

Hygienic design is de basis voor voedselveiligheid

Hygiëne en hagelslag

Een boterham met een dikke laag hagelslag. Wie in Nederland is er niet groot mee geworden? Bij Delicia maken ze ongeveer alle soorten hagelslag die in de Nederlandse supermarkten verkrijgbaar zijn. Daarnaast produceert het Tilburgse bedrijf krokante muesli en gechocolateerde producten zoals chocoladepernoten. Welke rol speelt voedselveiligheid en welke keuzes maakt Delicia op het gebied van hygiëne?



*v.l.n.r. Michael Evers, Michael Donders,
Dennis van den Hurk*

Delicia levert jaarlijks vele miljoenen kilo's chocoladeproducten. De belangrijkste klanten zijn supermarkten (private label hagelslag) en industrieklanten (ijs, zuivel, ontbijtgranen en bakkerij). Dagelijks eten ruim drie miljoen mensen een product van Delicia. Michael Donders, Manager Techniek & Engineering, is duidelijk als het om voedselveiligheid en hygiëne gaat: "Delicia doet geen concessies.

Het is onderdeel van onze bedrijfsfilosofie. Van de werkvloer tot de directie, iedereen is er bewust mee bezig. Wij werken volgens de VHKO-norm: dat betekent Veiligheid eerst, dan Hygiëne, dan Kwaliteit en tot slot Output. Jaarlijks controleert de NVWA (warenwet) ons op de naleving van hygiëne richtlijnen. Daarbij voeren we eigen controles uit. We worden daarbovenop regelmatig door onze klanten, onder andere grote zuivel-bedrijven, geaudit. Zij stellen hoge eisen aan de hygiëne. En terecht."

Delicia gebruikt verschillende grondstoffen zoals cacaomassa, cacaoboter en suiker. Ieder product heeft een eigen, unieke samenstelling. Met melkchocolade, pure chocolade of witte chocolade bijvoorbeeld. De productieomgeving moet absoluut schoon zijn, uiteraard vanuit het oogpunt van voedselveiligheid, maar ook om contaminatie tussen verschillende producten te voorkomen. Dat betekent in de praktijk veel schoonmaken.

Schoonmaken kost geld

Dat schoonmaken doen ze bij Delicia gedeeltelijk geautomatiseerd. Bij de hagelslagproductie en op de coatingafdeling werkt men met 'cleaning in process'. Het schoonmaken van de enorme 'pannen' waar de hagelslag in wordt gemaakt, is hier vast onderdeel van het proces. De lijn hoeft dus niet stilgelegd te worden. Daarnaast maakt men veel handmatig schoon. "Schoonmaken is een belangrijk onderdeel van het dagelijks werk", zegt Michael. "Het hoort er gewoon altijd bij. Maar het

Wat is EHEDG?

EHEDG houdt zich in de breedste zin van het woord bezig met voedselveiligheid. Deze stichting stelt richtlijnen op, adviseert de toezichthouder en organiseert seminars en trainingen. Afgelopen jaar waren verschillende werkgroepen actief met het opstellen van normen rondom bekabeling in de voedingsmiddelenindustrie. Op 9 december 2014 wordt de Nederlandse praktijknorm hygiënische bekabeling aan het werkveld gepresenteerd.

kost ook tijd. En tijd is geld. Daarom kijken we bij de aanschaf van nieuwe machines of deze ook makkelijk schoon te maken zijn. Een machine die bij aanschaf duurder is, kan in de praktijk geld opleveren als blijkt dat hij sneller schoon is. We nemen daarom bij nieuwe investeringen de aandachtspunten hygiëne en voedselveiligheid altijd mee in ons pakket van eisen."

Het begint met hygienic design

Voedselveiligheid begint dus al bij het ontwerp van de machines. Michael Evers is Accountmanager Food & Beverage bij Rittal en heeft mede als bestuurslid bij EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) kennis van hygienic design in de voedingsmiddelenindustrie. "Hygienic design is een absolute voorwaarde om een installatie tot op microbiëel niveau te kunnen reinigen", zegt hij. "Daar moet eigenlijk iedere machinebouwer met klanten in de voedingsmiddelenindustrie van doordrongen zijn. Het voor het oog gladste en schoonste materiaal is niet altijd het beste als het gaat om hygiëne. Het gaat om de oppervlakteruwheid. Roestvast staal kan op verschillende manieren behandeld worden: door beitsen, glasparelen, keramisch parelen en elektrolytisch polijsten. Een nieuwe methode is ViwateQ® Finishing.



Uit onderzoek blijkt dat de laatste methode het beste is. Deze nieuwe oppervlaktebehandeling zorgt ervoor dat de hechtingskracht van micro-organismen op het oppervlak afneemt. Dat leidt tot uitstekende resultaten."

Samen werken aan voedselveiligheid

Terug naar Delicia. Michael Donders van Delicia benadrukt dat hygienic design belangrijk is, maar beseft tegelijkertijd dat de ontwikkelingen zo snel gaan dat het lastig is om altijd voorop te lopen. "Er komen steeds nieuwe producten en componenten op de markt. Een mooi voorbeeld zijn de Rittal Hygienic Design-besturingskasten waar wij ook mee werken. Helaas kunnen we eenvoudigweg niet jaarlijks al onze apparatuur en machines vervangen. Ook is het soms onwetendheid. Als je niet weet dat een bepaalde methode bestaat, kun je er ook geen gebruik van maken. Kennis delen met elkaar in de voedingsmiddelenindustrie is daarom ook heel belangrijk."

Delen van kennis

Op het gebied van kennis delen binnen de branche speelt itsme ES Elektro een rol.

Ook als het gaat om voedselveiligheidsissues. Een aantal itsme-vertegenwoordigers is recent geschoold tot Food & Beverage Specialist. Zij zijn de schakel tussen de leveranciers en de klanten, verzamelen informatie en delen kennis. Technisch Vertegenwoordiger Dennis van den Hurk werkt als Food & Beverage Specialist in de regio Tilburg. "Onze insteek is klanten helpen om succesvol te zijn. We luisteren naar de klant en vragen net zolang door, tot het onderliggende probleem helder is. Daar kunnen we vervolgens een passende oplossing voor aanbieden. Ook als het gaat om food safety. We delen onze kennis of brengen partijen met elkaar in contact." Michael Donders van Delicia vindt dat prettig werken. "In deze branche kunnen we elkaar nog zoveel verder helpen. We hebben allemaal met dezelfde uitdagingen te maken. We zijn al heel ver, maar bij Delicia staan we altijd open voor verbeteringen."

