

MED GMP+STANDARDEN HAR VI STYRKET VORES KONKURRENCEEVNE

INTERVIEW MED PETER JENSEN / direktør, HANSTHOLM FISKEMELSFABRIK
AF CHRISTIAN BARNHOLDT / freelance journalist, cand. polit.

III Det er en af de typiske, grå og kedelige hverdage i november 2011, hvor blæsten og kulden dominerer i det øde og forblæste klitområde ud til Vesterhavet, hvor Hanstholm Fiskemelsfabrik med sine 35 medarbejdere har til huse, få hundrede meter fra den store fiskerihavn i Hanstholm.

Her, i de store produktionshaller, hvor man hvert år omdanner 150.000 tons friskfanget industrifisk til fiskemel og fiskeolie, står det store produktionsudstyr imidlertid stille på denne efterårsdag, for det er flere dage siden, at der sidst er kommet friskfanget fisk ind til havnen i Hanstholm.

Men i kontoret og laboratoriet ved siden af er der travlhed. For her er man ved at lægge sidste hånd på et projekt, hvor man i løbet af 2011 har indført GMP+ kvalitetsstandarden i hele virksomheden i samarbejde med konsulentvirksomheden QASI.

Det er et projekt, der har krævet hårdt arbejde af Hanstholm Fiskemelsfabrik, for det er første gang, man har arbejdet med et projekt med kvalitetsstandardiseringen. Men målet var i sigte, og i august 2011 blev det midlertidige GMP+ certifikat fra certificeringsbureauet Intertek opnået, og man forventede efterfølgende at få det endelige GMP+-certifikat i januar 2012. En deadline som i skrivende stund er nået, fortæller fabrikkens direktør, Peter Jensen.

ET KRAV FRA KUNDERNE

Peter Jensen fortæller: ”Vi producerer fiskemel og fiskeolie, og vores kunder er en lang række foderproducenter indenfor dambrug, landbrug og petfood.

Flere og flere af disse kunder stiller i dag krav om, at deres leverandører skal være kvalitetscertificerede, f.eks. efter en standard som GMP+. Det handler i bund og grund om, at en virksomhed

ved at dokumentere sine processer bidrager til at der leveres sikre fødevarer – Feed Safety.

På Hanstholm Fiskemelsfabrik A/S satte man derfor i 2010 mål for, at virksomheden inden udgangen af 2011 skulle være certificeret efter denne GMP+ standard.

Hovedformålet med at indføre standarden, hvis fulde betegnelse er GMP+ B2 Production of feeds, har været at sikre, at virksomheden er en af kundernes foretrukne leverandører af fiskemel og fiskeolie.

Grundelementerne ifølge standarden er bl.a.:

1. Et velfungerende kvalitetsstyrings-system hvor alle kravelementer er beskrevet.
2. At man dokumenterer, at man overholder en lang række specifikke krav til, hvordan man behandler og opbevarer råvarerne gennem hele



Fakta om de omtalte standarder

GMP + standarden for fodersikkerhed Assurance Scheme (GMP + FSA ordning) blev indledt og udviklet i 1992 af den hollandske foderindustri, som reaktion på forskellige mere eller mindre alvorlige hændelser, der involverer forurening i fodermidler. Selv om det startede som en national ordning, har det udviklet sig til en international ordning, der administreres af GMP + International i samarbejde med forskellige internationale interessenter.

GMP + FSA-ordningen er en komplet ordning for fodersikkerhed i alle led af fødekæden. Påviselig sikkerhed for fodersikkerhed er en 'licens til at sælge' i mange lande og markeder, og deltagelse i GMP + FSA ordning kan være med til at opnå dette.

Det grundlæggende princip i GMP + FSA-ordningen er, at kvalitetssikring af foderstofsikkerheden igennem hele fødekæden har en høj prioritet. Det er vigtigt, at virksomhederne tager deres ansvar i denne henseende ved at svare på en ordentlig og overbevisende måde at behovet for sikre fodermidler i fødevarerproduktionskæden. Baseret på behov i praksis er flere komponenter blevet integreret i den GMP + FSA ordning, såsom krav til kvalitetsstyringssystem (ISO 9001), HACCP, produktstandarder, sporbarhed, overvågning, forudsætninger, programmer, kædetilgang og tidlig varslingsystem.

Sammen med GMP + Partners, GMP + International gennemskueligt fastsætter klare krav, således at fodersikkerhed er sikret, og certificeringsorganer er i stand til at udføre GMP + certificering uafhængigt af hinanden.

GMP + International understøtter GMP + deltagere med nyttige og praktiske oplysninger ved hjælp af de forskellige databaser, nyhedsbreve, Q & A lister og seminarer.

Kilde: http://www.gmpplus.org/lmbinaries/GMP+_B2_-_EN_9235.pdf

Læs mere om GMP+ International på www.gmpplus.org

produktionsforløbet, med transport, oplagring og hygiejne og i selve fabrikationen med kogning, tørring og viderebehandlingen af råvarerne, i dette tilfælde altså industrifiskene.

3. At man dokumenterer, at man overholder en række krav til temperatur, rengøring og desinficering ikke kun på fabrikken, men også i de transportenheder, lastbiler, skibe, mv.,

som transporter råvarerne, fra fiskeskutterne til fabrikken og videre til kunderne.

4. At der er total sporbarhed gennem hele værdikæden, dvs. 'fra havet til bordet', som man formulerer det.

LABELS OG HÅNDSCANNERE

Disse krav opfyldes på Hanstholm Fiskerifabrik på følgende måde:

1. Ved at man løbende kontrollerer, overvåger og dokumenterer de kritiske parametre i hele procesforløbet fra modtagelse af råvarer til levering af færdigvarer.
2. Ved at alle råvarer og færdigprodukter behandles i individuelle produktionsenheder, der alle bliver forsynet med en label med en stregkode, med et individuelt nummer for hver enhed.
3. Disse strekkoder aflæses med håndscanner indtil flere gange på råvarernes vej fra havn til aflevering hos modtagerne, altså gennem både produktionen og transporten.
4. At der er vedtaget en lang række krav til rengøring og temperatur i lastbiler, i produktionsapparatet og i lagerbygningerne.
5. At man overfor kunder, myndigheder og certificeringsorgan kan dokumentere hele dette produktionsforløb for alle råvarer og færdigvarer.

Der stilles således også konkrete krav til de transportfirmaer, som man bruger som underleverandører. De skal også være GMP+ certificeret eller som minimum være 'GateKeeper godkendt'.

F.eks. skal de lastbiler, der kører med fisk, fiskemel og fiskeolie være dokumenteret rengjort efter nærmere fastlagte metoder.

"Hele dette kvalitetssystem er indført i løbet af 2011 og har budt på en lang række 'udfordringer'", fortæller direktør Peter Jensen:

Få et nyt syn på din virksomhed

Brug audit til

- at vurdere effektiviteten
- afdække forbedringspotentialer

Deltag på vores kurser og få kompetencer, værktøjer, erfaringer og praktiske eksempler

Scan QR-koden med din Smartphone og få mere information om auditkurserne.



”Vi havde ingen erfaring i opbygning af dokumentationsdelen, altså med selve kvalitetssikringen af det arbejde, som vores medarbejdere i mange år har udført på ganske glimrende vis. Så på sin vis skulle vi starte helt fra bunden. Vi valgte en ekstern samarbejdspartner, med viden og erfaring om forløbet. Men lad mig slå fast, at det har været hårdt arbejde for os alle at komme i mål.”

AFLEDTE GEVINSTER

”Men det hårde arbejde har også givet en række gevinster og endda flere, end man havde forventet”, tilføjer Peter Jensen:

”Den afgørende gevinst ved at få GMP+ B2 certifikatet i hånden er naturligvis, at vi nu fortsat kan leve op til de krav, som vores kunder stiller, så vi kan fastholde de nuværende kunder og samtidig få nye muligheder for at få nye kunder i butikken.”

”Men man har også fået en række interne gevinster som belønning for indsatsen”, understreger Peter Jensen og nævner de vigtigste.

1. At man har givet de etablerede arbejds gange et grundigt eftersyn, så man har strammet op på processerne og fjernet nogle uhensigtsmæssigheder, og dermed forbedret effektiviteten i hele virksomheden.
2. At man har fået bedre overblik over produktionen.
3. At alle medarbejderne er blevet mere opmærksomme på, hvordan de udfører deres arbejds gaver og bed-

re til at tænke over, om der ikke er en smartere måde at gøre det på.

4. At man er blevet bedre til at opdage og forudse fejl, og dermed til at forhindre at de får konsekvenser.

DE VIGTIGSTE ERFARINGER

Implementeringen af GMP+ standarden hos Hanstholm Fiskemelsfabrik har derfor givet rigelig gevinst, til gengæld for det hårde arbejde man har lagt i projektet, og Peter Jensen giver derfor gerne sine vigtigste erfaringer videre til andre, der skal igennem den samme proces:

”Vi startede fra nul og er alligevel nået i mål til den fastsatte tid, i et projekt, som vi har gennemført i et tæt samarbejde med den eksterne konsulent. Dette samarbejde har hjulpet os til at holde styr på alle opgaverne i processen, da det har tvunget os til at arbejde efter en fast skabelon og på en struktureret måde, for at kunne leve op til alle kravene i GMP+ standarden.

Det er en proces, som vi har haft stor glæde af, og mine vigtigste råd til andre, der skal igennem den samme proces, er derfor:

1. At man skal forberede alle involverede medarbejdere grundigt på opgaven, før man går i gang.
2. At man ansætter eller udnævner en kvalitets- eller projektchef, hvis man ikke har det i forvejen.
3. At man skal hente hjælp udefra fra folk, der har erfaring med den konkrete standard.
4. At man skal bruge professionelle værktøjer til det.
5. At man bør uddanne nogle superbrugere, der kan give praktisk hjælp til deres kollegaer.”

Efter denne vellykkede implementering af GMP+ standarden er det Peter Jensens målsætning, at det næste skridt skal være, at man bevæger sig et skridt længere bagud i værdikæden og satser på at opfylde standarden IFFO-RS (se side 26), der sætter normer for bæredygtighed og sporbarhed i selve fiskeriet. ■■■

CERTIFICERING AF GMP+

Kvalitet og produktsikkerhed inden for dyrefoder med GMP+ Den hollandske standard er kendt over hele verden, som en garanti for fodersikkerhed. Alle enkelte elementer i produktionskæden overholder strenge kvalitetsstandarder.

Early Warning

GMP+ International's kvalitetsprogram inkluderer også et forebyggende advarsels system og tilbagemeldings system.

Formålet med dette system er at identificere og eliminere en hvilken som helst potentiel risiko for mennesker eller dyr, som kan opstå på trods af forebyggende kvalitetskontrol.

Sporbarhed

En anden del af sikkerhedsprogrammet er kendt som sporbarhedssystemet (Tracking and Tracing). Dette system medfører, at uoverensstemmelser i hel processen kan blive eftersporet så hurtigt og nøjagtigt som muligt. Registrering af forsendelser af foderstoffer på en korrekt måde inden for logistik-kæden gør det muligt at tilbagekalde produkter, hvis der opstår forurening og finde kilden til forureningen.

Intertek er akkrediteret til at certificere efter følgende standarder inden for GMP+:

GMP+ B1 – Produktion, Handel og Services af foderstoffer, additiver, premix og forblandinger.

GMP+ B2 – Produktion af foder ingredienser

GMP+ B3 – Handel, Indsamling, Opbevaring og Transport

GMP+ B4.1 – Vejtransport

Kilde: <http://www.intertek.dk/Certificering/gmp.htm>

Yderligere information
Annette Koch Petersen
akp@force.dk



IFFO

IFFO er udviklet af International Fishmeal and Fish Oil Organisation (IFFO)

Den fortsatte udvikling af de globale fiskemels- og fiskeolie-markeder skaber et behov for industrien til at vise sin vilje til ansvarligt indkøb af råvarer og sikker produktion af ingredienser til akvakultur, landbrug og direkte i produktionen af forbrugsvarer.

For at sikre fødevarer sikkerheden er det vigtigt for fabrikkerne at være i stand til at påvise frihed fra potentielt farlige og ulovlige materialer.

Der er også bekymring over holdbarheden af det globale fiskeri, herunder fiskeri, der leverer fiskemel og fiskeolie til akvakultur. I nogle regioner er der bekymringer om oprindelsen af "skidt fisk", og også om lovligheden af fangster, der anvendes i udbuddet af fiskemel og fiskeolie.

Bekæmpelsen af ulovligt, urapporteret og ureguleret fiskeri (IUU) og fiskerimateriale er nu en global dagsorden.

For bedre at kunne vise alle interessenter forpligtelsen til ansvarlig praksis på områder af foderstof-sikkerhed, indkøb af råvarer og levering, har IFFO udviklet en global standard og certificeringsprogram for ansvarlig levering af fiskemel og fiskeolie (IFFO RS). IFFO anerkender betydningen af ansvarlig sourcing, ansvarlig produktion og forsyning.

Mange af dens medlemmer har allerede gennemført tredjepartsforsikringer såsom

ISO 9000, HACCP-systemer og sikkerhedsprogrammer for foderingredienser. Dette nye IFFO-RS Certification Programme er designet til at bygge videre på hver af disse positive udviklinger og give medlemmerne mulighed for at vise deres vilje til god praksis.

Et tredjeparts inspektions- og certificeringsprogram er blevet etableret for at sikre integriteten og gennemsigtigheden af standardens gennemførelse. Dette certificeringsprogram er designet til at opfylde kravene i ISO/IEC Guide 65:1996 - Generelle krav til organer, der udfører produktcertificeringsprogrammer. En unik Certificering Mark - "IFFO Assured" er blevet udviklet, som kan bruges til at vise overholdelse af IFFO Standarden.

Gennem programmets rammer vil kravene for certificering af Responsible Supply være underlagt løbende revision og forbedring for at sikre, at de fortsætter med at tjene IFFO medlemmernes og interessenternes behov i forbindelse med levering af sikkert og ansvarligt indkøbt fiskemel og fiskeolie til det internationale marked.

Kilde: <http://www.iffonet/default.asp?contentID=636>



- Kvalitet, miljø og arbejdsmiljø
- SharePoint implementering

Gør din forretning mere effektiv og indbringende med IT-løsninger fra MaQis A/S



MaQis A/S udvikler og sælger softwaren Improve, der er et elektronisk ledelsessystem til styring af kvalitet, miljø og arbejdsmiljø iht. ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 16949 mv. Herudover leverer vi konsulentytelser inden for SharePoint implementering.

Improve

Kvalitetsledelsessystem

Styring af dokumenter og registreringer vedr.:

- Kvalitet
- Miljø
- Arbejdsmiljø
- Kalibrering & vedligehold
- Human Resource
- CRM

SharePoint

Intranet og Kvalitetsstyring

Vi leverer ydelser inden for følgende områder:

- Foranalyse
- Support
- Installation
- Konfiguration
- Branding

Microsoft
CERTIFIED

Partner

MaQis
Software Engineering

Bispensgade 12, 1. t.v.

9000 Aalborg

Tlf. 96 312888

E-mail: maqis@maqis.dk

www.maqis.dk