

Het belang van hygiënische reiniging voor voedselveiligheid schoon, schoner, schoonst

Asbest in ons brood, met salmonella besmette zalm en gesjoemel met vlees. Zomaar een paar voedselschandalen uit de afgelopen tijd. Slecht voor de consument én voor de producent. Die laatste heeft te maken met gigantische kosten en onherstelbare imagoschade. "Voedselveiligheid in de voedingsmiddelenindustrie mag daarom nooit een sluitpost zijn", stelt Michael Evers, bestuurslid bij EHEDG en accountmanager food & beverage bij Rittal.



Michael Evers

EHEDG staat voor European Hygienic Engineering & Design Group. Een begrip binnen de voedingsmiddelenindustrie. De stichting is in de jaren tachtig opgericht door Unilever om kennis van voedselveiligheid te delen en te borgen binnen de hele branche en keten. Inmiddels heeft de stichting meer dan duizend leden, waaronder alle grote multinationals op voedselmiddelengebied, onderzoeksinstituten, machinebouwers en leveranciers. EHEDG stelt richtlijnen op voor voedselveiligheid die door internationale onderzoeksinstituten wetenschappelijk getoetst worden (waaronder het Nederlandse TNO), adviseert de toezichthouder en organiseert seminars voor fabrikanten en trainingen en workshops voor machinebouwers.

Nederland is koploper in voedselveiligheid

Michael Evers wordt gezien als trusted advisor in de foodindustrie. Hij is als bestuurslid en secretaris van EHEDG goed op de hoogte van de laatste ontwikkelingen op het gebied van voedselveiligheid. "Nederland loopt voorop in voedselveiligheid", zegt hij. "We voldoen aan de wettelijke regelgeving en de eisen vanuit de specifieke auditsystemen. Daarnaast zie ik dat er binnen de voedselverwerkende industrie een groot eigenverantwoordelijkheidsgevoel is. EHEDG moedigt dit aan en ondersteunt dit graag."

EHEDG organiseert sinds kort themamiddagen rondom onderwerpen als ziekteverwekkende huisflora in de voedselindustrie, grootkeukens en operatiekamers en voedselveiligheid in industriële projecten. In januari vond het seminar 'Bekabeling in de voedingsmiddelenindustrie' plaats. Michael: "We kregen bij EHEDG steeds vaker vragen over bekabeling. Wat is een goede keuze in materiaal, ophangstelsel en doorvoer, hoe hang ik de bekabeling en/of slangen hygiënisch op,



welke eisen gelden in droge of natte omgevingen, welke mate van reinigbaarheid is vereist? Tijdens dit seminar stelden we een werkgroep samen met vertegenwoordigers uit de hele keten. Zij gaan onderzoek doen en zullen een nieuwe Nederlandse praktijknorm hygiënische bekabeling opstellen. Deze wordt aan het werkveld gepresenteerd op de terugkomdag op 9 december. Dan zullen ook leveranciers hun passende en nieuwste oplossingen tonen." Meer informatie hierover is te vinden op www.safefoodfactory.nl.

Hygiënisch ontwerpen is een voorwaarde

Een belangrijk onderdeel van voedselveiligheid is het hygiënisch reinigen van machines en onderdelen. Reiniging moet tot op microbiel niveau plaatsvinden; zelfs het laatste micro-organisme dat aanwezig is, moet verwijderd kunnen worden. Het ontwerp van de installatie speelt hierbij een belangrijke rol, vertelt Michael. "Zijn er dode ruimtes waar men niet bij kan? Gleufjes, gaatjes, hoekjes waar bacteriën in achter kunnen blijven? Het gaat echt om de kleinste details. Hygiënisch ontwerpen is een absolute voorwaarde om een installatie tot op microbiel niveau te kunnen reinigen. Gelukkig worden machinebouwers zich daar meer en meer bewust van. De steeds mondigere consument en de claimcultuur die uit Amerika richting Europa komt, dragen hieraan bij. Bij een recall maakt de producent veel kosten en loopt risico op imagoschade. Hij zoekt naar de oorzaak van het falen. Als dit te herleiden is naar een ontwerpfout in de installatie, wordt de claim net zo makkelijk bij de machinebouwer

gelegd. Machinebouwers moeten dus weten voor welke branche zij ontwerpen en wat de eigenschappen van het voedingsmiddel zijn. Voor broodmachines gelden heel andere eisen dan voor machines voor de vleesindustrie bijvoorbeeld."

Speciaal voor hygiënisch reinigen

In het dagelijks leven is Michael accountmanager bij Rittal. Hij bezoekt voedselverwerkende bedrijven en machinebouwers actief in de voedingsmiddelenindustrie in heel Nederland en geeft daarnaast adviezen op het gebied van voedselveiligheid. Onder de naam Hygienic Design produceert Rittal behuizingen voor de voedingsmiddelen- en farmaceutische industrie. Deze behuizingen zijn specifiek ontworpen om hygiënisch te kunnen worden gereinigd. Zowel in vorm als in materiaal. Michael legt uit: "Traditionele behuizingen hebben randen en scharnieren aan de buitenkant. In de rubberen afdichting gaat vuil en ongedierte zitten. Hygienic Design-behuizingen hebben een blauwe naadloze siliconenafdichting die beter schoon te maken is en ook vervangen kan worden. Scharnieren zitten aan de binnenkant. Hierdoor zijn deze behuizingen niet alleen beter maar ook sneller te reinigen, waardoor kostbare productietijd bespaard wordt. Er zijn minder reinigings- en desinfecteringsmiddelen nodig en risico's worden geminimaliseerd."

Rvs met oppervlaktebehandeling

Daarnaast speelt ook het materiaal een rol. In de voedingsmiddelen industrie wordt voornamelijk roestvast staal toegepast. Een nieuwe, recentelijk gepatenteerde oppervlaktebehandeling zorgt voor een aanzienlijke verbetering van de reinigbaarheid tot op eiwitniveau: de ViwateQ™-behandeling. "In het kort komt het hierop neer: het roestvast staal wordt zo behandeld dat de hechtingskracht van bepaalde micro-organismen op het oppervlak afneemt. Het oppervlak voelt zijdezacht aan en poeder vertoont beter rolgedrag. Rittal wil voorop blijven lopen met de nieuwste ontwikkelingen, daarom kunnen we de Rittal HD rvs-behuizingen ook, met deze ViwateQ™-oppervlaktebehandeling voorzien. Een waardevolle aanvulling op ons assortiment."

Tot slot

"Voedselveiligheid is in de maatschappij en de branche een belangrijk thema. En terecht. We willen allemaal eten en drinken zonder het risico dat we ziek worden. Voorwaarde is dat het goed gaat in de gehele keten: van machinebouwer tot verpakkingsleverancier. Op dit moment wordt er in Nederland veel geïnvesteerd in industrie, met name in de zuivelindustrie. Voedselveiligheid speelt bij die investeringen een belangrijke rol. Daar ben ik blij om. Als bestuurslid van EHEDG draag ik graag mijn steentje bij aan bewustwording, regelgeving en kennisdeling."

