

Nationale Praktische Richtlijn hygiënische bekabeling



Productielijnen bestaan uit verschillende componenten. De vraag is: hoe krijg je het schoon? Restanten van voedingsmiddelen, vuil en ongedierte die in kieren en naden terechtkomen, gaan een eigen leven leiden. Dat wil je uiteraard niet. Om de voedselveiligheid te waarborgen en stilstandtijd te voorkomen, heeft Safe Food Factory in samenwerking met de Nationale Werkgroep van EHEDG NL, na een uitgebreide studie, op 21 april de Richtlijn Be-

kabeling in de voedingsmiddelenindustrie gepresenteerd voor betere hygiëne bij de bekabeling.

De praktijkrichtlijn geeft een nieuwe visie op hygiënische bekabeling. „Voordat deze praktijkrichtlijn er was, ging iedereen naar eigen eer en geweten om met de hygiëne-eisen voor onder meer de bekabeling“, zegt Michael Evers, Accountmanager Food, Feed & Beverage van Rittal, en tevens member of the Executive Committee EHEDG International en bestuurslid en secretaris bij EHEDG NL. Daarnaast ook actief als secretaris van de Nationale Werkgroep Bekabeling in de Voedingsmiddelenindustrie. De werkgroep, onder leiding van Wouter Bruggaaf, is samengesteld uit vertegenwoordigers van voedingsmiddelenbedrijven, machinebouwers, bekabelingsbedrijven en paneelbouwers, adviesbureaus, schoonmaakbedrijven en fabrikanten van componenten. „De vraag naar de praktijkrichtlijn kwam uit de markt“, vertelt Evers. „Uit sessies bleek dat er geen goed reinigbaar kabeldraagsysteem beschikbaar was. Ook kijkend naar diverse EHEDG zonerings- en reinigingstechnieken (droog, nat en gecontroleerd nat reinigen.)“

Hygienisch ontwerpen

„Hygienic Design is de naam die we gegeven hebben aan onze productlijn die direct gekoppeld is aan de voedingsmiddelenindustrie en farmacie voor hygiëne en veiligheid“, zegt Theo Gerritzen, productmanager Kastsystemen Rittal. „Je moet consequent doordenken in alles wat bij hygiënisch design komt kijken. Ook in de



kabelwartels die in het ontwerp meegenomen zijn. We kijken hoe we op een hygiënische manier kunnen invoeren. Ook de juiste slangen en bekabelingen zijn belangrijk, want de zwakste schakel bepaalt het hygiëneniveau in een systeem.“ „Hygiënisch ontwerpen is ook de kunst van het weglaten“, laat Evers weten. „Wat er niet is, hoeft je niet te reinigen. Je wilt zoveel mogelijk uit de productie halen. Bij nieuwbouw kan dit door na te denken hoe je zo weinig mogelijk materialen gebruikt. Bij bestaande situaties wordt gekeken wat er verbeterd kan worden.“

Eisen behuizingen

In de voedingsmiddelenindustrie worden andere eisen gesteld aan apparatuur, omgeving en dus ook behuizingen, en bijvoorbeeld doorvoeren als wartels. Alles wat direct maar ook indirect in aanraking komt met het productieproces moet goed te reinigen zijn. Dat geldt voor alles wat in de productieruimte aanwezig is, dus ook van brandblusser, AED, EHBO tot BHV- en PBM-materialen. Rittal denkt na over hygienic designoplossingen voor deze materialen. „Reinigen is het gecontroleerd verwijderen van het vuil, en niet het verplaatsen van vuil wat gebeurt bij hoge druk reiniging of het even schoonspuiten van oppervlakken. Dit is een groot probleem, waarbij je complete ruimtes besmet en dan nog niet te spreken over de technische problemen die kunnen leiden tot stilstand van de productie“ zegt Evers. „De voedselveiligheid staat op nummer één. We willen zoveel mogelijk risico's vermijden en stilstand, storingen of recalls voorkomen.“ De installatie moet op een juiste manier ook afsluitbaar zijn. Om hygiëne te waarborgen moeten sluitingen op een juiste manier geconstrueerd zijn. Dode ruimtes zijn wettelijk niet toegestaan en zijn ook een kwetsbaar punt, waar vuil en ongedierte zich kan nestelen. De Hygienic Design oplossingen gebruiken we speciale blauwe siliconen afdichtingen. Blauw is geen natuurlijke kleur en is dus duidelijk van voedingsmiddelen te onderscheiden. Doordat de afdichtingen uitwisselbaar zijn als een raamwerk, blijft een hoge de IP-waarde gewaarborgd en ze zijn zeer snel te wisselen. Daarnaast zijn alle vlakken aflopend, zodat het draineerbaar is. Met de nieuwste sluitingen is het ook makkelijk zichtbaar is of deze goed afgesloten zijn. Daarnaast zijn de Hygienic Design behuizingen ook geschuurd met korrel 400, waardoor een Ra < 0,8 µm wordt behaald.



Rittal
Hengelder 56
Postbus 246
6900 AE Zevenaar
telefoon: 0316-591660
website: www.rittal.nl