



Algemene gegevens	
PPS-nummer	TKI-AF15214
Titel	Foodfraudchecklist
Thema	Voedselveiligheid
Uitvoerende kennisinstelling(en)	<i>RIKILT Wageningen University and Research</i>
Projectleider onderzoek (naam en emailadres)	Prof. Saskia van Ruth (saskia.vanruth@wur.nl)
Penvoerder PPS (namens private partij)	Joke van Buuren
Contactpersoon overheid	-
Werkelijke startdatum	1-4-2016
Werkelijke einddatum	31-12-2017

Goedkeuring penvoerder / consortium	
De eindrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van evt. opmerkingen over de rapportage.	
De penvoerder heeft namens het consortium de eindrapportage	<input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd
Evt. opmerkingen over de eindrapportage:	

Mutaties ten opzicht van het oorspronkelijke projectplan en follow-up	
Zijn er wijzigingen geweest in het consortium / de projectpartners? Zo ja, benoem deze.	De Echoput heeft in het laatste jaar niet meer actief deelgenomen
Zijn er inhoudelijke wijzigingen geweest in het project?	Nee
Is er sprake van een octrooi-aanvraag (evt. first filing) vanuit deze PPS?	Nee
Is er sprake van spin-offs (contract-onderzoek dat voortkomt uit dit project, aanvullende subsidies die zijn verkregen of spin-off bedrijvigheid)	Nee
Binnen hoeveel jaar zullen de private partijen resultaten uit dit project gaan gebruiken in de praktijk?	De food-fraud-checklist kan per direct in gebruik genomen worden
In hoeverre heeft het project bijgedragen aan de ontwikkeling van de betrokken kennisinstelling(en)? (bijv. wetenschappelijk track record, nieuwe technologie, nieuwe samenwerkingen)	De ontwikkeling van de checklist voor de catering/food service actoren heeft meer inzicht gebracht op het gebied van welke factoren in deze sector een rol spelen bij de kwetsbaarheid voor fraude. Op basis hiervan wordt een publicatie geschreven die bijdraagt aan het wetenschappelijke track record van de kennisinstelling.

Krijgt het project een vervolg in de vorm van een nieuw project of een nieuwe samenwerking? Zo ja, geef een toelichting.	De evaluatie van de kwetsbaarheden van organisaties voor voedsel fraude wordt voor verschillende partijen uitgevoerd. De opgedane kennis zal hierbij worden toegepast.
--	--

<p>Resultaten</p> <p>Wat is er aan de hand?</p> <p>De voedsel fraudezaken volgen elkaar in een aanzienlijk tempo op. Lukraak beheersmaatregelen inzetten heeft weinig zin, maar vaak is in de praktijk nog onduidelijk welke criteria van belang zijn om het risico voor voedsel fraude in te schatten. Niet alleen de retail en voedingsmiddelenindustrie is kwetsbaar voor voedsel fraude maar ook de food service sector. In deze sector is het onderwerp nog onderbelicht gebleven. Tools ontbreken nog, maar ook de specifieke wetenschappelijke kennis omtrent voedsel fraude kwetsbaarheden in de food service sector staat nog in de kinderschoenen.</p> <p>Wat doet het project daaraan?</p> <p>Het project heeft tot doel om de food service sector te wapenen tegen voedsel fraude door een assessment te ontwikkelen waarmee partijen in deze sector het risico van voedsel fraude kunnen inschatten en kunnen beheersen.</p> <p>Wat levert het project op?</p> <p>Een gevalideerde checklist die bedrijven in de catering/food service sector kunnen toepassen om hun kwetsbaarheid voor fraude voor verschillende producten/productgroepen in te schatten.</p> <p>Wat is het effect hiervan?</p> <p>Door het gebruik van de checklist kunnen bedrijven hun kwetsbaarheid voor fraude beter beheersen. Uiteindelijk heeft de consument hier ook baat bij, want die krijgt vervolgens waar hij voor betaalt.</p>

<p>Deliverables (geef een korte beschrijving per deliverable uit het projectplan</p> <p>a) Lijst met voedsel fraude-indicatoren die relevant zijn voor de food service sector. Op basis van workshops met catering/food service actoren is tot een lijst met voedsel fraude-indicatoren gekomen.</p> <p>b) Concept en definitieve, in de praktijk geteste assessment checklist om de kwetsbaarheid voor voedsel fraude van een food service organisatie te kunnen evalueren. Vanuit de lijst met voedsel fraude-indicatoren zijn twee varianten van de Food-fraud-checklist ontwikkeld. Beide zijn in de praktijk getest bij alle betrokken organisaties en voor vier verschillende productgroepen. Uiteindelijk is er voor een variant gekozen die gereed is om toe te passen in de praktijk.</p>

Aantal opgeleverde producten in 2017			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/ workshops
-	1 (Checklist)	-	1 (binnen consortium)

Bijlage: Titels van de producten of een link naar de producten op een openbare website

KennisOnline website: <http://www.wur.nl/nl/project/AF-15214-FoodFraudChecklist-Ontwikkeling-assessment-voor-de-food-service.htm>