

Eurofins Food Safety consultancy-team

Onze consultants helpen
u te voldoen aan de
kwaliteitseisen

Afhankelijk van uw vraag of wens
ondersteunen QA- en QC-specialisten
uit ons consultancy-team u korte of
langere tijd bij alle werkzaamheden
rondom voedselveiligheid

Testing for life

Johan Jongsma Manager Quality Consultants

Johan Jongsma is manager van het Eurofins Food Safety consultancy-team. Het is zijn taak de juiste consultant te koppelen aan de juiste klant. Inhoudelijk kan hij zijn team goed ondersteunen, dankzij zijn rijke ervaring in het consultancyvak en zijn uitgebreide kennis van voedselveiligheid. Als het even kan, zit hij graag zoveel mogelijk bij de klant en zoekt hij samen met de opdrachtgever naar passende oplossingen. In veel sectoren heeft Jongsma de expertstatus bereikt: van horeca en retail tot drankenindustrie, AGF en suiker, specerijen en noten, vlees en zuivel. Hij heeft ruim 20 jaar ervaring in inspectiewerk, kent menig hygiënecode van binnen en van buiten en heeft meerdere hygiënecodes mogen schrijven.

✉ JohanJongsma@eurofins.com ☎ +31 (0)6 53 50 33 90



Hans van der Moolen Food Fraud Consultant

Hans van der Moolen is dé specialist op het gebied van voedsel fraude en is lid van het Eurofins International Food Integrity team. Hans heeft ruime ervaring op het gebied van oliën & vetten en de beheersing van de kwaliteit van grondstoffen. Mycotoxines en contaminanten zijn Van der Moolens specialiteit. Ook voor GMP+ en ISO 9001 kunt u hem prima inschakelen.

✉ HansvanderMoolen@eurofins.com ☎ +31 (0)6 10 01 75 25

Sandra Roesink-Smale Projectleider Microbiologie

Zij is een van onze Listeria-experts. Zij is een pro in het uitvoeren van risicobeoordelingen en challengetesten voor retailers, horeca, drank- en zuivelproducenten, kant-en-klaarmaaltijden, vlees en aardappelproducten. Listeria monocytogenes en andere pathogenen in uw product uitbannen, conform de wetgeving? Dat wil zij net zo graag als u! Daarom schreef zij diverse hygiënecodes voor onder andere de restaurantketens en de petroleum-industrie.

✉ SandraRoesinkSmale@eurofins.com ☎ +31 (0)6 52 06 64 56



Liesbeth van Elst Projectleider Microbiologie

Ook Liesbeth van Elst is onderdeel van het team Listeria-experts. Zij voert dagelijks risicobeoordelingen en challengetesten uit op hoog niveau voor producenten van gesneden groente en fruit, koelverse salades, vleesproducten, noten, bakkers- en zoetwaren én vis, schaal- en schelpdieren. De manier waarop zij uitleg geeft over NVWA Informatieblad 85 is aanstekelijk.

✉ LiesbethvanElst@eurofins.com ☎ +31 (0)6 11 18 07 63

Sonja Roessink Quality Consultant

Zoekt u expertise in het managen van de kwaliteit van eieren en ei-producten? En wilt u voldoen aan steeds strengere klant-eisen? Dan is Sonja Roessink uw beste consultancy-match. Ook de etiketten van diervoeder en petfood onderwerpt zij als geen ander aan nauwkeurige controles volgens de FEDIAF-code.

✉ SonjaRoessink@eurofins.com ☎ +31 (0)6 10 90 03 71



Ilona de Kok Quality Consultant

Wilt u iets weten over verpakkingen en de eisen die daaraan worden gesteld? Dan moet u bij Ilona de Kok zijn. Zij is onze verpakking-expert. Daarnaast heeft zij kennis van iedere Food Safety norm en weet zij hoe u die kunt implementeren in uw organisatie, ook voor de vleesverwerkende industrie.

✉ IlonadeKok@eurofins.com ☎ +31 (0)6 25 39 89 83

Marius Hagen Quality Consultant

Hij is als wijntechnoloog en quality manager dé expert in wijn. Daarnaast heeft Hagen een uitgebreid portfolio aan consultancycases over vlees(producten). Hij begeleidde producenten bij het voldoen aan de hygiënecode, of andere kwaliteitsstandaarden als BRC, IFS Food & Logistics, GRMS of FSSC 22000 & 22005.

✉ MariusHagen@eurofins.com ☎ +31 (0)6 24 96 73 89



Inge Karsch Quality Consultant

Handel, import, distributie, warehousing en productie: Inge Karsch is ervaren op meerdere terreinen. Sterk in het opzetten en uitrollen van efficiënte kwaliteitssystemen voor food & feed. Ook heeft zij veel ervaring in leveranciersbeoordeling en het coördineren, begeleiden en uitvoeren van interne en externe audits.

✉ IngeKarsch@eurofins.com 📞 +31 (0)6 11 19 27 97



Marcia de Korte Quality Consultant

Marcia is een enthousiaste consultant met passie voor food en kwaliteit. Met haar jarenlange achtergrond bij diverse retailers, kan zij u onder andere goed helpen met het opzetten van een risicogebaseerd monitoringsplan voor Private Label producten. Met een achtergrond in lab-organisaties weet zij ook welke analyses voor u van belang zijn en helpt zij u graag met het opzetten van een monsternamenplan.

✉ MarciadeKorte@eurofins.com 📞 +31 (6) 21 19 53 07



Masja Horrevorts Quality Consultant

Masja is een ware retail-kenner. Ieder producttype en productieproces heeft zij wel bij de hand gehad. Als rasechte projectmanager vindt zij het fijn om uitgedaagd te worden in QA en binnen projecten in de voedselverwerkende industrie. Horrevorts heeft QA- en QC-ervaring in de retail, kant-en-klaar-maaltijden- en vleesverwerkende industrie.

✉ MasjaHorrevorts@eurofins.com 📞 +31 (0)6 25 35 01 13



Hanna van Gool Projectleider Microbiologie

Hanna maakt samen met Liesbeth van Elst, Sandra Roesink en Carien Voogt deel uit van ons leading Challenge Team. Zij wordt geprezen om haar deskundigheid, accuraatheid en bevoegenheid, ook haar kennis van salades en gesneden groenten vallen op. Zij is een kei in vragen stellen over het proces, waarmee zij inspireert om het proces opnieuw te bekijken.

✉ HannavanGool@eurofins.com 📞 +31 (0)88 831 03 39



Suzanne van de Weijer Quality Consultant

Suzanne van de Weijer is specialist in voedselkwaliteit in de retail en distributie. Zij hield zich eerder voor klanten bezig met de CBL hygiëncode, certificering en monitoring van private labels, ongediertebestrijding en ondersteuning in de operatie. In de distributie is IFS Logistics een standaard waar Van de Weijer u graag in ontzorgt.

✉ SuzannevandeWeijer@eurofins.com 📞 +31 (0)6 23 24 27 04



Ernst Kruithof Quality Consultant

Ernst Kruithof is een ervaren QA-specialist. Als projectmanager stuurde hij diverse projecten aan in onder andere de zuivel-, dranken-, kruiden/specerijen- en verpakkingindustrie. Hij is een echte duizendpoot die ieder bedrijf kan ondersteunen op het gebied van QA én bovendien kan adviseren op managementniveau.

✉ ErnstKruithof@eurofins.com 📞 +31 (0)6 15 41 80 15



Maurice van der Steen Quality Consultant

Retail, bakker- en suikerwaren en ready-to-eat-producten: Maurice van der Steen is onze specialist op meerdere terreinen. Hij is sterk in het opzetten en het complete beheer van kwaliteitssystemen.

Ook heeft hij veel ervaring in etikettering, leveranciersbeheer, authenticiteit & fraude en het begeleiden van interne en externe audits.

✉ MauricevanderSteen@eurofins.com 📞 +31 (0)6 34 94 79 32



Marten Visser Quality Consultant

Marten Visser onderhield eerder kwaliteitssystemen van producenten in kant-en-klaarmaaltijden, vleeswaren en snacks. Ook in de retail en in de (bakket)bakkerij-sector is hij thuis. Het opzetten van een HACCP-systeem inclusief certificering, kwaliteitsadvies voor de inkoop of SKAL-certificering bij distributiecentra? Laat dat maar aan hem over.

✉ MartenVisser@eurofins.com 📞 +31 (0)6 15 13 20 45





Jef Nikkelen Quality Consultant

Als Quality Consultant heeft Jef Nikkelen veel kennis van kwaliteit in de voedingsproductie. Bij producenten in uiteenlopende segmenten - van panklare salades en olie tot gerookte paling en aardappel én retailers - was hij eerder verantwoordelijk voor het kwaliteitsmanagementsysteem, de Listeria-risicoanalyse, een leveranciers-audit of internal auditing voor bijvoorbeeld BRC of FSSC 22000.

✉ JefNikkelen@eurofins.com ☎ +31 (0)6 11 05 15 34



Maria Lamers Quality Consultant

Quality assurance: daar houdt Maria Lamers zich dagelijks mee bezig. Zij heeft vele klanten in de vleesindustrie, retail en kant-en-klaar-producten geholpen aan certificeringen en handboekonderhoud.

Van IFS tot BRC en EG-erkenning. Ook stort zij zich graag op etiketcontrole en allergenen voor bereide producten.

✉ MariaLamers@eurofins.com ☎ +31 (0)6 15 90 99 66



Carien Voogt Projectleider Microbiologie

Carien maakt deel uit van het Challenge Team, waar zij zich bezighoudt met challengetesten en houdbaarheidsonderzoeken. Zij heeft een brede kennis van zowel klassieke als moleculaire microbiologie, die zij toepast om de oorzaak van besmetting en bederf te achterhalen. Carien kan snel schakelen in crisissituaties en met concrete oplossingen komen.

✉ CarienVoogt@eurofins.com ☎ +31 (0)6 53 24 03 84



Joost Dechering Quality Consultant

Joost Dechering is een startende consultant met een groot potentieel. Hij is zeer leergierig en pakt zaken snel op. Dechering heeft inmiddels ervaring in het schrijven van voedselveiligheidsplannen, THT-onderbouwing en audits binnen diverse bedrijfstakken.

✉ JoostDechering@eurofins.com ☎ +31 (0)6 15 49 70 89



Nilüfer Sezer Quality Consultant

Nilüfer is een enthousiaste, leergierige consultant. Zij heeft inmiddels ervaring opgedaan als labelspecialist en als beheerder van allergenen binnen bedrijven. Nilüfer doet QA- en QC-ondersteunende werkzaamheden, zoals specificatiebeheer, monsternamen en -planning, handboekonderhoud, inspectie en hygiënerondes.

✉ NifulerSezer@eurofins.com ☎ +31 (0)6 11 23 28 83

Een greep uit het werk dat onze food safety consultant voor u kan uitvoeren:

- Ondersteuning als quality assurance / quality control manager op interim-basis
- Het opzetten en onderhouden van kwaliteitssystemen
- Ondersteuning bij het voldoen aan wet- en regelgeving
- Risico-analyses
- Monsternamenplannen opstellen en onderhouden
- Onderzoek bij calamiteiten
- Productontwikkeling en innovatie
- Trendanalyses, procesoptimalisatie of fraudepreventie
- Audits & inspecties op aanvraag



Eurofins Food Safety Solutions
Munsterstraat 9
7418 EV Deventer
eurofinsfoodtesting.nl