veilige keurmerken groeien.

Om pluimveebedrijven te helpen deze uitdagingen aan te gaan heeft Elanco het **Food Safety Program (FSP)** ontwikkeld. Het doel van het **FSP** is bedrijven te helpen eieren en vlees zonder *Salmonella* te produceren, de voedselveiligheid in het algemeen te verbeteren en te voldoen aan het toenemende aantal eisen van klanten en consumenten.

▶ **Lees verder** om erachter te komen hoe het **FSP** uw bedrijf kan begeleiden in de steeds veranderende wereld van voedselveiligheid.

Wat is het **FSP**?



Een allesomvattende methode om het risico van *Salmonella* op uw bedrijf te verlagen.

Het **Food Safety Program (FSP)** is een optie die exclusief wordt aangeboden aan speciaal geselecteerde klanten van Elanco om de *Salmonella*-preventie op operationeel niveau te verbeteren bij het houden van pluimvee. Het **FSP** beoordeelt het risico van *Salmonella* binnen uw bedrijf en helpt u bij de ontwikkeling en uitvoering van strategieën om dat risico te verlagen.

Past het FSP bij u?

Food Safety Program (FSP)

▼
Wilt u verbeteringen doorvoeren in uw bedrijf om:

- de risico's op een uitbraak van *Salmonella* vast te stellen
- de bioveiligheid te verbeteren en het risico op ziekte in het algemeen te verlagen
- de efficiëntie van uw bestaande voedselveiligheidsprogramma te controleren
- te voldoen aan toekomstige gedragscodes en regelgeving
- eieren en vlees zonder *Salmonella* te produceren
- uw bedrijf concurrerend te houden op binnenlandse en buitenlandse markten

Als u een van deze vakjes heeft aangevinkt, kan het FSP nuttig zijn om de doelstellingen van uw bedrijf op het gebied van voedselveiligheid en bedrijfsvoering te verwezenlijken.

Waarom zou u meedoen met het FSP?



Inzicht krijgen om zo de voedselveiligheid te verbeteren

Als u meedoet aan het FSP, betekent dit dat u uw praktijken op het gebied van voedselveiligheid wil blijven verbeteren. Daarvoor biedt uw Elanco Food Safety Team u een analyse die toonaangevend is binnen de bedrijfstak, evenals ondersteuning op lange termijn zodat u *Salmonella* kunt terugdringen en uw doelstellingen op het gebied van voedselveiligheid bereiken.

Het FSP is een objectieve, wetenschappelijke benadering voor de preventie van *Salmonella* op uw bedrijf. Een benadering die eenvoudig te beheren, te meten en door te voeren is in al uw stallen.

FEIT OVER VOEDSELVEILIGHEID:

Vroege gebruikers meldden dat ze een hogere prijs konden vragen nadat ze de aanbevelingen van het FSP hadden doorgevoerd.

Het FSP tilt *Salmonella*-preventie naar een hoger niveau:

- externe maar betrouwbare kijk op uw bedrijf
- wetenschappelijke grondslag en internationaal getest
- kwantitatieve en kwalitatieve beoordeling
- praktisch en makkelijk te begrijpen
- vergelijkbare resultaten voor zinvolle benchmarking

Het belangrijkste is dat het FSP u helpt uw reputatie te beschermen en uw winst te verhogen. Bedrijven die aantoonbaar bezig zijn met voedselveiligheid en die goed presteren, kunnen op de markt vaak een hogere prijs vragen voor hun producten.



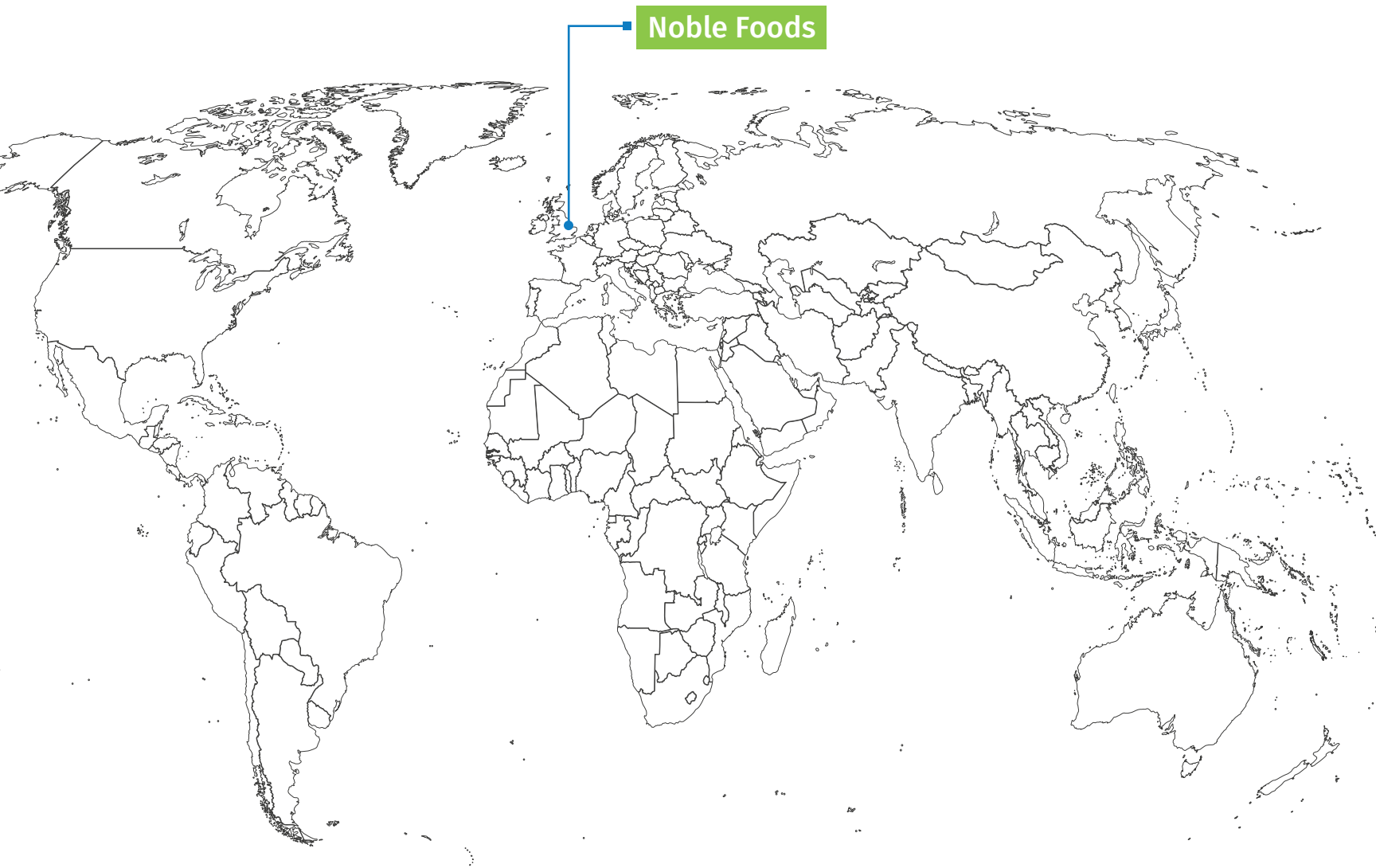


Hoe is het FSP ontwikkeld?



Ontwikkeld door pluimveehouders voor toepassing in de praktijk

Het FSP is opgezet samen met pluimveehouders en diergezondheidsdeskundigen van Elanco wereldwijd. Het doel was een programma te ontwikkelen dat producenten helpt hun inspanningen voor de veiligheid rond *Salmonella* meetbaar te maken en om benchmarks vast te leggen om de voedselveiligheid bij pluimveebedrijven voortdurend te blijven verbeteren. Door de risico's van *Salmonella* voor een bedrijf te verlagen, kan het FSP uiteindelijk producenten helpen bij de bescherming en verbetering van hun reputatie binnen de voedselketen en bij consumenten.



Noble Foods

Gebruikt door toonaangevende bedrijven



Het FSP is binnen een pilotprogramma gebruikt door meerdere pluimveebedrijven wereldwijd. Dit waren onder andere internationaal bekende namen zoals Noble Foods in het Verenigd Koninkrijk en leveranciers van een aantal van de grootste afnemers van pluimvee ter wereld, zoals McDonald's.

Dankzij dit pilotprogramma is het FSP verfijnd en is aangetoond dat het werkt in verschillende omstandigheden, regelgevingssituaties en bedrijfssituaties. We zijn blij dat we het FSP nu kunnen uitbreiden naar geselecteerde pluimveebedrijven zoals dat van u.



WELKE INVLOED KAN HET FSP HEBBEN OP BEDRIJVEN?

“Volgens mij is het FSP een aantoonbaar nuttig instrument. Het uitrollen van het FSP bij alle producenten leidt tot een benchmark. Het legt de nadruk op bepaalde aandachtsgebieden. Het komt eenvoudigweg neer op: als we dit beter of anders doen, zien we verbeteringen op de boerderij en kunnen we het risico verlagen. Het gaat om continue verbetering.”

Graham Atkinson

Agricultural Director, Noble Foods

Noble Foods is in het Verenigd Koninkrijk de toonaangevende verticaal geïntegreerde producent van eieren.



Waarom de aandacht voor *Salmonella* en voedselveiligheid?

▼

Het FSP ziet *Salmonella* als het grootste risico voor de voedselveiligheid op pluimveebedrijven wereldwijd – en het risico dat door in te grijpen het makkelijkst kan worden aangepakt. Door praktijken en strategieën toe te passen die het risico op *Salmonella* verlagen, kan het FSP ook de risico's voor de voedselveiligheid verkleinen die veroorzaakt worden door andere pathogenen die veel voorkomen in de pluimveeproductie. Tegelijkertijd worden producenten geholpen te voldoen aan de eisen van de markt voor veiliger voedsel.

FEIT OVER VOEDSELVEILIGHEID:

***Salmonella* en gezondheid**

- ▶ ***Salmonella* in eten is een aanzienlijk risico voor de menselijke gezondheid.**

Naar schatting veroorzaakt *Salmonella* wereldwijd elk jaar: ¹

- 94 miljoen infecties bij mensen
- 155.000 sterfgevallen

- ▶ **Er zijn duizenden stammen *Salmonella*, maar slechts twee zijn verantwoordelijk voor 60% van de uitbraken wereldwijd:¹**



***Salmonella* Enteritidis (SE)**



***Salmonella* Typhimurium (ST)**



***Salmonella* en de voedselketen**



***Salmonella* met antimicrobiële resistentie.**

Een aantal *Salmonella*-stammen kan resistent zijn voor klinisch belangrijke antimicrobiële middelen en kan de behandeling van invasieve salmonellose bij de mens in gevaar brengen.²



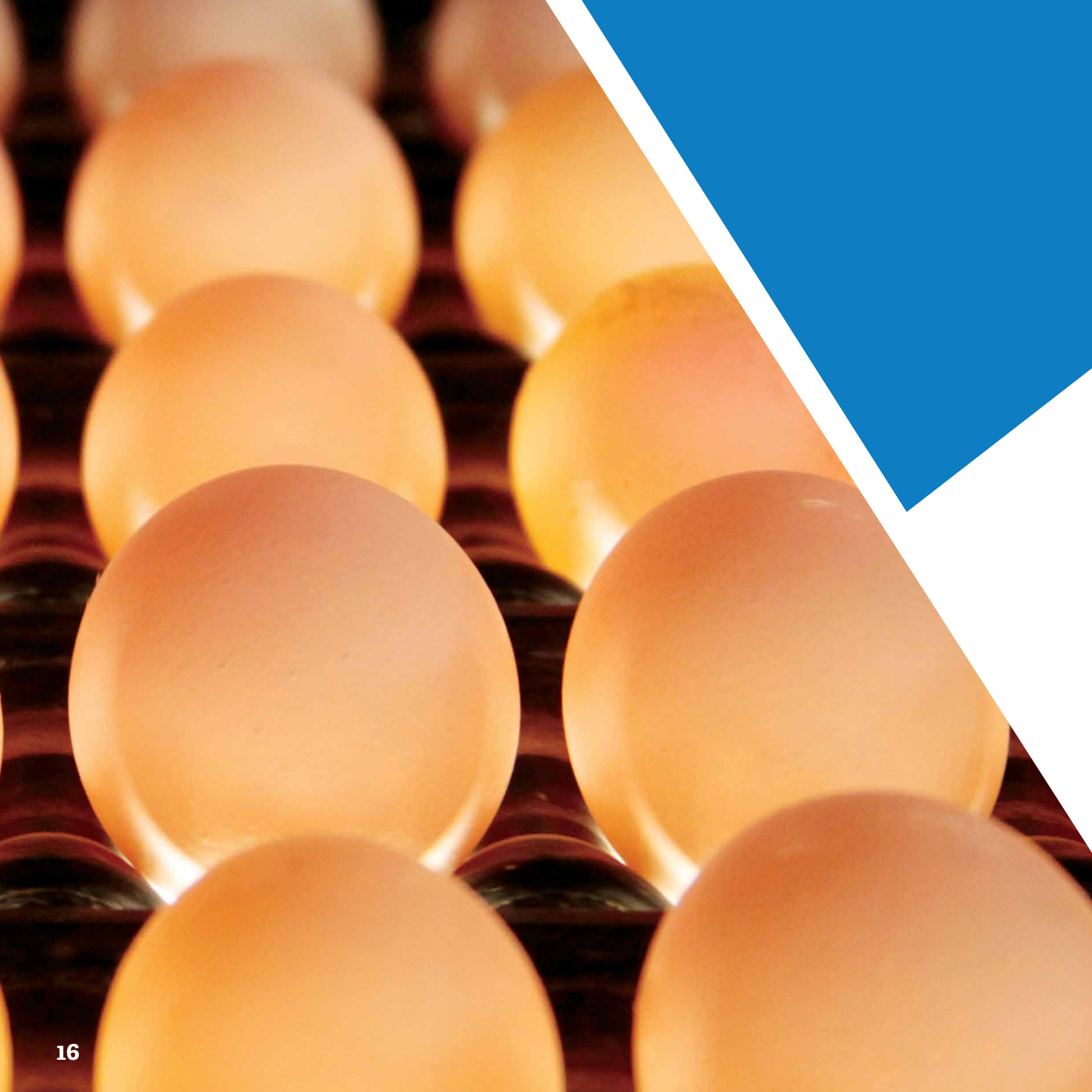
Salmonella krijgt steeds meer aandacht in de regelgeving.

Omdat *Salmonella* vaak voorkomt, virulent is en economische gevolgen heeft, is er ook aandacht voor in een aantal nieuwe en toekomstige regelgevingsprogramma's. Dit kan officiële regelgeving zijn, maar het kunnen ook gedragscodes zijn die mogelijk leiden tot regelgeving.



Meer consumenten vinden voedselveiligheid belangrijk.

Consumenten krijgen ook steeds meer interesse voor de veiligheid, gezondheid en duurzaamheid van hun eten. Steeds meer consumenten willen transparante voedsletiketten waarop zowel het type ingrediënten in hun voedsel staan (bijv. helemaal natuurlijk, vetarm) en de processen die worden gebruikt bij de productie ervan (bijv. hoge graad van voedselveiligheid, duurzaam geproduceerd). Wereldwijd wil een toenemend aantal consumenten meer betalen voor producten met dergelijke keurmerken.³



Hoe werkt het FSP?



Het FSP bestaat uit vier stappen. Allemaal worden ze uitgevoerd door uw vaste Elanco Food Safety Team samen met uw bedrijf.

Een proces met vier stappen voor een grotere voedselveiligheid

- 1 Beoordeling**
- 2 Benchmarking en score**
- 3 Planning en training**
- 4 Implementatie en controle**

Stap 1

Beoordeling

Vaststellen waar *Salmonella* een risico vormt voor uw bedrijf en kritische controlepunten bepalen

Het FSP-proces begint met een bezoek aan uw bedrijf. Hierbij kunnen allerlei verschillende onderdelen binnen uw bedrijf worden bezocht. U bepaalt welke plaatsen we bezoeken. Door verschillende locaties, onderdelen en type stallen te bezoeken kunnen we een grondigere analyse maken van de risicofactoren van uw bedrijf op *Salmonella* en kritische controlepunten vaststellen.

Bezoeken worden uitgevoerd door leden van het Elanco Food Safety Team. Zij zijn bekend met *Salmonella* en weten waar bedrijven het kwetsbaarst zijn. Ook zijn ze deskundigen op het gebied van voedselproducerende dieren en begrijpen ze wat de praktische overwegingen zijn bij het runnen van een productief, winstgevend bedrijf.

Stap 2

Benchmarking en score



Bekijken hoe uw bedrijf het doet in vergelijking met andere en verbeterpunten vaststellen

Aan de hand van een checklist met bekende risicofactoren voor *Salmonella* beoordeelt het Elanco Food Safety Team de belangrijke onderdelen van uw bedrijf. Deze **kritische controlepunten** worden gemeten in drie belangrijke bedrijfscategorieën:

Kritische controlepunten:



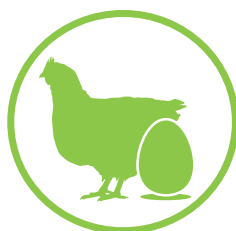
I: Externe bescherming van het bedrijf:

- ▶ Management, logistiek, organisatie
- ▶ Gebouwen, terrein van het bedrijf
- ▶ Hygiënische barrières en bioveiligheid
- ▶ Vervangende koppels



II: Interne bescherming van het bedrijf:

- ▶ Management van de koppels en hygiëne
- ▶ Schoonmaak, desinfectie en ongediertebestrijding
- ▶ Klimaatbeheersing



III: Parameters met betrekking tot gezondheid, prestaties en productie

- ▶ Vaccinatie
- ▶ Voeding

Stap 2

Score



Elk kritisch controlepunt krijgt een gewogen score, op basis van onze gestandaardiseerde **Food Safety Index (FSI)**. De FSI is een eenvoudige manier om verbeterpunten vast te stellen voor een betere voedselveiligheid. Het hieruit voortvloeiende rapport geeft een overzicht van de efficiëntie van de preventiestrategieën van uw bedrijf en uw *Salmonella*-risicostatus. FSI-scores maken het makkelijk factoren te begrijpen – en te communiceren – die er mogelijk voor zorgen dat het bedrijf een risico loopt op een *Salmonella*-uitbraak. Zodra de beoordeling is afgerond, krijgt u een rapport met alle bevindingen. In dit rapport staat een duidelijk traject beschreven voor de verbeterpunten.

Het rapport met de FSP-risicoclassificatie geeft scores voor afzonderlijke factoren, elke sectie en het pluimveebedrijf als geheel. Dankzij kleurcodering is het eenvoudig vast te stellen welke gebieden het risicovolst zijn en waar het bedrijf het meest kan verbeteren.

Wat is de FSI?

De Food Safety Index (FSI) die door Elanco samen met pluimveehouders en deskundigen op het gebied van voedselveiligheid is ontwikkeld, wordt berekend door een gewogen score toe te passen op kritische controlepunten voor *Salmonella*. Elk controlepunt wordt gewogen volgens de epidemiologische relevantie ervan.

Dit wegingssysteem is gebaseerd op wetenschappelijke gegevens en is ontleend aan:

- ▶ Interne technische deskundigheid en ervaring
- ▶ Literatuuronderzoek
- ▶ Europese situatierapporten en -onderzoeken
- ▶ Delphi-onderzoek (onder pluimveedeskundigen)
- ▶ Project met een deskundigenpanel van drie jaar

De score daaruit, oftewel de FSI, geeft een indicatie van het risiconiveau voor een pluimveebedrijf om getroffen te worden door *Salmonella*.

▶ De resultaten van de Food Safety Index (FSI) zijn:



Vergelijkbaar



Betrouwbaar



Gestandaardiseerd



Herhaalbaar

Stap 3

Planning en training



Onderneem stappen om het risico op *Salmonella* te verlagen en de voedselveiligheid te verbeteren

Nadat verbeterpunten en kritische controlepunten zijn vastgesteld in stap 2, werkt uw Elanco Food Safety Team met u samen om trainingsprogramma's en andere ondersteuningsstrategieën voor de implementatie ervan op te stellen om uw *Salmonella*-risicofactoren te verminderen. Deze programma's worden volledig aangepast aan uw bedrijf.

► **Een aantal voorbeelden:**

- Training in de juiste hygiënische maatregelen voor waterleidingen
- Strategieën voor de bestrijding van piepschuimkevers
- Bijgewerkte procedures voor het schoonmaken en desinfecteren van stallen
- Implementatie van een vaccinatieprogramma
- Vaccinatie tegen *S. Enteritidis* en *S. Typhimurium*
- Regelmatige controle van de *Salmonella*-status van vervangende koppels
- Vaccinatiecontroleprocedures
- Bezoekersprotocollen



Stap 4

Implementatie en controle



Volg de ontwikkeling van uw bedrijf op de lange termijn

Met het controleprogramma kunt u voortdurend het succes van uw bedrijf meten ten opzichte van de *Salmonella*-risicofactoren die zijn vastgesteld in stap 2 en ervoor zorgen dat medewerkers de nieuwe maatregelen op de juiste manier toepassen. Door doorlopend scores toe te kennen met behulp van de FSI kunt u zien waar u winst kunt boeken en kunt u nieuwe risico's vaststellen.

Uw Elanco Food Safety Team werkt met u samen om het juiste controleprogramma voor uw bedrijf op te zetten. Hierbij wordt rekening gehouden met praktische overwegingen, waaronder financiële verplichtingen, tijdgevoelige kwesties en algemene werkmethoden.

Het opzetten van een controleprogramma – en het blijven meten van de voortgang ten opzichte van de vastgestelde doelen – **laat uw partners in de voedselketen en consumenten zien dat uw bedrijf actief stappen zet om de hoogste normen op het gebied van voedselveiligheid te bereiken.**

U kunt uw FSP-rapporten en -gegevens op elk moment raadplegen via de FSP-app.

Met deze digitale hulpmiddelen kunt u niet alleen zien hoe uw bedrijf het doet tegenover uw eigen benchmarks, maar ook ten opzichte van andere bedrijven, regionaal en wereldwijd. Individuele bedrijfsgegevens zijn vertrouwelijk, maar de gegevens worden verzameld om een alomvattend overzicht te krijgen van de prestaties van de sector.





Aan de slag

Praat met uw vertegenwoordiger van Elanco.

Samen met u:

- introduceren we FSP en ronden uw aanmelding voor het programma af
- bepalen we welke onderdelen binnen uw bedrijf gebruikt worden voor de beoordeling
- definiëren we hoe FSP wordt ingevoerd binnen uw bedrijf

Ga naar [Elanco.com](https://www.elanco.com) om meer te weten te komen over allesomvattende methodes om *Salmonella* te voorkomen.

¹Hendriksen RS, Vierira AR, et al. Global Monitoring of Salmonella Serovar Distribution from the World Health Organization Global Foodborne Infections Network Country Data Bank: Results of Quality Assured Laboratories from 2001 to 2007. *Foodborne Pathogens and Disease*. 2011;8:887-900.

²Cosby DE, Cox NA, et al. Salmonella and antimicrobial resistance in broilers: A review. *Journal of Applied Poultry Research*. 2015;24[3]:408-426.

³Cassidy J. State of Clean Label Around the World: Global Similarities, Geographic and Generational Differences. Kerry. <https://www.kerry.com/insights/kerrydigest/2018/state-of-clean-label-around-the-world>. 2018.

Elanco en het diagonale balklogo zijn handelsmerken van Elanco of haar dochterondernemingen.
© 2021 Elanco. EM-BE-21-0056 (BNL)



Salmonella **360°**
Solutions

FSP
Food safety program

Elanco Animal Health - E-mail: benelux@elancoah.com
NL: Van Deventerlaan 31 - 3528 AG Utrecht - Tel.: +31 (0)30 307 92 45
BE: Plantin en Moretuslei 1A - B-2018 Antwerpen - Tel.: +32 (0)3 334 30 00