



# VAKBLAD VOEDINGSINDUSTRIE



MEI 2022  
JAARGANG 29  
NUMMER 4

## FAST-Solution for Food

Blockchain & IoT | Kwaliteitsbeheer |  
Tracering | Recepturenbeheer |  
Mes | Wegen en etiketteren |  
ERP | Productieplanning |  
Warehouse management

delaware  
we commit. we deliver.



## VOEDSELVEILIGHEID

Expert in  
food-automatisering  
[delaware.pro/foodnl](http://delaware.pro/foodnl)





delaware  
we commit. we deliver.



VAKBLAD  
**VOEDINGSINDUSTRIE**



MEI 2022  
JAARGANG 29  
NUMMER 4



VOEDSELVEILIGHEID

## Grip op Food

van ERP-systeem tot bedrijfsproces

Download het Ebook en leer hoe je de maximale waarde uit je ERP-systeem haalt, specifiek afgestemd op de uitdagingen in de food.



Download het Ebook

- WAGENINGEN
- FOOD SAFETY DEFENSE
- FARM FRITES
- LABOUCHERIE
- REINIGEN OP ALLERGENEN





 Whitepaper

# Productontwikkeling in Food

## “Van goed idee tot veilig succes”

**Een productontwikkelingsproces begint vaak met een goed idee om aan een (nieuwe) behoefte te voldoen. Ook kan er een noodzaak zijn voor de ontwikkeling van producten door veranderende behoeften, wetgeving of eisen. Het flexibel ontwikkelen van producten door fabrikanten in de voedingsmiddelenindustrie is een belangrijke sterkte en kan bijdragen aan een verhoogde afzetmarkt. In alle gevallen moet hierbij worden voldaan aan de vastgelegde kwaliteits- en voedselveiligheidseisen.**

In de whitepaper ‘Productontwikkeling in Food’ van Normec Foodcare wordt toegelicht hoe productontwikkeling en kwaliteit in de voedingsmiddelenindustrie hand in hand gaan. En in welke fasen je vanuit beide oogpunten rekening moet houden met de verschillende aspecten van het productontwikkelingsproces. Zo krijg je onder andere inzicht in:

- ✓ Het belang van een goede voorbereiding
- ✓ Het nut van testen van een ontwikkeld product vóór marktintroductie
- ✓ De toegevoegde waarde van validatie en verificatie
- ✓ De noodzakelijke aanwezigheid van de juiste wet- en regelgeving

In het hele productontwikkelingstraject biedt Normec Foodcare hulp met specifieke diensten en oplossingen. Zo maken we samen van een goed idee een veilig succes.



Download de whitepaper via [normecfoodcare.com/productontwikkeling/](https://normecfoodcare.com/productontwikkeling/) of scan de QR code.

## RISICO'S NEMEN

Vlak voor Pasen vertrok mijn dochter midden in de nacht voor een 2 jaar uitgestelde schooltrip '24 uur naar Parijs.' 's Morgens vroeg heb ik met haar de volgende whatsapp-conversatie:

Zij: Mam, mag ik kinderchocolade? Of is dat niet verantwoord?  
Ik: Van Ferrero?

Zij: Ja, die. Iemand heeft hier een hele zak vol. Maar je raadt het dus niet aan? Of maakt het niet uit?

Ik: Waarom zou je dat risico nemen? Ze hebben een groot Salmonella-probleem.

Zij: Oké. Dan doe ik het niet.  
Braaf kind.

Terwijl in China hele wijken op slot gaan om corona-uitbraken te bedwingen, barst Nederland dit voorjaar open. Na twee jaar van niks mogen en afgelaste feesten, vieren we met volle teugen onze hervonden vrijheid. De oorlog om de hoek in Oekraïne maakt ons pijnlijk bewust van wat dat is: vrede, vrijheid, veiligheid. We ontmoeten en omhelzen elkaar; op verjaardagen, Koningsdag, Bevrijdingsdag, Hemelvaart. Er klinkt muziek van bandjes op openluchtpodia, er vloeit bier en wijn, we drinken uit plastic bekertjes. Er worden hamburgers met uitjes gebakken bij kraampjes zonder koelkast.

“Zou je dat nou wel doen?”, grap ik op 27 april naar een dorpsgenoot die in de rij staat bij een hamburgerkraam op het pleintje bemand door een stel pubers. “Denk je dat het veilig is?” “Geen idee...” lacht hij. “Dat risico neem ik dan maar. Ik heb trek en het ruikt lekker!” Hij komt er goed van af, gelukkig.

Een dag later meldt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) op haar site dat er, in het kader van de voedselveiligheid op vrijmarkten en oranje-feesten op Koningsdag, 24 inspecteurs op pad zijn gegaan. Verspreid over het land voerden zij zo'n 118 inspecties uit; vooral bij beroepsmatige standhouders. De NVWA-inspecteurs maakten 5 keer een boeterapport op; 55 overtreders kregen een schriftelijke waarschuwing.

Met slechts 24 inspecteurs en 118 inspecties werd natuurlijk slechts een fractie van alle standjes waar je hamburgers, nasi, saté of broodjes warm vlees kon snacken gecontroleerd. De 'huis-tuin-en-keukenondernemers' bleven grotendeels buiten schot. Veel straatverkopers gingen de fout in met het niet op

een goede temperatuur houden van het aangeboden voedsel, meldt de NVWA. 'Ook werd vaak onvoldoende informatie gegeven aan consumenten over aanwezig allergenen in de aangeboden voedingswaren.'

Voedselproducenten zijn zélf verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van hun producten en het terughalen ervan. Toch blijf ik het bijzonder vinden hoe laconiek veel Nederlanders op festivaldagen voedselveiligheidsrisico's nemen. Gaat er bij jullie wat mis, dan is dat wel andere koek.

Judith Witte  
[judith@b2bcommunications.nl](mailto:judith@b2bcommunications.nl)



# Inhoud

## THEMA: VOEDSELVEILIGHEID



### TRENDS EN ONTWIKKELINGEN 'ER IS VEEL TE BEREIKEN MET GEWOON GEZOND VERSTAND'

Van partijen in de voedselketen wordt verwacht dat ze álles doen wat redelijkerwijs mogelijk is om te voorkomen dat mensen ziek worden van voedsel. Toch zijn er nog steeds uitbraken en bijna dagelijks terugroepacties. Blijkbaar is het borgen van de voedselveiligheid niet 100% onder controle.... Kan dat überhaupt wel? Drie experts aan het woord.

#### EN VERDER...

OSV netwerk	6
Verduurzaam je schoonmaak	24
De Korrel Beheer	33
Reinigen op allergenen	34
BEAT 'M All Slicer	36
Food & Beverage Business Event	39

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procestechnologie en wetenschap. Meer info: [www.vakbladvoedingsindustrie.nl](http://www.vakbladvoedingsindustrie.nl) Oplage: 3500. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). **Voorpaginafoto:** ©Dusan Petkovic/shutterstock.com **Aan deze uitgave werkten mee:** Roderick Miranda, Maaïke Tindemans, Marjolein Straatman, Janneke Vermeulen, Esther vd Lelie **Vormgeving:** Roy Kempers **Drukwerk:** Drukwerkmax, Duiven. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. **Hoofdredactie:** Judith Witte. **Uitgever:** Saskia Stender. **Traffic:** Kiki Stender. **Sales:** sales@b2bcommunications.nl. **Redactie en administratie:** b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 19, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. **Abonnementen:** Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027. info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 15,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl). **Copyright 2022:** b2b Communications BV. Auteursrecht: 'Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.

#### INTERVIEW

### 'WE WETEN VOEDSEL-CRISIS STEEDS BETER TE VOORKOMEN'

Bij grote crises, zoals een grote brand of voedsel schandaal, wil de overheid snel weten of voedsel en drinkwater nog veilig zijn. Wageningen Food Safety Research (WFSR) geeft advies. Hoe gaan zij te werk? En welke nieuwe risico's zien zij voor de toekomst?

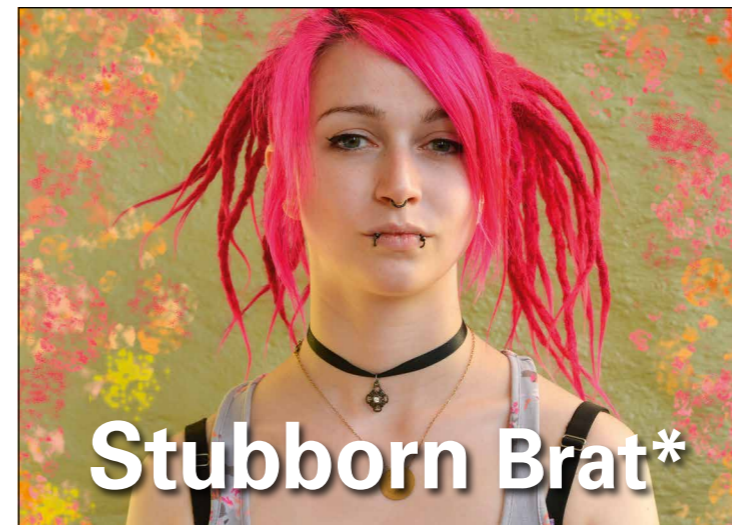


#### BEDRIJFSREPORTAGE LISTERIA MONOCYTOGENES

In de voedingsindustrie zijn er nog steeds veel besmettingen met - en recalls door - *Listeria Monocytogenes*. Simpelweg omdat bedrijven deze pathogene ziekteverwekker elke dag binnenhalen; de bacterie komt overal voor in het milieu. Hoe kun je dan een listeriabesmetting voorkomen?

#### BEDRIJFSREPORTAGE NIEUWE VERPAKKINGS- UITDAGINGEN

De food-keten kampt met grote verpakingsuitdagingen en zoekt naar duurzamere oplossingen. Naar een nieuw materiaal met dezelfde goede eigenschappen als gelamineerde versies; maar dan wél recyclebaar. Oerlemans Packaging BV helpt Farm Frites op weg.



The more complex it is to handle raw materials,  
the more we are in our element!

We Love Ingredients.

Raw materials automatically  
converting | storing | dosing | conveying | weighing | screening

[ We also stand  
for simple solutions ... ]

**AZO.**

[www.azo.com](http://www.azo.com)

**TAP**  
MACHINEBOUW BV

Hamburgervormmachines  
Stavenvormmachines  
Ballenvormmachines  
Verpakingslijnen  
Dekselsluiters  
Vulmachines  
Ontnesters  
Draaitafels



Hamburgervormmachines:  
- diverse hamburgervormen  
- hygiënisch ontwerp  
- buizenframe  
- foodgrade materialen

Pneumatisch:  
TVM140N: 45 burgers /min.  
TVM260N: 80 burgers /min.  
TVM400N: 120 burgers /min.

Servo:  
TVM400SE: 135 burgers /min.  
TVM520SE: 180 burgers /min.

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers:

- hoge productie snelheid  
- hygiënisch ontwerp  
- groot gebruiksgemak  
- bijzondere productie flexibiliteit  
- pletband is in hoek en hoogte verstelbaar  
- ook geschikt voor vlees vervangende producten



Diafragma series  
DF 50: Ø20 – Ø48 20 – 70 gr.  
DF 70: Ø40 – Ø65 60 – 140 gr.  
DF 100: Ø60 – Ø95 130 – 200 gr.

Technische gegevens  
Bandsnelheid: 30 meter/min  
Capaciteit: 170 porties/min

Goudstraat 26  
2718 RC Zoetermeer

T +31 79-3416646

info@tapmachinebouw.nl  
www.tapmachinebouw.nl

## BEDRIJFSBEZOEK GEA FOOD SOLUTIONS

DINSDAG 7 JUNI 2022, BAKEL - TEST BEFORE YOU INVEST



Wil je leren, experimenteren en innoveren zonder het risico te lopen dat je je dagelijkse productie verstoort? Dan is dit een uitgelezen kans om kennis te maken met alle mogelijkheden die GEA Food Solutions Technology Center biedt.

We brengen een bezoek aan GEA Food Solutions in Bakel, waar hun kennis op het gebied van behoud van kleur, smaak en structuur van voeding met ons wordt gedeeld. Maar dat is nog niet alles. De **GEA Heating & Refrigeration Truck (HRT)** staat op 7 juni speciaal voor de OSV in Bakel, zodat we twee vliegen in één klap slaan. Deze truck vol innovatieve producten en oplossingen is on tour door Europa. Wij laten hem speciaal voor jou terugkomen uit Frankrijk.

### EEN SPEELPLAATS WAAR KANSEN VOOR HET OPRAPEN LIGGEN

Of je nu een nieuwe opstelling in je productiestroom wilt testen of een proef draait om je voedselproduct te optimaliseren, het team van voedseltechnologen staat in Bakel voor je klaar. Hun uitgebreide kennis van vlees, gevogelte, vis, vegetarisch en vleesvervangers helpt je je product te perfectioneren. De GEA-experts zijn er voor jou. Om te helpen en mee te denken over hoe je het beste uit je product kunt halen.

Kom met eigen ogen bekijken wat er allemaal mogelijk is. Stel je vragen aan de aanwezige experts.

Zorg dat je het niet mist en geef je meteen op: [www.OSVnetwerk.com](http://www.OSVnetwerk.com)

## OSV GOLFDAG 23 MEI

Ga je met ons de baan in? Neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een GolfPro de basistechniek leert.

We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt. De dag sluiten we af met een lekkere borrel en een aansluitend een live cooking diner.



## JAARPROGRAMMA 2022

Elke maand kunnen we een event toevoegen aan ons programma. En we krijgen nog steeds aanbiedingen van bedrijven die ons willen ontvangen voor een bezoek van ons netwerk.

Deze data staan definitief vast. Zet ze in je agenda of schrijf je direct in!

**23 mei 2022;** OSV Golfdag; Golfclub de Scherpenbergh, Lieren

**7 juni 2022;** GEA Food Solutions, Bakel

**22 juni 2022;** OSV Zomerbarbecue in Restaurant Buitenzorg; Ede

**10 oktober 2022;** OSV Golfdag; Golfclub de Scherpenbergh, Lieren

**13 oktober 2022;** Oerlemans Packaging; Giessen

**3 november 2022;** FANUC Benelux; Mechelen

## WELKOM NIEUWE DEELNEMERS OSV

**Elings Vleesproducten BV** – Victor Elings – Directeur

**Fuji Packaging Benelux** – Peter Matel – Directeur

**Selo Verpakking BV** – Mark Bosman – Accountmanager

**Fresh Quality Support** – Daniël Zwiers – Eigenaar

**DNA Services BV** – Hans de Wit –

Commercieel Directeur & CoOwner



## KEUZEVRIJHEID

Ik schrijf deze column op 5 mei, de dag van de vrijheid. Het recht op vrijheid, vrijheid van meningsuiting en keuzevrijheid. Over dat laatste wil ik het hebben. Neem nou frituurvet, dat is schaars geworden. De schappen zijn leeg, op een huismerk na. Daar staan er nog 2 flessen van. Die neem je mee, dolgelukkig dat je nog frituurvet hebt gescoord. Voorheen had je er niet over gepekerd een ander merk te nemen, we zijn als Nederlander nogal merktrouw. Nu de keuze beperkt is, pik je het wel.

Dit speelt op veel grotere schaal in de industrie. Als foodproducent sta je al jaren voor kwaliteit, met de beste grondstoffen en de beste recepturen. Nu zijn sommige grondstoffen niet meer te krijgen. Dat betekent schakelen: met de inkoop en de receptuur. En je moet in gesprek met de klant, want dit ga je proeven. Ook hier geldt: overmacht. Wat voorheen onbespreekbaar was, is nu een gegeven. Er valt weinig te kiezen.

Ook de machinebouwer heeft het moeilijk: die staat garant voor snelle levering, concurrerende prijzen en een eindeloze voorraad onderdelen. Dat is nu niet meer vanzelfsprekend. Ik hoor steeds vaker dat machines niet afgebouwd kunnen worden omdat bepaalde (kleine) onderdelen nauwelijks leverbaar zijn. Dan hebben we het nog niet over de enorme kostenverhoging van staal en transport. Nu diesel uit Rusland wellicht volledig in de ban gaat, wordt het transport zó duur dat het onbetaalbaar wordt. Steeds weer moet je in gesprek met de klant om de volgende prijsverhoging te bespreken. Ook hier heeft de klant weinig tot geen keus; elke ondernemer kampt met dezelfde problemen.

Hoezo keuzevrijheid?

*Saskia Stender*



**MACHINES**  
**KLAAR VOOR HET BARBECUESEIZOEN**



Schomaker Convenience Technik GmbH ontwikkelt en maakt innovatieve machines voor de convenience food- en vleesindustrie, waaronder frituur- en gaarlijnen, paneer- en marinersystemen, kook- en gaarovens. Samen met Sismatec presenteert het bedrijf nu de nieuwste- en meest efficiënte machines voor het komende barbecueseizoen. Zoals een saté-spiess machine die volautomatisch vlees

spiess. Of de marineerlijn SMD die producten marineert in een dompelbad, waarna de air-knife afblazing zorgt voor de exacte hoeveelheid marinade op het product. De Wrapstar is een unieke wikkelmachine voor het verwerken van een breed scala aan producten waaromheen een plakje vleeswaren, zalm of zelfs deeg wordt gewikkeld.

[www.sismatec.nl](http://www.sismatec.nl)

**VOEDSELVEILIGHEID**  
**SIGNALEREN VAN**  
**BESMETTINGSGEVAAR**

Voedsel en veiligheid zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Bij gespecialiseerd schoonmaakbedrijf Hago Food & Industry weten ze als geen ander dat zelfs de beste kwaliteitssystemen niet altijd voldoende zijn om besmetting te voorkomen: oren en ogen op de werkvloer zijn minstens zo belangrijk. Daarom traint het bedrijf zijn medewerkers niet alleen in het leveren van uitstekend schoonmaakwerk, maar ook in het signaleren van besmettingsgevaar. De rol van de schoonmaker is hiermee veranderd: van generalist naar specialist, en van louter uitvoerder naar uitvoerder én adviseur met verstand van zaken. Lees welke randvoorwaarde daarbij cruciaal is op de site:

[www.hagofoodandindustry.nl/nieuws](http://www.hagofoodandindustry.nl/nieuws)



**INNOVATIE**  
**VEGANISTISCH WORSTJE IN DARM**

We weten allemaal dat alginaat wordt gezien als dé manier om een veganistische worst in een darm te maken. Heeft u ooit ervaren dat de alginaatdarm niet goed aan uw worstdeeg bindt en zodra die in kokend water terecht komt, zijn omhulsel verliest? Vaess's (voorheen Vaessen-Schoemaker,

1946) team van Nederlandse voedings-ingenieurs heeft een briljante oplossing voor dit probleem gevonden: VascoPrime, gemaakt in samenwerking met Handtmann Maschinenfabrik. Ze leggen in een 'dubbele brug' tussen de alginaatdarm en het worstdeeg: een primer die perfect werkt op

de Triple Coextrusie opties van Handtmann op de Handtmann Conpro Link. De VascoPrime maakt zijn eerste publieke verschijning op de IFFA in Frankfurt.

[www.vaess.com](http://www.vaess.com)

**RENOVEREN**  
**JACKIT RENOVEERT BIJ**  
**MAASLAND VLEESWAREN**

Jackit heeft onlangs bij Maasland Vleeswaren een snelkoeler gerenoveerd met Sealwise. Tijdens de klus bleek weer dat je bij een renovatie altijd onverwachte problemen kan tegenkomen. In dit geval waren er andere materialen nodig dan vooraf gedacht. Gelukkig waren na een telefoontje met MontageMarkt de benodigde materialen snel geregeld. Jackit heeft alles netjes afgewerkt met RVS profielen en gekit met Easy Seal van Innotec. Daarnaast heeft het bedrijf een RVS ronding geplaatst voor een betere doorstroom van de koele lucht.

[www.Jackit.nl/sealwise](http://www.Jackit.nl/sealwise)



**AUTOMATISERING**  
**VOORKOM DE 3**  
**GROOTSTE VALKUILEN**  
**BIJ AANSCHAF VAN EEN**  
**ERP PAKKET**



Wanneer je op zoek bent naar een onderdeel of naar een compleet nieuw ERP systeem, zijn er diverse valkuilen die je graag wilt vermijden. Om te helpen met het vinden van het ERP systeem en de partner die het beste bij jouw onderneming past, hebben wij een onafhankelijk assessment ontwikkeld. Vul de korte vragenlijst in en ontvang een top 5 van ERP aanbieders die het beste aansluiten op jouw onderneming en op jouw situatie. Je krijgt de Whitepaper 'Voorkom de 3 grootste valkuilen bij aanschaf van een ERP pakket' cadeau als je het assessment invult. Het helpt jou in het gesprek met de ERP aanbieders.

[www.erpfoodexperts.nl](http://www.erpfoodexperts.nl)

**VOEDSELVEILIGHEIDSCULTUUR**  
**GEEF JE TEAM EEN**  
**QUALITY BOOST**

Voedselveiligheid is een uitdagend vakgebied. Hoe creëer je eigenaarschap in alle lagen van de organisatie ten aanzien van kwaliteit en voedselveiligheid? Hoe krijg je nu écht een omslag in de mindset en het gedrag van je medewerkers? Hoe maak je je bedrijf altijd audit ready? Hoe voorkom je food safety issues? Met de Quality Workflow methode leren we jou en je team om op een leuke competitieve manier in een continue verbetermodus te komen. Dat doen we met onze unieke Quality Workflow® bouwstenen, volledig gericht op het in beweging krijgen van voedselveiligheidscultuur. Dat geeft gegarandeerd een Quality Boost!

[www.qualityworkflow.nl](http://www.qualityworkflow.nl) | [www.freshqualitysupport.nl](http://www.freshqualitysupport.nl)



**Renovatie in de voedingsindustrie**





‘Voedselveiligheid is een vast onderdeel bij innovatietrajecten’

WAGENINGEN FOOD SAFETY RESEARCH (WFSR)

## ‘WE WETEN VOEDSEL-CRISES STEEDS BETER TE VOORKOMEN’

Bij een grote brand, een stralingsincident of bij een voedselschandaal wil de overheid snel weten of het voedsel en het drinkwater nog veilig zijn. Bij dit soort grote crises voorziet de Wageningen Food Safety Research (WFSR) de overheid van advies. Hoe gaan zij te werk? En welke nieuwe risico's zien zij voor de toekomst?

Bij Wageningen Food Safety Research, onderdeel van Wageningen University & Research (WUR), ontmoeten we drie hoofdrolspelers in crisissituaties. Arjen Gerssen is projectleider van de crisisorganisatie, Ron Hoogenboom is WFSR-projectleider van het Crisis Expert Team milieu en drinkwater (CET-md) en Robert van Gorcom is directeur van Wageningen Food Safety Research (WFSR).

“WFSR is hét laboratorium dat voor de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) voedsel- en voedermonsters onderzoekt”, vertelt **Robert**. “Bij incidenten en crises zijn wij nog breder actief. De Milieu Ongevallen

Dienst (MOD) van het RIVM, Rijkswaterstaat en de ministeries LNV, VWS en I&W leggen dan ook laboratorium- en adviestaken bij ons neer. Voor bepaalde type incidenten zijn er nationale expertteams, waarin verschillende laboratoria vertegenwoordigd zijn. Zo zijn er het Landelijk Laboratorium Netwerk Terreuraanslagen (LLN-TA), het Radiologisch en Gezondheidskundig Expertise Netwerk (RGEN) en het Crisis Expert Team milieu en drinkwater (CET-md).”

**Ron**: “Het krachtige van die expertteams is dat we elkaar kennen en informeren. We werken allemaal vanuit onze eigen expertise. Als WFSR kijken wij naar de gevolgen van een incident

voor de voedselketen. Binnen de expertteams vullen we elkaar aan. Je kunt je voorstellen dat een ander laboratorium constateert dat er na een ramp een giftige stof is vrijgekomen die mogelijk schadelijk is voor het milieu of de kwaliteit van het drinkwater. Wij kunnen dan vanuit onze expertise adviseren om het vee in dat gebied naar binnen te halen of om bepaalde gewassen tijdelijk niet te oogsten.”

**Welke crises komen het meeste voor?**

**Arjen**: “Branden. Bij bepaalde branden wordt als eerste de Milieu Ongevallen Dienst van het RIVM ingeschakeld. Zij gaan met meetwagens het land in en voeren de eerste analyses uit. >>

Als daaruit blijkt dat er mogelijk dioxines of zware metalen zijn vrijgekomen, worden wij ingeschakeld. Dat gebeurt ongeveer 10 keer per jaar. Op basis van onze metingen kunnen wij eventuele adviezen aanpassen.”

**Robert:** “Ook worden we geregeld ingeschakeld door de NVWA omdat voedingsmiddelen mogelijk een gevaar vormen voor de volksgezondheid. Dat gebeurt bijvoorbeeld als een heel verzorgingstehuis ziek wordt na het eten van een maaltijd. Wij onderzoeken dan welke micro-organismen, virussen of toxines dit veroorzaakt hebben. Zo kunnen de autoriteiten de juiste maatregelen nemen.”

**Hoe vaak komt het voor dat jullie voedingsmiddelen onderzoeken omdat zij mogelijk schadelijk zijn voor de volksgezondheid?**

**Arjen:** “Wekelijks. Daarbij gaat het vooral om incidenten. Het aantal keren dat dit tot een crisis leidt, is de afgelopen jaren fors minder geworden. Dit komt omdat voedingsmiddelenbedrijven de problemen steeds beter zélf in de hand hebben. Ze weten wat de risico's zijn en nemen de juiste maatregelen om te voorkomen dat het zich verspreidt. We treffen zeker nog wel *Salmonella* of *Listeria* aan in voedingsmiddelen, maar het blijft dan meestal beperkt tot één product of één productlijn.”

**Hoe gaan jullie te werk als een incident escaleert tot een crisis?**

**Arjen:** “Een crisis begint vaak klein. Het kan starten met een analyse in het reguliere monsterproces, of we kunnen via onze piketdienst buiten werktijd een vraag krijgen. Een voorbeeld is de fipronilcrisis, waarbij we de schadelijke stof fipronil aantreffen in eieren. Zo'n crisis begint met enkele monsters. Vervolgens wil de NVWA weten in hoeverre ook andere producten besmet zijn. Dus al snel krijgen we grote hoeveelheden monsters toegestuurd. Wij leggen als instituut dan sommige andere taken neer, zodat we ons op de crisis kunnen focus-

sen. Bij een grote crisis is ons halve instituut bezig met het analyseren van de monsters.”

**Ron** vult aan: “Bekende voorbeelden van crises zijn de brand bij Chemie-Pack in Moerdijk, de Belgische dioxinecrisis en de kernramp in Tsjernobyl. We werken dan dag en nacht door om te analyseren of de gewassen nog veilig zijn voor consumptie.”

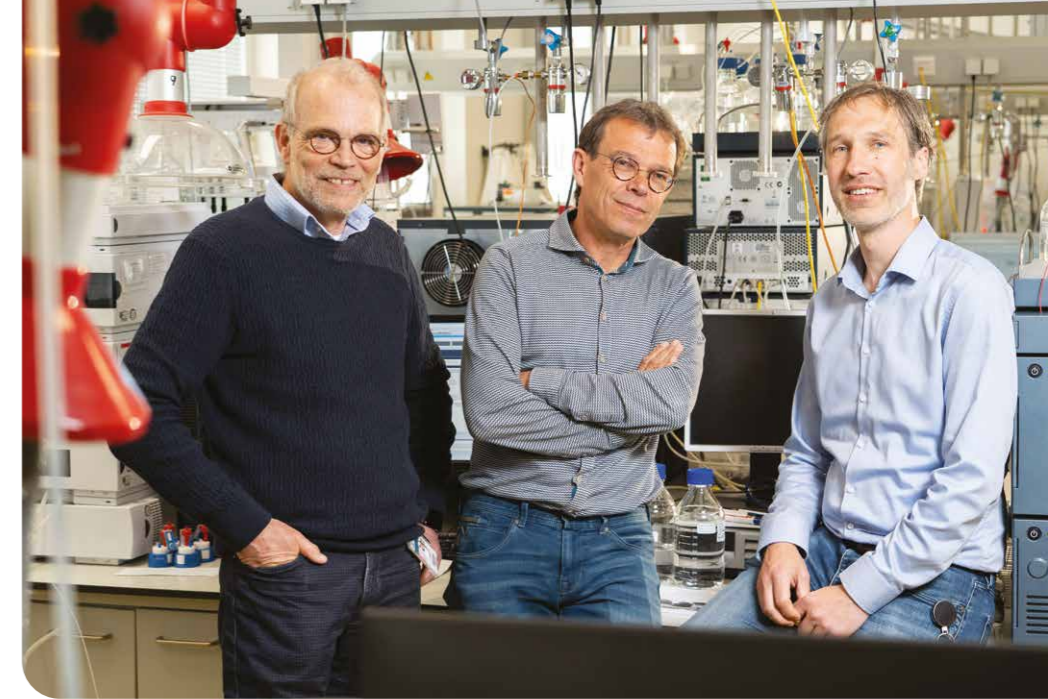
**De fipronilcrisis leidde zelfs tot een onderzoek van de Onderzoeksraad voor de Veiligheid. Wat was voor jullie de belangrijkste aanbeveling uit dat rapport? En wat is hiermee gedaan?**

**Robert:** “De Onderzoeksraad adviseerde om een signaleringsorgaan op te richten. Dit orgaan zou zich moeten richten op nieuwe, opkomende risico's. Dat is er niet gekomen. Maar we zijn wel gestart met het Signaleringsoverleg Voedselveiligheid. In die overleggen kijken we met experts uit verschillende instanties welke mogelijke issues er op ons af kunnen komen.”

**Wat zijn op dit moment de belangrijkste nieuwe risico's?**

**Ron:** “In de eerste plaats: supplementen die via internet verkocht worden. Wij treffen daar regelmatig een werkzame stof in aan die niet op het etiket staat en soms zelfs verboden is. Een paar jaar geleden vonden we bijvoorbeeld anabole steroïden in spierversterkende sportschoolmiddelen.

In de tweede plaats: de veranderende landbouw. Telers gaan steeds minder gewasbeschermingsmiddelen gebruiken. Daardoor krijgen ze te maken met meer onkruiden. Zo ontstaat het risico dat die mee geoogst worden met het graan of de thee, waardoor er risico's ontstaan voor de volksgezondheid. Ook de circulaire landbouw brengt nieuwe risico's met zich mee, dus dat moet goed meegenomen worden bij het vormgeven hiervan. Per slot van rekening was BSE ook het gevolg van onverstandig circulair gebruik van slachtafval.



Het derde belangrijke nieuwe risico is de klimaatverandering. Daardoor kunnen we bijvoorbeeld te maken krijgen met mycotoxines, mariene toxines en giftige onkruiden die hier voorheen niet voorkwamen.”

**Hebben jullie een goed zicht op deze nieuwe risico's?**

**Arjen:** “Zeker. We zitten bijvoorbeeld in verschillende Europese netwerken, waardoor we de nieuwe risico's als gevolg van de klimaatverandering al vroeg signaleren.”

**Robert:** “Ook maakt voedselveiligheid tegenwoordig doorgaans een vast onderdeel uit bij innovatietrajecten. Er zijn op dit moment bijvoorbeeld verschillende innovatietrajecten rondom de ontwikkeling van nieuwe eiwitten uit insecten. Deze insecten worden dikwijls gekweekt op afval. Binnen veel trajecten wordt er nu gelukkig vóór al gekeken welke mogelijke nieuwe risico's dat geeft en hoe deze geminimaliseerd kunnen worden.”

**Tot slot, er komen steeds betere technieken op de markt. Zijn crises daardoor in de toekomst nog beter te managen of te voorkomen?**

**Arjen:** “Jazeker. We verwachten veel van de techniek van datamining. Bij datamining kan de NVWA in de toekomst grote hoeveelheden data analyseren. Zo kunnen zij sneller signaleren

dat er iets aan de hand is, bijvoorbeeld als veel mensen op social media vermelden dat zij ziek geworden zijn van bepaald eten. Ook andere data kan met datamining beter geanalyseerd worden, zoals de berichtgeving in het buitenland of opkomende onbekende signalen in het monsteronderzoek.”

**Robert:** “Daarnaast willen we gaan investeren in apparatuur en software waarmee we monsters op veel verschillende, nieuwe stoffen tegelijk kunnen controleren. Snelheid is bij een crisis erg belangrijk. Maar als we monsters binnenkrijgen, weten we vooraf niet altijd waar we naar moeten zoeken. Met deze techniek kunnen we in de toekomst nieuwe stoffen sneller identificeren.”

**Ron** besluit: “We werken ook steeds meer met bioassays. Dit is een meetmethode waarmee we vooral kijken of er stoffen met een bepaald soort ongewenst effect aanwezig zijn in het monster. Zo ja; dan proberen we die stoffen te identificeren. We hebben al bioassays voor stoffen met dioxineachtige of hormonale werkingen, voor viagra-achtige stoffen en voor mariene toxines in schelpdieren.”

*Dit artikel is een exclusieve samenwerking met DeCrisismanager.*





## HET BORGEN VAN DE VOEDSELVEILIGHEID

# ‘ER IS VEEL TE BEREIKEN MET GEWOON GEZOND VERSTAND’

Van partijen in de voedselketen wordt verwacht dat ze álles doen wat redelijkerwijs mogelijk is om te voorkomen dat mensen ziek worden van voedsel. Toch zijn er nog steeds uitbraken en bijna dagelijks terugroepacties. Dat duidt erop dat het borgen van de voedselveiligheid niet 100% onder controle is... Kan dat überhaupt wel?

Mensen kunnen ziek worden van het voedsel dat ze eten. Als twee of meer mensen tegelijk ziek worden na het eten van hetzelfde voedsel, wordt dat ‘een uitbraak door een voedselgerelateerde ziekteverwekker’ genoemd. In Nederland werden in 2020 officieel 559 uitbraken met 1.907 zieken gemeld. In werkelijkheid vinden er veel meer voedselincidenten plaats; naar schatting zelfs 2,4 miljoen per jaar. We kennen de voorbeelden: de uitbraken van EHEC in kiemgroenten, *Salmonella* in gerookte zalm, de fipronil-affaire, Q-koorts, ethyleen-oxide in sesamzaad, de talloze recalls vanwege een mogelijk allergenenrisico door verkeerde etiketinformatie. De gevolgen zijn groot: van maatschappelijke onrust en gezondheidsschade tot het overlijden van personen. Bovendien kost een recall een bedrijf veel geld en imagoschade.

### Wat kunnen bedrijven doen om de voedselveiligheid beter te borgen?

We praten erover met drie experts:

Marjan van Ravenhorst, directeur van Allergenen Consultancy; Frank de Bok, manager Food Science Center bij Mérieux NutriSciences; en Aldo Rus, productmanager opleiding en training van KTBA Trainingen.

### Wat zegt de wet over voedselveiligheid?

Voor de voedselveiligheid zijn de Nederlandse regels vastgelegd in de Warenwet. Daarin staat dat een product de gezondheid en veiligheid van consumenten niet in gevaar mag brengen. Veel regels uit de Warenwet zijn afgeleid van Europese richtlijnen en wetten, zoals de Hygiëneverordening EG Nr. 852 (2004). De beginselen die daarin zijn genoemd, vormen een gemeenschappelijke basis voor de hygiënische productie van alle levensmiddelen.

**Frank de Bok:** “Sinds 2002 is de General Food Law van kracht; die verplicht elke producent om de herkomst van grondstoffen en de besmetting van ingrediënten, halffabricaten en eindproducten aan te geven. Bedrijven zijn

sindsdien ook verplicht om schadelijke fouten direct te melden bij de NVWA. Producenten zijn overigens zélf verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van hun producten en het terughalen ervan.”

Vorig jaar heeft de Europese Commissie de Hygiëneverordening aangepast: er zijn wijzigingen aangebracht op de herverdeling van levensmiddelen, de voedselveiligheidscultuur en het omgaan met voedselallergenen. Het voorkomen van kruisbesmetting met allergenen werd bijvoorbeeld voorheen niet expliciet genoemd in de wetgeving. Door het toevoegen

“Feit is dat er dingen fout gaan, bij elk bedrijf”



©PHOTOSHUTTERSTOCK.COM

van twee paragrafen is dit nu wettelijk verplicht voor de primaire sector én de rest van de voedselketen.

“De voedselveiligheidscultuur is pas sinds enkele jaren een vast onderdeel in de belangrijkste certificeringsschema’s,” zegt **Aldo**. “Eind 2018 bracht GFSI (Global Food Safety Initiative) een position paper uit: ‘A Culture of Food Safety’. Kort daarna namen de BRCGS, IFS en FSSC het onderwerp op in hun certificeringseisen. Een voedselveiligheidscultuur zegt iets over de intrinsieke motivatie van medewerkers; dat ze het zonder supervisie of dwang goed willen doen. BRCGS 8 treedt hierbij veel meer in detail dan IFS 7. Waar IFS 7 alleen zegt dat je de voedsel-

veiligheidscultuur in je beleid moet vastleggen en meenemen in je managementreview, eist BRCGS 8 dat je een plan maakt om de voedselveiligheidscultuur te verbeteren en dit reviewt. Daarmee dwingen ze af dat je het gaat meten. Uit de draftversie van BRCGS 9 (de definitieve versie komt uit in augustus) blijkt dat de norm zelfs nóg explicieter gaat voorschrijven wat je moet doen. Bovendien is de voedselveiligheidscultuur uit de normparagraaf gehaald en toegevoegd aan de Fundamenteel in hoofdstuk 1. Voldoe je daar niet aan, dan ben je niet BRCGS-waardig. In de draft-versie van IFS 8 staan geen aanvullende eisen ten aanzien van de voedselveiligheidscultuur.”

**Marjan:** “Met betrekking tot allergenenbeheer

heeft Stichting SimplyOK een certificatieschema ontwikkeld. De vijf basispijlers van allergenenbeheer, zoals ook opgenomen in dit certificatieschema zijn:

1. grondstofinformatie van leveranciers;
2. receptuurbeheer;
3. ontwerp van het etiket;
4. het voorkomen van verwisseling van grondstoffen, halffabricaten en etiketten;
5. en het voorkomen van kruisbesmetting en uitvoeren van een kwantitatieve risicobeoordeling met hulp van VITAL®.”

**Aldo:** “Om voedselveiligheid te borgen, is het essentieel dat je een HACCP-systematiek op- >>



zet. Als je dat goed doet, je HACCP-team daarin traint én laat meedenken, komen de meeste risico's wel boven water. Die kan je vervolgens inschatten op niveau om daar maatregelen op te nemen. Bijvoorbeeld trainen van je personeel of analyses uitvoeren."

**Frank:** "Wat we moeten testen, is vastgesteld in Verordening 2073/ 2005. Daarin zijn voor de verschillende levensmiddelen categorieën microbiologische criteria vastgelegd. Lab-onderzoek is feitelijk niet meer dan een verificatie dat producenten de regels voor het produceren van veilige producten goed naleven. De veiligheid van jouw producten moet je in de fabriek borgen; dáár moet je het risico op besmetting met gevaarlijke micro-organismen elimineren en zorgen dat de risico's op het in de handel brengen van onveilige producten beheerst wordt."

"De HACCP-aanpak, op basis van de processtappen die het product doorloopt, past alleen niet zo goed bij allergenenbeheer," reageert **Marjan**. "Allergenenbeheer wordt dan vaak beperkt tot het voorkomen van kruisbesmetting

bij elke processtap door te reinigen. Ook bedrijven die heel goed reinigen, hebben echter allergenenrecalls. Vaak gaat het mis bij processen die niet specifiek worden gezien als voedselveiligheidsissues, maar te maken hebben met de juiste informatie bij het juiste product. Denk aan het verwisselen van etiketten of producten, door te voeren op het etiket, een verkeerde silo aansluiten of een bigbag die door het bedrijf zwerft zonder identificatie en in een verkeerd eindproduct wordt verwerkt. Je moet op een andere manier naar je processen kijken. Wij gebruiken alle vijf basispijlars van allergenenbeheer als basis. Het voorkomen van kruisbesmetting is daar slechts één van."

**Een vorm van bedrijfsblindheid?**

**Marjan:** "Precies! Productkwaliteit- en veiligheid wordt vaak gelijk gesteld aan hygiëne, waar mensen goed in getraind zijn. Pas als we expliciet aanwijzen waar het mis kan gaan, zien ze het. Door onze Allergenen scan leren we ze anders naar de eigen processen te kijken, óók

naar de ondersteunde processen. Allergenenmanagement is heel vaak het intrappen van open deuren. In de praktijksituatie wordt vaak pas duidelijk wat we bedoelen. Er is veel te bereiken met gewoon gezond verstand en het structureren van alle processen."

**Aldo:** "Feit is dat er dingen fout gaan, bij elk bedrijf. Daarom is het zo belangrijk om ervoor te zorgen dat die zaken boven tafel komen en dat er wat mee wordt gedaan. Veel bedrijven maken één keer een gevarenanalyse en kijken daar vervolgens niet of weinig naar. Terwijl dit een levend document moet zijn. Gebeurt er iets bij een concurrent? Een recall, een klacht, een incident? Dan moet je gelijk nagaan of jijzelf voldoende beheersmaatregelen en monitoring hebt ingezet om een soortgelijk probleem te voorkomen. Zowel management als medewerkers overschatten zichzelf soms. Wij houden ze een spiegel voor."

**Hoe doen jullie dat?**

"Door de voedselveiligheidscultuur in kaart te brengen. Daarvoor starten wij met het verzamelen van gegevens via een anonieme enquête", antwoordt **Aldo**. "Voelen ze zich veilig in het bedrijf; kunnen ze het melden als zij of een ander een fout maken? Wordt zo'n melding opgepakt binnen het bedrijf? Vervolgens houden we een on-site assessment. Matcht wat we uit de enquête halen met wat we horen en zien op de werkvloer? Als blijkt dat het management fouten afstraft in plaats van oppakt, kun je dat als aandachtspunt oppakken. Je kunt het middenmanagement trainen in positief leiding geven. Je kunt ook een oorzaak-analyse doen bij een klacht of incident en nadenken over de vraag: wie had dit kunnen zien en waarom is het niet gemeld? Dat kun je meenemen in je root cause analysis (RCA)."

**Wat zijn de belangrijkste aandachts- of verbeterpunten die jullie tegenkomen?**

**Aldo:** "Met stip op één staat 'erkenning en waar-

dering'. Het gaat mis bij een gebrek daaraan, of het missen ervan. Een tweede aandachtspunt betreft **de communicatie**, en dan met name de terugkoppeling na meldingen. Ook de uitleg over bepaalde beheersmaatregelen kan vaak beter. Op drie staat '**de omgeving**'. We signaleren geregeld dat er ergernis ontstaat over basisvoorwaarden als het pand onvoldoende onderhouden wordt: 'Waarom moet ik een haartje dragen in een ruimte waar afbladderende verf ook voor besmetting in het product kan zorgen?'"

**Marjan:** "Als wij op bezoek gaan bij bedrijven zien we nog vaak data-eilandjes. De kwaliteitsdienst heeft een Excelbestand met recepturen en levert op basis daarvan de etiketinformatie

aan. In de productie wordt echter met een ander bestand gewerkt en R&D gebruikt wéér een ander. Deze bestanden en dus de recepturen zijn niet altijd gelijk. Soms zie je dat er in de kruidenkamer product wordt afgewogen en iemand met stift op de zak kalkt wat erin zit. Dat is vragen om problemen. Automatisering kan hier helpen. Zorg ervoor dat alles duidelijk geïdentificeerd wordt, gebruik een sticker waarop het artikel-, batchnummer en een datum staan. We moeten ervoor zorgen dat de consument met een allergie zijn eigen veilige keuze kan maken, door de juiste productinformatie. Dát is de basis. Data-management is daarvoor essentieel."

**Frank:** "Een verbeterpunt dat ik wil noemen is dat producenten hun onderzoek veel meer moeten baseren op de risico's die het product met zich meebrengt, redenerend vanuit de grondstoffen die het bevat en het productie-

proces om het te maken, in plaats van op een wettelijke verplichting. Zo wordt er helaas veel te weinig naar voedselveiligheid en het testbeleid gekeken. Als er helemaal geen criterium is, wordt er ook niet op getest. Voor gerookte zalm staat bijvoorbeeld niet expliciet in de wetgeving dat je het moet onderzoeken op *Salmonella*. Dat doen de betreffende producenten dus ook niet, waardoor een uitbraak in 2012 met deze bacterie pas héél laat werd opgemerkt. Een ander voorbeeld: in Engeland geldt strenge wet- en regelgeving voor *Clostridium botulinum*. Fabrikanten die naar Engeland exporteren zijn verplicht te monitoren op deze bacterie. In Nederland vormt hij echter nauwelijks een probleem en de NVWA handhaaft er niet op. Dus er wordt maar nauwelijks op gecontroleerd. Toch is het een heel gevaarlijke bacterie, je kan er aan overlijden.

**Aldo:** "Of kijk naar ethyleen-oxide. Dat zat niet in het standaardpakket dat de meeste bedrijven gebruiken om te analyseren. Het werd min of meer bij toeval ontdekt in sesamzaad uit India. Pas toen ging iedereen er op testen en bleek het in veel meer grondstoffen te zitten. En voordat er ooit paardenvlees in rundvlees werd aangetroffen, deed niemand een DNA-test op rundvlees."

**Frank:** "Het vergt de nodige kennis van microbiologie om een goede inschatting te kunnen maken van wat wéérkelijk nodig is. Sommige voedselpathogenen vormen pas een risico in een product als ze de kans krijgen om uit te groeien. Een jaar of vijf geleden is de NVWA veel strenger op *Listeria monocytogenes* gaan controleren. Toen bleek dat veel producenten het risico dat die bacterie met zich mee kan brengen niet beheersen. Ze dachten dat ze het al die jaren goed deden, maar voldeden glashard niet aan de wetgeving."

**Wat was er dan aan de hand?**

"*Listeria* mag binnen de houdbaarheidsstermijn niet boven een bepaalde waarde uitkomen,"

Deze foto is in 2019 gemaakt en derhalve geen actuele situatie



## Kennis, kwaliteit en slagkracht.

Wij kunnen elke gewenste klimaatinstallatie realiseren en daar service aan verlenen.



**“Al 27 jaar een betrouwbare en solide partner voor al uw koel- en vriesprocessen!”**



## LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

- ✓ Totaalleverancier van reinigingssystemen voor de voedselverwerkende industrie
- ✓ Vervaardiging in eigen werkplaats, maatwerk mogelijk
- ✓ Betrouwbaar

**Krattenwasser met ontstickeraar testen?**

**Wij komen gratis naar u toe!**

Scan hier uw afspraak



Bedrijfsweg 33 8251 KK Dronten +31 (0)321 - 386 600 verkoop@letsbv.nl

legt Frank uit. “Wat over het hoofd werd gezien, is dat je er niet vanuit kunt gaan dat als je niets vindt, het risico er ook beheerst is. De kans dat je wat mist in je onderzoek is namelijk groot! Er blijft een risico. Het gaat altijd om kansberekening en incidentie. De overheid wil, in Nederland zijn ze daar heel streng in, dat je kunt aantonen dat als een bacterie in het product terecht komt, deze niet als gevolg van een te lange houdbaarheidstermijn een risico kan vormen. Producenten gingen als gevolg van de NVWA-controles de houdbaarheidstermijnen verkorten of meer conserveringsmiddel toevoegen aan het product. Terwijl de retail juist langere houdbaarheidstermijnen wil, en de consument minder additieven in zijn product. Een lastig dilemma.”

**Over welke ontwikkelingen maak je je druk?**

**Marjan:** “Met betrekking tot allergenenwaarschuwingen is de balans zoek geraakt. De wetenschap dat iemand met allergie dood kan gaan aan een product met een allergeen heeft

ertoe geleid dat op té veel verpakkingen waarschuwingen staan. Maar niet elke hoeveelheid is levensbedreigend. Uitgangspunt moet zijn dat je de consument informeert als er ook écht een risico is, anders zal de consument de waarschuwing niet meer serieus nemen en negeren. Bij kans op kruisbesmetting, wat niet te voorkomen valt, moet je een heel weloverwogen keuze maken op basis van een goede risicobeoordeling, zoals met VITAL. Er is hierin nog veel werk te doen, ook voor de toeleverende keten.”

“Linzen bijvoorbeeld groeien met een steun- gewas, dat wordt mee geoogst. Meestal is dat tarwe, een allergeen. De linzenboer zou ook kunnen kiezen voor een ander ondersteunend gewas. Of kijk naar wat er gebeurt in de slachthuizen met leghennen die tot vlees worden verwerkt. Die kunnen nog een ei in zich dragen. Bij het slachten komt ei op het vlees terecht. Dan verkoop je de consument een kipproduct dat het allergeen ei kan bevatten. De toeleverende keten is zich vaak niet bewust van deze risico's.”

“Toch is Nederland één van de veiligste landen als het gaat om voedsel,” aldus Frank. “Ik vind wel dat er strenger opgetreden mag worden naar producenten die er met de pet naar gooien. Blijf niet waarschuwen, sluit zo'n fabriek! Dat helpt beter dan nieuwe criteria toevoegen aan alle criteria die er al zijn.”

**Aldo:** “Wat ik hoop is dat, nu de voedselveiligheidscultuur ook in de Hygiëneverordening is opgenomen, elk bedrijf, dus niet alleen de BRC, IFS of FSC2200-gecertificeerde bedrijven, daar wat mee gaat doen. En dat we daardoor een daling gaan zien van het aantal incidenten. Een recall kost veel geld, je loopt reputatieschade op, je speelt met de gezondheid van mensen. Het is een serieuze bedreiging voor je bedrijfscontinuïteit. Kijk naar Ferrero in Aalten met de salmonellabesmetting van de Kinder Surprise eieren, of naar Offerman met z'n Listeria-probleem: die fabrieken zijn dicht. Einde verhaal.”



© PHELO/ISTOCK/ISTOCK.COM

# LISTERIA MONOCYTOGENES: HOE KOM JE ERVAN AF?

In de voedingsindustrie zijn er nog steeds veel besmettingen met - en recalls door - *Listeria Monocytogenes*. Simpelweg omdat bedrijven deze pathogene ziekteverwekker elke dag binnenhalen; de bacterie komt overal voor in het milieu. Hoe kun je dan een listeriabesmetting voorkomen?



Nocospray

“Omdat *Listeria Monocytogenes* gewoon in de grond en in het water voorkomt, zijn vissen en landdieren bijna automatisch dragers van deze bacterie”, vertelt Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren. “Als we deze dieren vervoeren, slachten en verder verwerken, komt de bacterie mee het bedrijf in. Hij vermeerderd optimaal in een koude omgeving en kan overleven tot 80°C. Ready to eat producten zoals vleeswaren, gerookte vis en kant-en-klaarmaaltijden zijn fijne leefomgevingen voor *Listeria*.”

Ook al kan je er dus niets aan doen dat de bacterie je bedrijf binnenkomt; je kan hem wél verwijderen: door goed te reinigen en zorgvuldig te desinfecteren. Hugo: “Reinigen is mensenwerk. Het moet zeer grondig gebeuren om de biofilm, waarmee *Listeria* zich beschermt, te verwijderen. Daarna kan je desinfecteren om *Listeria* te elimineren.”

**Maakt desinfectie het verschil?**  
“Zeker wel; maar ook dát is vaak mensenwerk. Dikwijls gebeurt dat

volgens de methode ‘vlug-vlug-en dan snel naar huis’. Dat is het slechtste wat je kan doen. Bovendien wordt vaak niet alles gedesinfecteerd, maar alleen de contactoppervlakken waar het product in aanraking komt met een oppervlak. Juist dan geef je *Listeria* vrij baan om te vermeerderen.”

“Er bestaan ook geautomatiseerde desinfectiesystemen die zeer effectief zijn. Ozon bijvoorbeeld. Dat werkt erg goed, want in een met ozon gevulde ruimte overleeft niets. Nadeel is dat de ruimte hermetisch afgesloten moet zijn en dat het gas gevaarlijk kan zijn voor de medewerkers. Je moet dus strenge veiligheidseisen in acht nemen. Op een lage dosering werken, wat minder gevaarlijk is, heeft niet het gewenste resultaat. Je kunt ook kiezen voor UV. Dat werkt alleen goed als de UV straling dicht op het oppervlak komt. Op grotere afstand van het oppervlak, en ook door schaduw, neemt de effectiviteit flink af.”




## Kan dat niet anders?

“Omdat er elke dag nieuwe *Listeria* bacteriën een bedrijf kunnen binnenkomen, moet je anders naar het probleem kijken: zorg ervoor dat ze geen kans krijgen om uit te groeien naar een ongewenst niveau. Je moet het dus beheersen, de infectiedruk zo laag mogelijk houden.

“Door een ruimte te vullen met de droge damp van het Nocotech systeem zorg je ervoor dat de infectiedruk zeer laag blijft. Dat lukt al met een extreem lage dosering omdat het zo effectief is. De meeste *Listeria* bacteriën overleven deze droge damp niet. De rest wordt morgen geëlimineerd, want de droge damp heeft de

eigenschap overal te komen: ook onder contactoppervlakken, en in gaatjes en kiertjes. Zonder residu achter te laten, dus zonder te hoeven naspoelen, kan de dag erna de productie zo weer worden opgestart.”

 [www.simpeldesinfecteren.nl](http://www.simpeldesinfecteren.nl)

## Beheerst u uw microbiologische risico's? Onderstaande bedrijven wel!



Mooijer Volendam / Lou Snoek   Sushi RAN   Poppies   FrieslandCampina   Beyond Meat   Piet de Wit Snacks   Vivera  
Zweistra Vlees en vleeswaren   Koelewijn's Haringinleggerij   Compaxo   W&G Ede   Vleescentrale van der Horst  
Seafood Parlevliet   ZG Slicing Lisse   Ruitenburg   Ter Beke Groep   Neptunus Seafood   Blokland Cold Stores  
ZG Slicing Nieuw Vennepe   Zijdenbos   Peridot Food   Quik's Potato Products   Hogeslag-Olst   Dutch Bakery Group  
PMj Foods Holland   Chateau Briand   Qizini   Vleeshandel Zuid Nederland   Nive Interovo   Amazing Daily Cuisine  
StarCuisine   VS Apple Industries   Pali Group   Kaas-Pack Holland   ExpertCheese   Farm Pack

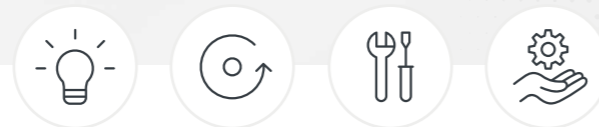
## Duurzame verpakkingconcepten



**Duurzaam, PVC vrij én een hoge voedselveiligheid!**

**Nieuw: de flowpack verpakking voor vers vlees.**

- ✓ **Engineering & Automatisering**
- ✓ **Eigen technische dienst, 24/7**
- ✓ **Meer dan 70 jaar ervaring**
- ✓ **Alle kennis onder één dak**
- ✓ **Turnkey verpakkinglijnen**



*Innovative and creative solutions*

## DE PRIJS VAN VOEDSELVEILIGHEID

Als het gaat om het borgen van onze veiligheid, worden er vaak rigoureuze maatregelen genomen. Ik denk aan de lockdowns tijdens de corona-crisis. Kinderen die niet naar school gingen, mensen die vereenzaamden. Kijk naar de drastische maatregelen rondom de vogelgriep. Er hoeft maar één gans met vogelgriep over een boerderij te vliegen, en alle kippen en kuikens worden geruimd. Er zijn inmiddels miljoenen dieren verbrand, vermoord.

Ook in de voedingsmiddelenindustrie kennen we de pijn die met destructie samengaat. Als uit analyses blijkt dat het gehalte van een contaminant boven een drempelwaarde uit komt, worden hele partijen teruggehaald en vernietigd.

Als wij als lab een overschrijding constateren, moeten we dat melden (ook al is het écht niet altijd zo dat als je op een grens zit, er doden zullen vallen). Zo worden we deelgenoot van het verdriet en frustratie van de klant, delen we het gevoel van machteloosheid: om de enorme verspilling, en een gevoel van onrechtvaardigheid. Enerzijds begrijp ik de ingrijpende maatregelen. Het gaat immers om de veiligheid van ons allemaal. Maar toch... Het wringt. Heiligt het doel altijd de middelen? Welke prijs betalen we voor onze veiligheid?

De consument eist veilig voedsel. Logisch. Die stem klinkt dan ook luid en duidelijk in de samenleving door. Rondom de ondernemer, of de boer, blijft het stil. Bij hen overheerst het gevoel: 'er wordt niet naar mij geluisterd'.

Ik pleit daarom voor een quick crisisresponsteam van experts in crisis situaties die betrekking hebben op de voedselveiligheid. Naast de NVWA zitten in dat team ook de inhoudelijk experts en het laboratorium. Maar vooral ook het bedrijf waar het allemaal om gaat. Betrek de ondernemer bij het beslissingsproces dat bepalend zal zijn voor het voortbestaan van zijn of haar bedrijf.

De gevolgen van de rigoureuze maatregelen zijn complex en té kostbaar. Ondernemers willen gehoord worden; geef ze een stem.

*Pieter Vos*  
Directeur Nutrilab



## VOEDSELVEILIGHEID EN DUURZAAMHEID: GAAT DAT SAMEN?

# VERDUURZAAM JE SCHOONMAAK

Verduurzaming van de schoonmaak vraagt om omdenken. Kijk eens met andere ogen naar je proces en naar de middelen die je gebruikt. Ontdek dat je al (duurzaamheids)winst realiseert met enkele kleine veranderingen.

Op verse groenten, maar soms ook op andere voedingsmiddelen, worden regelmatig restanten quaternaire ammonium verbindingen aangetroffen. Hoe dat kan? Die zijn, als gevolg van onvoldoende naspoelen na het desinfecteren, achtergebleven op de producten. De quats in quathoudende desinfectiemiddelen blijven bovendien langdurig actief in afvalwater en het milieu. Andere gangbare alcoholhoudende

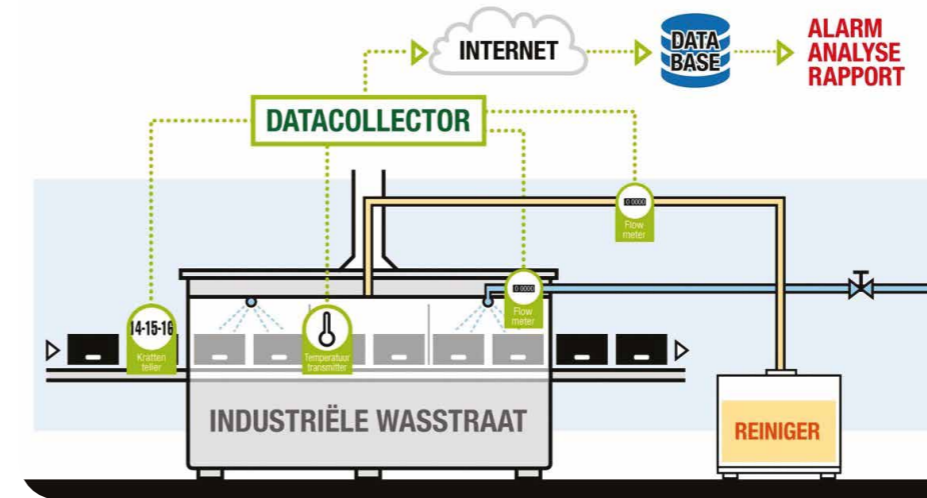
desinfectiemiddelen bestaan merendeels uit ethanol en isopropylalcohol. Ook met deze desinfectiemiddelen werken heeft steeds minder de voorkeur: ethanol wordt beschouwd als kankerverwekkend en reproductietoxisch.

### KAN DAT OOK ANDERS?

“Naast de traditionele FoodClean producten bieden we ook het ecologische Eco-Point

assortiment. Voor een aantal speciale toepassingen zijn de ecologische producten meer passend. Afhankelijk van het product of half-fabriekaat dat verwerkt wordt, en de omstandigheden bij de klant, maken we een productadvies op maat. Dat kan bestaan uit een mix van FoodClean en Eco-Point producten.”

“Eco2Clean steekt veel tijd en energie in de verdere ontwikkeling van duurzame alternatieven met weinig of geen milieu-impact”, vertelt Gert Visscher, directeur/ eigenaar. “Wij geven de voorkeur aan hernieuwbare stoffen van natuurlijke oorsprong. Zo ontwikkelde onze researchafdeling recent ‘Laquick’; een innovatief 100% natuurlijk desinfectiemiddel dat zowel quathoudende als ethanolhoudende desinfectiemiddelen kan vervangen. Dit alternatief bestaat uit melkzuur en waterstofperoxide, en vervalt na een langdurige werking in water, zuurstof en kooldioxide. Een extra voordeel is dat er niet nagespoeld hoeft te worden.” Laquick omvat daarmee meerdere duurzaamheidsaspecten: het is veilig voor de medewerkers die ermee werken, er blijven geen schadelijke residuen achter en zowel schoonmaakuren als waterverbruik verminderen. “Kijken we specifiek naar de footprint van dit



‘Eenvoudige maatregelen leveren al een flinke besparing op van water en energie’

desinfectiemiddel, dan is ook die zeer gunstig”, vervolgt Gert. “Melkzuur wordt verkregen uit reststromen van de zuivelindustrie. De zuurstof uit de waterstofperoxide die vrijkomt na de werking van het product, zorgt zelfs voor een betere kwaliteit van het afvalwater.”

### SCHUIMREINIGER MET WEI ALS BASIS

Een ander voorbeeld van een 100% natuurlijk product is EcoFoam 6. Deze krachtige schuimreiniger bestaat uitsluitend uit natuurlijke grondstoffen, zoals hoogwaardige weicomponenten en natuurlijke plantaardige zepen. Dit product heeft een uitstekend eiwit- en vetverwijderend vermogen en voorkomt afzettingen van kalk. Omdat het geen gevaarlijke stoffen bevat, zijn persoonlijke beschermingsmiddelen niet nodig en kan het zonder verdere eisen overal worden opgeslagen. Het heeft geen invloed op het afvalwater en is daardoor veilig voor het milieu. “De karnemelkachtige geur van

EcoFoam 6 wordt niet door iedereen gewaardeerd, maar mogelijke oplossingen daarvoor zijn in de maak”.

### VEILIG, DUURZAAM, EFFICIËNT

Voordat de hygiëne-adviseurs producten bij een klant introduceren, analyseren ze eerst het schoonmaakproces van die klant. Gert: “Ervaring heeft ons geleerd dat heel vaak het aantal reinigingsstappen verminderd kan worden alleen al door het juiste reinigings- of desinfectiemiddel in te zetten. Dat is uiteindelijk ook minder belastend voor het afvalwater. Maar wij ondersteunen onze klanten niet alleen met productontwikkeling bij het verduurzamen van hun schoonmaakproces”, vervolgt hij. “Reinigingsprocessen van wasinstallaties, zoals kratten-, bakken- en onderdelenwassers en CIP-processen kunnen 9 van de 10 keer veel duurzamer verlopen. Met een online registratiesysteem worden dan het waterverbruik, de

wastemperatuur, druk en het chemieverbruik 24/7 gevolgd.”

### ZO EENVOUDIG KAN HET ZIJN

In de praktijk is gebleken dat er veel besparingen te behalen zijn op het gebied van water en energie. Gert: “Na ingebruikname van dit in eigen beheer ontwikkelde registratiesysteem (HIMS) bij een klant kwamen er door de rapportages van het systeem concrete gegevens beschikbaar. Het management kreeg daardoor gerichte aandacht voor het functioneren van de krattenwasser en nam op basis van feiten een aantal besparende maatregelen. Zo werden machines tijdens de pauzes uitgeschakeld. Bij beëindiging van de schoonmaakwerkzaamheden op zaterdagavond werd de watertoevoer voortaan consequent afgesloten. Hoe eenvoudig kan het zijn? Het zijn voorbeelden van maatregelen die in de dagelijkse praktijk niet direct worden genomen, maar wél een flinke besparing van water en energie opleveren.”

 [www.eco2clean.nl](http://www.eco2clean.nl)

### ENZYMATISCHE REINIGING VERLENGT HOUDBAARHEID

Eco2Clean heeft specifiek voor locaties waar producten met een kwetsbare houdbaarheid worden verwerkt, een breed gamma aan enzymatische reinigers ontwikkeld. Deze middelen zijn niet belastend voor het milieu, veilig voor mens en machine en daarmee 100% duurzaam. Deze reinigers leveren meer dan een duurzaam voordeel op. Op basis van praktijktesten is vastgesteld dat een incidentele dieptereiniging met inzet van enzymatische reinigingsmiddelen een verbetering van de algehele hygiëne van een productielocatie oplevert. Ook neemt de besmettingsdruk van onder andere Listeria af en wordt de houdbaarheid van de producten verlengd. Wel kan het gebruik van deze reinigers alleen succesvol zijn als aan alle andere voorwaarden voor het borgen van een goede hygiëne wordt voldaan.



‘DE VRAAG IS ENORM’

# RECYCLEBARE BARRIÈRE-VERPAKKINGEN NU REALITEIT

De food-keten kampt met grote verpakkingsuitdagingen en zoekt naar duurzamere oplossingen. Naar een nieuw materiaal met dezelfde goede eigenschappen als gelamineerde versies; maar dan wél recyclebaar.



Was het jarenlang ingewikkeld in de verpakkingsketen om alle neuzen de duurzame kant op te krijgen, nu lijken steeds meer partners in de branche overtuigd van het belang van samenwerking. “Retailers en verpakkingsbedrijven pakken meer regie in duurzaam verpakken. Ze nemen specialisten en duurzaamheidsmanagers in dienst; niet langer bepaalt de marketingafdeling alleen welke verpakking in het schap komt,” vertelt Merijn Bos, sales director bij de Oerlemans Packaging Group. Het bedrijf produceert flexibele folies en verpakkingen van kunststof en, sinds de overname van Stempheer dit jaar, ook van papier. De Oerlemans Packaging Group bestaat uit zeven bedrijven met elk hun eigen specialisme en heeft een sterk ontwikkelde R&D-afdeling: het Oerlemans Technology Center (OTC). Alle zeven bedrijven produceren voor zowel voor food als non-food.

## DRIE GROTE UITDAGINGEN

“Verduurzamen doen we samen” is één van onze credo’s. Daarom leveren we bijvoorbeeld zestien bestuurders aan voor samenwerkingsverbanden binnen de verpakkingsbranche en zijn we actief bij onder meer het Plastic Pact Nederland,” aldus sustainability director Rob Verhagen. Volgens hem kampt de verpak-



Merijn Bos (l) en Rob Verhagen

kingsbranche met drie grote uitdagingen: “Het afvalmanagementsysteem laat te wensen over. De circulariteit kan beter geborgd worden en zwerfafval moet worden voorkomen. Ten tweede moet de CO<sub>2</sub>-voetafdruk van verpakkingen omlaag, in de hele keten. Een relevante vraag is bijvoorbeeld hoe je met een duurzamer ontwerp ook kunt besparen op logistiek. En ten derde streven we naar minder materiaalgebruik, want overconsumptie van grondstoffen is een groot probleem. Met focus op de circulaire economie maken we van afval grondstof, reduceren we CO<sub>2</sub> en hebben we minder nieuwe grondstoffen nodig. Circulariteit is dus een mooi middel om de hogere doelen te halen.”

## VAN SAMENGESTELD NAAR MONOMATERIAAL

Om deze uitdagingen aan te gaan, heeft het bedrijf vijf verduurzamingsrichtingen gedefinieerd: re-duce, re-use, re-cycle, re-design en

re-new. “Samen met klanten kijken we tegen welk specifieke problemen zij aanlopen en welke oplossingsrichtingen passen. De strategie van de klant is bepalend,” vertelt Merijn. “Wat betreft reduce hebben we al grote stappen gezet.” Rob vervolgt: “Zo hebben we steeds dunner folies ontwikkeld. Op barrière- en diepvriesfolies is bijvoorbeeld wel 50% reductie bereikt. Daarvoor worden verschillende kunststofsoorten gelamineerd. Veel verpakkingen die nu in het schap liggen, combineren bijvoorbeeld PET en polyethyleen, of er zit PVDC of PA in een van de lagen. Daardoor hebben de verpakkingen een hogere barrière, doordrukweerstand, een betere verwerkbaarheid én wordt ook bespaard op logistiek. Supergaaf natuurlijk, maar de gecombineerde materialen geven een verstoring in de recycling. We willen dus terug naar monomateriaal uit polyethyleen; dat past het beste binnen het recyclesysteem. Het nieuwe materiaal moet wel dezelfde eigenschappen

hebben als het gelamineerde materiaal: een hoge barrière, goede transparantie en een hoge stijfheid en doorprikweerstand.”

## VOOR DE TROEPEN UIT

In september opent in Giessen (Noord-Brabant) een nieuwe fabriek waar barrièreverpakkingen van het nieuwe materiaal geproduceerd gaan worden. De kosten van de bouw liggen op zo’n twintig miljoen euro. “We hebben voor de troepen uit geïnvesteerd, want we voorzien een enorme vraag naar barrièreverpakkingen die 100% recyclebaar zijn. Veel bedrijven hebben de doelstelling om vanaf 2025 enkel met recyclebare verpakkingen te werken. Processen en verpakkingsmachines moeten daarvoor eveneens worden aangepakt. In de branche betekent 2025 dus eigenlijk al morgen.”

## LAGERE RESPIRATIE, LANGERE HOUDBAARHEID

Een andere innovatie - ontwikkelt in nauwe >>

## Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is essentieel als het gaat om de productie of verwerking van voedingsmiddelen. Havantec Hygiene Solutions biedt een uitgebreid assortiment: van wasbakken tot hygiënesluizen. Onze adviseur denkt graag met u mee voor een juiste invulling van uw hygiënevoorzieningen.

- ◆ Wasbakken
- ◆ Zeep & desinfectie dispensers
- ◆ Zolen- & laarzenreinigers
- ◆ Hygiënesluizen
- ◆ Accessoires

T: (0499) 37 69 70  
E: info@havantec-hygiene.nl  
www.havantec-hygiene.nl



**HAVANTEC**  
HYGIENE SOLUTIONS

Industriële  
wasmachines

Kleedruimte  
inrichting

Reinigingstechniek  
Afwateringstechniek



## CENTRIFUGAAL, LOBBEN EN SCHROEFSPINDELPOMPEN

# PACKO

## Hygiënische pompen voor de zuivel



**VERDER**  
passion for pumps



VERDER is fabrikant van PACKO pompen

VERDER BV Tel.: +31 (0)50-549 59 00 → sales@verder.nl → www.verder.nl

samenwerking met Perfotec – is de Perfotec Linerbag. Merijn licht toe: “Dat zijn grootverpakkingen voor onder andere AGF-transport die worden voorzien van kleine laserperforatie-gaatjes in onze speciale folie.” Rob vult aan: “Groente en fruit blijven doorademen na de oogst – we noemen dat respiratie. Die verschilt per gewas. Als je precies de juiste hoeveelheid gaatjes aanbrengt in de verpakking, verlaagt de respiratie enorm en verlengt je de houdbaarheid wel zes tot twaalf weken. Bovendien reduceert deze verpakkingmethode het vochtverlies met 10%, wat de kwaliteit weer ten goede komt. En de gewassen kunnen per schip worden vervoerd in plaats van per vliegtuig: lagere transportkosten en minder CO<sub>2</sub>-uitstoot dus. Asperges, druiven, watermeloen en ananas worden al met deze grote omverpakkingen vervoerd.”

Welke duurzame vergezichten ze nog hebben voor de foodbranche? Merijn: “Ons portfolio verder uitbreiden met 100% recyclebaarheid voor alle foodtoepassingen.” Rob: “De keten sluiten en zorgen dat het recycleat dat beschikbaar komt zo goed mogelijk gebruikt wordt; dát is de komende tijd onze grootste uitdaging.”

### NIEUWE VERPAKKINGSUITDAGINGEN

Farm Frites serveert foodservice-ondernemers uit meer dan 100 landen uiteenlopende soorten frites, aardappelspecialiteiten en appetizers. Samen met hun partners investeert het familiebedrijf al meer dan 50 jaar in het ontwikkelen, verwerken en vermarkten van aardappelproducten. Marketing Director Sander van der Linden: “Verduurzamen speelt hierin een grote rol. We dagen onszelf continu uit de impact van onze bedrijfsvoering op het milieu verder te minimaliseren. Voor onze verpakkingen streven we wereldwijd naar minder en recyclebaar, zo mogelijk van hernieuwbare materialen. Maar wel met behoud van alle functionaliteiten om de kwaliteit van onze producten te waarborgen. Dat is de grote uitdaging.”



### GRENZEN AAN OPTIMALISEREN

“Zo kijken we voor het minderen van verpakkingsmateriaal naar het type doos dat de meest efficiënte belading van trucks en zeecontainers oplevert. Hierdoor besparen we tevens op transportbewegingen en CO<sub>2</sub>-emissie. Daarnaast onderzoeken we of materialen dunner kunnen bijvoorbeeld door ze sterker te maken. Aan het optimaliseren zitten grenzen; de beoogde milieuwinst raakt je kwijt als het dunner materiaal tot productverlies of transportschade zou leiden.”


### GOEDE SAMENWERKING

Farm Frites streeft naar recyclebare verpakkingen. Dit is al zo voor diepvriesproducten. Afgelopen twee jaar doorliep Farm Frites samen met Oerlemans Packaging een intensief ontwikkelingstraject om ook koelverse frites en specialiteiten van recyclebare folie te voorzien. “Uitgangspunt is het eisenpakket dat wij aan de folie stellen, zoals het behoud van productkwaliteit en het verder verduurzamen”, vertelt Sander. “Binnen dit traject is een goede samenwerking essentieel. Je start met ontwikkelen, testen en optimaliseren. Een folie met goede labresultaten moet ook tijdens een produc-

tionering op diverse verpakkingsmachines goed blijven performen. Doordat we verpakken onder beschermende atmosfeer, moeten seals intact blijven. Doorprikkingen accepteren we niet, en de zak moet de juiste 'look en feel' behouden.”

### VERDER VERDUURZAMEN

Toekomstgericht kijkt Farm Frites naar verdere inzet van plantbased en/of gerecycleerde materialen (recycleat). “De eerste succesvolle stappen zijn samen met Oerlemans al genomen voor zakken om aardappelen die in opslag liggen te bemonsteren. Deze zijn recyclebaar, bevatten recycleat en zijn meerdere malen herbruikbaar. Voor ons pilotproject Planet Positive Fries gebruiken we folie van Oerlemans met plantbased kunststof.” Ondertussen ervaart Farm Frites meer dan ooit dat de food- en verpakkingswereld gericht is op het verduurzamen van de verpakkingsketen. Sander: “Dat vraagt veel van de branche, maar ook van onze mensen, leveranciers, het machinepark en de materialen. We zijn er trots op dat we samen met Oerlemans een rol kunnen spelen in die transitie.”

 [www.oerlemanspackaging.nl](http://www.oerlemanspackaging.nl)  
[www.farmfrites.com](http://www.farmfrites.com)



AUTOMATISERING

**DNA SERVICES NEEMT FRESHERP SOFTWARE OVER**



DNA IT Holding, bekend van DNA Services uit Hendrik-Ido-Ambacht heeft de FreshERP software overgenomen van Coöperatieve Caswell IT Group. FreshERP is een geïntegreerd pakket waarmee inkoop, verkoop, complexe importfaciliteiten, voorraad- en partijadministratie, fustadministratie, douanefunctionaliteiten, EDI, kwaliteitscontrole, financiële administratie en warehouse management kan worden geautomatiseerd. Om zich helemaal te kunnen richten op de groente- en fruitsector heeft DNA een aparte entiteit opgericht onder de naam Fresh IT Services. Dit nieuwe bedrijf maakt, naast DNA Services, onderdeel uit van DNA IT Holding.

Op de foto v.l.n.r. Bram Troost, Dirk-Willem Huisman, Hans Erkamp, Hans de Wit, Joost Slingerland, Burkhard Weitz en Albert van Zijverden.

De ontwikkelaars die aan de wieg van het huidige FreshERP stonden, blijven betrokken bij het onderhoud en de doorontwikkeling van de software. Er wordt al gewerkt aan verschillende innovaties, zoals datavisualisatie, webshop-integratie en het optimaliseren van de gebruikersinterface.

[www.dnaservices.nl](http://www.dnaservices.nl)

“Wij werken reeds geruime tijd naar volle tevredenheid met het alles-in-één-systeem FreshERP!”  
Joost Slingerland – Lehrmann Troost

**CERTIFICERING  
HERZIENING  
PUNTENSYSTEEM IFS 8**

In april presenteerde IFS een draft versie van IFS 8. Daaruit blijkt dat het huidige puntensysteem wordt herzien. De IFS-certificering werkt met een A-B-C-D score. In versie 6 stond A voor goed (20 punten); B voor een kleine afwijking (15 punten), C voor een afwijking (5 punten) en D voor onvoldoende (20 punten aftrek). In IFS 7 veranderde de B-score van 'een afwijking' naar een 'point of attention'. Een auditor die onder IFS 6 een kleine afwijking zag, schaalde die onder de B-score. In versie 7 moest hij dezelfde afwijking echter een C geven. De score van audits onder IFS 7 ligt daardoor gemiddeld 2% lager dan onder IFS 6. Dat heeft ingrijpende gevolgen. Een score van 96% leverde onder IFS 6 nog een higher level op. Onder IFS 7 leverde dezelfde situatie 94% op, waarmee het bedrijf van higher level naar foundation level degradeerde. IFS geeft aan dat ze in versie 8 het puntensysteem zullen herzien, met name de B-scores.

bron: KTBA, a Mérieux NutriSciences Company

**BREXIT  
VK STELT NIEUWE FASE  
GRENSCONTROLES  
EU-PRODUCTEN UIT**

De Britse regering heeft uitstel aangekondigd van de volgende fase van het Border Operating Model. Het gaat om uitstel van alle resterende importcontroles op EU-goederen, waaronder de invoering van verplichte certificaten voor agrofood- en visserijproducten en de safety & security (S&S) aangifte. De resterende importcontroles zouden per 1 juli 2022 worden ingevoerd. Ze zijn nu uitgesteld tot ten minste eind 2023. De Britse regering zegt komende herfst meer duidelijkheid te geven over de nieuwe importregels. De volledige douaneaangifte en douanecontroles aan de grens die per 1 januari 2022 werden ingevoerd, blijven van kracht.

[www.rvo.nl](http://www.rvo.nl)



**VERSPILLING  
COMMERCIEEL  
AANTREKKELIJKER DAN  
CIRCULAIR VERWERKEN**

Startup Sunt wil met hun Banana Factory het meest gegeten en meest verspilde fruit; de afgekeurde banaan, redden van onnodige vernietiging door er bananenpuree van te maken. Nu wordt op jaarbasis 20 miljoen kg banaan vernietigd. Bananen die binnenkomen in de haven worden door de douane namelijk afgekeurd als de rijping (van een van de bananentrossen in de doos) is gestart. De meest commercieel aantrekkelijke oplossing is dan om deze bananen te vernietigen. De start-up pleit voor een goederencode die passend is voor de verwerking van reststroom bananen in de havens. “Hoewel vrijwel iedereen van mening is dat verspilling van bananen op deze enorme schaal niet meer van deze tijd is, blijft daadwerkelijke actie uit omdat niemand op de stoel wil gaan zitten van de douane. Zolang instanties zoals de douane zich niet gesteund voelen vanuit hogerop om afgekeurde bananen een goederencode te geven die bijdraagt aan de vermindering van 18 miljoen kilo CO<sub>2</sub> uitstoot op jaarbasis, blijft die circulaire economie waarover in de politiek alom gesproken wordt, niet meer dan een illusie”, aldus Sunt. De startup is al ruim een jaar in gesprek met de douane.

[www.suntfood.com](http://www.suntfood.com)

VOEDSELPRIJZEN

**HOGE VOEDSELPRIJZEN KUNNEN NOG  
JAREN AANHOUDEN**

De oorlog in Oekraïne heeft een grote schok teweeggebracht op de grondstoffenmarkten. De mondiale handels-, productie- en consumptiepatronen zijn door de oorlog zodanig gewijzigd dat de prijzen tot eind 2024 op een historisch hoog niveau zullen blijven. Dat blijkt uit het laatste rapport van de Wereldbank over de vooruitzichten voor de grondstoffenmarkten. De Wereldbank berekende een prijsindex voor agrarische grondstoffen en voeding, waarbij 2010 (met een index van 100) het referentiejaar is. In 2020 is de gemiddelde prijsindex 87,5. Deze



index steeg in 2021 naar 108,7 en voor 2022 voorspelt de Wereldbank een index van 127,9.

[www.worldbank.org](http://www.worldbank.org)

ETIKETTERING

**EINDE AAN MISLEIDENDE ‘VAN-VOOR’ PRIJZEN**



Misleiding van consumenten met valse prijsverminderingen is een hardnekkig fenomeen. De ministerraad heeft ingestemd met een voorstel van minister Micky Adriaansens van Economische Zaken en

Klimaat om het misleiden van consumenten met valse prijsverminderingen wettelijk aan te pakken. De nieuwe regels bepalen dat de oorspronkelijke prijs waar de korting van af gaat (de 'van-prijs'), de laagste prijs moet zijn die de verkoper 30 dagen voorafgaand aan de aanbieding heeft gevoerd. De regelgeving komt voort uit een Europees besluit om deze manier van prijsaanduidingen vanaf medio 2022 overal in de EU te gaan hanteren. Producten die snel bederven of een beperkte houdbaarheid hebben zijn uitgezonderd.

[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

BIOLOGISCH

**4 LANDEN BUNDELEN KRACHTEN IN  
PROMOTIE VAN BIO PRODUCTEN**

Nederland bundelt zijn krachten met Zweden, Finland en België om de verkoop van biologische producten te stimuleren. De landen lanceren gezamenlijk een campagne gericht op het koopgedrag van de consument. Door middel van nudging, subtiele aanpassingen in de supermarkt en online omgeving, wordt de verkoop van biologische producten gestimuleerd. Noodzakelijk, gezien het actieplan van de Europese Commissie voor

een biologisch areaal van ten minste 25% in 2030. Dat is een uitdaging voor Nederland, met een biologisch landbouwareaal van 4,6% en een biologisch marktaandeel van 3,3%. Naast de groei van het biologische marktaandeel moet de campagne bijdragen aan een hogere bekendheid van en vertrouwen in het Europese biologisch keurmerk.

[www.bionext.nl](http://www.bionext.nl)





**GF** GLOBAL FLEXIBLES  
*Innovatief verpakken!*

- ✓ Dieptrekfolie voor vacuüm- en gasverpakking
- ✓ Skinverpakking, glasheldere folie voor optimale presentatie
- ✓ Topsealfolie voor gebruik op elke traysealer
- ✓ Flowpackfolie voor horizontale en verticale vorm-, vul- en sluitmachines
- ✓ Vacuümzakken, sterk en helder
- ✓ Recyclebare folie
- ✓ Hersluitbare verpakkingen
- ✓ Tot 10 kleuren bedrukt, plus papertouch-effect

Global Flexibles Europe B.V.



T: +31 (0) 180 - 55 11 33  
info@globalflexibles.com

[www.globalflexibles.com](http://www.globalflexibles.com)

Stormsweg 94 | NL - 2921 LZ | Krimpen aan den IJssel

# NIEUWE LEIDING VOOR EEN STABIELE TOEKOMST

De Korrel Beheer verwelkomt 1 augustus een nieuwe directeur. Erik van den Brink neemt die rol op zich bij de producent op het gebied van taste, coatings en functional blends. “Het bedrijf heeft een bijzondere plek in mijn hart.”



Bjorn Dokter



Erik van den Brink



“Je staat er misschien niet bij stil, maar achter de schermen staat De Korrel bol van de innovaties en productontwikkeling. Het is een van de aspecten die het werken bij het bedrijf zo leuk maakt. In mijn nieuwe functie draag ik er verder graag aan bij dat het de stabiele, betrouwbare en flexibele onderneming blijft die het is. Mét oog voor de mens”, zegt Erik van den Brink.

Het bedrijf uit Terschuur produceert onder meer paneermeel, blends, batters en patatcoatings en levert deze aan diverse klanten binnen de voedingsindustrie in Nederland en daarbuiten met de toepassing voor vis, vlees, gevogelte en vegetarische producten. Erik stond de laatste 12 jaar de directie bij als adviseur in uiteenlopende vraagstukken.


## BETROKKENHEID

De Korrel is een familiebedrijf dat in 1955 werd opgezet. Vorig jaar zijn vader en zoon John en Bjorn Dokter een zoektocht gestart naar een nieuwe directeur die in de toekomst samen met Bjorn De Korrel verder gaat leiden.

De keuze voor Erik was geen beslissing waar heel lang over moest worden gepeinsd, vertelt Bjorn. Dankzij de jarenlange relatie tussen Erik en de familie en zijn grote betrokkenheid bij De Korrel is hij er kind aan huis. Bjorn: “Hij kent alle ins en outs, de voor- en de achterkant. In al die jaren heb ik gemerkt dat hij, mijn vader en ik vaak op één lijn zitten. We weten wat we aan elkaar hebben. Erik past in het team, is een kundige sparringpartner. Het voelt goed om straks samen met Erik leiding te geven aan De Korrel. Niet alleen omdat we in zo'n mooie branche zitten. Mijn opa is het bedrijf ooit begonnen en ik wil het natuurlijk zo goed mogelijk voortzetten.”

## FAMILIE

Ook bij Erik heeft het bedrijf een bijzondere plek in zijn hart. Als direct betrokkene beleefde hij van nabij hoe De Korrel zich de afgelopen jaren ontwikkelde en groeide. Zo werd in 2016 een geheel nieuwe paneermeelfabriek gerealiseerd, groeide De Korrel onder andere in het leveren van patatcoatings en werd de RiskPlaza certificering behaald. Erik: “Hierop bouwen we verder, aan een mooie toekomst. Als één grote familie.”

 [www.dekorrelbeheer.nl](http://www.dekorrelbeheer.nl)

## Indrukwekkende prestaties in tumblen en injecteren

 **HENNEKENTUMBLER**  
seit 1977

Ferdinand Henneken GmbH, opgericht in 1977 en inmiddels in handen van de tweede generatie Henneken produceren grote liggende tumbel systemen. Henneken produceert tumbel systemen van 150 liter tot 12.000 liter en pekelinjectoren van 21 naalden tot en met 243 naalden. Naast deze machines produceert Henneken ook pekelmengers, steakers en pletters.

## Meer weten?

Ga naar [vanuhm.nl](http://vanuhm.nl) en ontdek ons uitgebreide assortiment.



## Machine testen?

Dat kan in onze demoruimte of bij u op locatie!  
Bel voor een vrijblijvende afspraak **074 - 266 29 05**

**vanuhm** professionals in food processing

De Bieffel 3, Borne  
T 074 - 266 29 05  
E [verkoop@vanuhm.nl](mailto:verkoop@vanuhm.nl)

## REINIGEN OP ALLERGENEN

# AFRAFFELEN IS GEEN OPTIE!

Innovatie zit in het hart van voedselhygiënespecialist Christeyns. Het programma 'Allergenen Defense' is dé nieuwe ontwikkeling in allergenenbeheersing.



Net na de Tweede Wereldoorlog, in een achtentertuin in Gent, werd het eerste zaadje geplant voor wat inmiddels een mondiale onderneming is. De heer Jules Robert Christeyns richtte zich met zijn N.V. Zeepziederij Christeyns eerst op de productie van zeep en detergents voor wasserijen. Maar het nieuwsgierige, het ondernemende, de drang om te innoveren, leidden snel tot de verkenning van nieuwe producten en markten. Dat dna is tot op de dag van vandaag onveranderd gebleven. Net als de bedrijfscultuur. Maik van Leijden, Sales Manager Food Hygiene bij Christeyns Nederland en Peter Littleton, die als Technical Director opereert vanuit het Verenigd Koninkrijk, beamen dat volmondig.

### WEEKEND OF NIET

"Ja en óf het leuk is om hier te werken, absoluut!", zegt de enthousiaste Maik, "je merkt echt dat het een familiebedrijf is. Het is een netwerk

van mensen met ieder zijn eigen expertise die je zo kunt (video)bellen, of ze nou in Spanje, Tsjechië of Engeland zitten. En onze CEO-eigenaar, Alain Bostoën, is net zo bereikbaar." Dat is zeer herkenbaar voor Peter, die lachend aanvult: "Andersom weet hij ons ook te vinden. En dan maakt het niet uit of het weekend is of niet."

### STRATEGISCH PROGRAMMA

Innoveren dus, en het verrast dan ook niet dat Peter en Maik met iets nieuws komen: 'Allergenen Defense'. Allergenen zijn eiwitten die bij sommige mensen allergische reacties kunnen opwekken. Bekende allergenen zijn pinda's, gluten, schaaldieren en soja, maar het zijn er veertien in totaal. 'Allergenen Defense' is een strategisch programma, gecombineerd met een uitgekend aanbod van reinigingsmiddelen, die kruisbesmetting voor honderd procent uitsluiten. Waarom dat zo belangrijk is? "Nou, naar schatting zijn er in Europa jaarlijks zo'n 100 fatale allergieaanvallen. En er zijn miljoenen die een intolerantie hebben voor bepaalde allergenen. Niet dodelijk, maar je wil écht niet dat jou of je naasten dat overkomt." Dit probleem wordt weliswaar herkend, maar niet overal in de hand gehouden. "Er wordt simpelweg niet voldoende aandacht besteed aan schoonmaken!"

### SHORTCUTS

Klinkt 'Allergenen Defense' ingewikkeld? Nou, dat is het in het geheel niet. "Het is juist heel erg common sense, een volgorde van stappen die je moet ondernemen om effectief schoon te maken." Het stappenplan valt uiteen in drie onderdelen: Validering (werkt het?), Verificatie (werkt het altijd, zonder uitzondering?) en Controle (na elke schoonmaakbeurt een valide test uitvoeren). Maar als het allemaal zo common sense is, waarom moet er dan toch een protocol opgesteld worden? "Tja", zegt Peter, "als je tien mensen de opdracht geeft om een machine schoon te maken, doen ze dat allemaal net even anders, ze zoeken hun eigen shortcuts. Maar er zijn geen shortcuts als het gaat om een grondige reiniging." Cruciaal volgens Peter

is het gebruik van reinigingsmiddelen waar enzymen aan zijn toegevoegd. "Het gebruik van standaard middelen zoals alkalische of zure producten, wordt daardoor sterk verbeterd. Het vergemakkelijkt de uitdaging aanzienlijk!"

### ADVIES

Het start allemaal met het in kaart brengen van de situatie, gevolgd door een advies voor apparatuur en producten. Maik en Peter zien dat de kostengedrevenheid bij bedrijven nog altijd zeer groot is. "Volkomen begrijpelijk", aldus Peter, "maar als wij laten zien dat er veel tijdswinst te behalen valt bij het schoonmaken door middel van technologie, systemen en protocollen, dan maakt de prijs voor het schoonmaakproduct een stuk minder uit. Want tijd is geld!" Peter kent - vanuit zijn tijd als food safety officer in de levensmiddelenindustrie - ook de andere kant. "De vrachtwagens moeten er over een uur uit richting retail, anders krijg je een boete, dus de druk om stilstand door schoonmaak zoveel mogelijk te beperken, is groot. Maar ja, bij een allergenenbesmetting zijn de gevolgen niet te overzien, dus afraffelen is geen optie." Dát gesprek wil Peter dan ook graag aangaan.

### NEEM HET SERIEUS

Bewustzijn binnen bedrijven rondom de problematiek is nog altijd een uitdaging. Daar wil Christeyns dan ook graag aan bijdragen. Maik: "We geven trainingen aan de mensen op de werkvloer en aan managers. Die laatste groep is misschien nog wel het belangrijkste om mee te krijgen. Als de managers het belang niet inzien, wordt het pas echt gevaarlijk. De trainingen zijn dan ook zo praktisch mogelijk gehouden, want documenten worden vaak niet gelezen." Onderdeel van de training is ook een filmpje dat de angstaanjagende gevolgen van een allergieaanval laat zien. Peter: "Dat filmpje maakt altijd grote indruk, want dan realiseren mensen zich werkelijk hoe belangrijk het is om 'Allergenen Defense' serieus te nemen."

 [www.christeyns.com](http://www.christeyns.com)

## DE KUNST VAN HET SNIJDEN

# BEAT 'M ALL SLICER ONTKETENT REVOLUTIE

De Beatle, de auto met ronde vormen is wereldwijd bekend. Zal de nieuwe Beat 'm All Slicer dezelfde roem krijgen? Dat is wel het streven van uitvinder Huub Slegers. Een weg die tien jaar duurde, maar waarheid werd bij LaBoucherie en is vervolgd op IFFA.

In 2010 had Huub Slegers een idee. Hij wilde een machine bouwen met een 'out of the box' vorm die het proces van snijden en verpakken veel efficiënter zou maken. Een machine die de vers-vleeswarenindustrie op z'n kop zou zetten. De wereldwijd bekende 'Beatle'-auto was Huub's inspiratiebron. De praktische uitvoering liet echter nog even op zich wachten. "Het was een drukke periode, we maakten een grote groei door

en waren vooral bezig met het verwerken van orders. Er was geen tijd voor iets nieuws." Dit duurde tien jaar.

### DE BAKERMAT

Slegers Technique levert slicers en interleavers die zij 100% zelf bouwen. Maatwerk om de klant te ontzorgen. Huub Slegers startte zijn bedrijf dertig jaar geleden. Een enthousiaste machine-

bouwer die het vak leerde in het familiebedrijf met zijn vader aan het roer. "Mijn ouders hadden 14 kinderen, waarvan er acht in het bedrijf werkten. Ik was de technicus, de Willie Wortel van de familie, altijd op zoek naar uitdagingen." Als voorbeeld noemt Huub het ontwikkelen van dieetvleeswaren in de jaren '70; met zo min mogelijk zout en kruiden ter vervanging. Ook de ziekenhuisverpakkingen van 1 à 2 plakjes beleg zijn door de familie Slegers in de markt gezet. Het familiebedrijf bleek een goede bakermat te zijn voor Huub's eigen onderneming. Met zijn team levert Slegers Technique machines voor het (rond)snijden, inter- en underleaven, stapelen en verpakken van diverse dagverse producten aan bedrijven in onder meer Maleisië, Mexico en Amerika. Complete automatische lijnen voor een perfecte presentatie van met name carpaccio, bacon en hamburgers.

### BEAT 'M ALL SLICER NR. 1

De drukte hield aan totdat corona Nederland op slot zette. "Toen was de tijd rijp, we zijn met vijf man op onze R&D afdeling de Beatle-slicer verder gaan ontwikkelen", vertelt Huub enthousiast. "We hebben een prototype uitgewerkt en begin 2022 'rolden' de eerste machines van de band. Bestemd voor carpaccioproducenten in Neder-



land én daarbuiten. Het prototype, Beat 'm All Slicer nr. 1, mochten we bij LaBoucherie plaatsen." Marc Woolthuis, die met zijn broer Robert LaBoucherie in Made runt, legt uit waarom: "We zijn een ambachtelijk bedrijf dat de betere restaurantkeukens ontzorgt met gesneden carpaccio. Voorheen sneden we de carpaccio op veel kleine machines. We willen wegblijven van de machinemarkt die steeds industriëler wordt en waar hulp bij onderhoud of storing vaak te wensen laat. Mens en service vinden wij belangrijk en dat vinden we bij Huub."

### DE UITDAGING


Om tot het plaatsen van het prototype bij LaBoucherie te komen, doorstond Huub meerdere uitdagingen. Zijn eerdere uitvinding, een slicer om rondjes, hartjes en vierkantjes te snijden, nu onderdeel van de Beat 'm All Slicer, liet hij in samenwerking met LaBoucherie in Duitsland bouwen, omdat hij zelf nog niet de

machine had waarop deze slicer paste. Er zaten echter haken en ogen aan service en onderhoud van deze machine. Onderdelen moesten nu van ver komen; dat werd een tijdrovend en kostbaar proces. Een reden voor Huub, die service en snel handelen juist heel belangrijk vindt, om toch zelf te gaan bouwen. Met succes. Niet alleen LaBoucherie maar ook de andere klanten waarderen het maatwerk en de snelle aandacht bij onderhoud en storingen.

### DE REVOLUTIE IS GESTART

Gaat de Beat 'm All up Slicer de markt veroveren? Marc staat er positief in en noemt de voordelen: "Eerst produceerden we 6-8 carpaccio-pakketjes per minuut, nu 28-30. Met de door ons gekozen presentatiewijze. Ook het onderhoud gaat gemakkelijker en sneller. Het schoonmaken van de oude machine duurde een uur, nu is dat 20 minuten. Alle onderdelen zijn gemakkelijk bereikbaar. De vervolgstap is het investeren in

het automatisch opvangen van de pakketjes in doosjes. Het bedieningspaneel is super easy." "Opgezet met studenten, op basis van de smartphone. Iedereen moet er in zijn eigen taal mee kunnen werken en de bediening is via internet op afstand door ons te beheersen", laat Huub weten. Marc voegt daar nog aan toe: "We kunnen 24/7 bellen of whatsappen voor hulp met de trouwe club medewerkers bij Slegers." Beat 'm All Slicer is overigens niet alleen bestemd voor de vleesindustrie, ook fruit, vis, bieten en andere groenten kunnen door deze snij-expert netjes, flinterdun gesneden worden. De officiële introductie is op de IFFA. "Hier gaan we knallen!", besluit Willie Wortel Huub.

 [www.sleegerstechnique.com](http://www.sleegerstechnique.com)  
[www.laboucherie.nl](http://www.laboucherie.nl)





”  
Samen met Scharff  
komen wij pas op stoom

Riny Engels - Marel

**SCHARFF**  
TECHNIEK BV

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

Hebt u al een EHEDG filterstraat?  
Bel 06-22806711 voor 15 minuten gratis advies!

**Coderen  
Etiketteren  
Controleren**



**AUTOMATOR**  
CODING — MARKING — LABELING

Breevaartstraat 37 3044AG Rotterdam +31 (0)10 415 64 00 info@automator.nl

UITNODIGING STRATEGISCH FOOD & BEVERAGE BUSINESS EVENT

# TAKING YOUR BUSINESS TO THE NEXT LEVEL

Wilt u voorlopopen in de Food & Beverage sector en een gezonde winst behouden?

Dan is het essentieel om op de hoogte te zijn van de nieuwste trends en ontwikkelingen.

**HOE LANG KUNT U NOG WACHTEN?**

Er verandert veel, en continu. Van klimaatveranderingen en groeiende arbeidstekorten tot allerlei opkomende technologieën. Het is in deze tijd dan ook cruciaal om uw voedings- of drankenbedrijf voor te bereiden en klaar te zijn voor de toekomst.

Graag nodigen we u uit voor ons Business Event op 8 juni 2022 (11.00 uur) in Maarssen. Waar u van sprekers uit de IT, de bankwereld en via praktijkvoorbeelden voor en door foodbedrijven als Enrico Food en Hessing Supervers meer hoort over de meest relevante uitdagingen en inzichten uit de Food & Beverage Sector.

Ontdek hoe digitale modernisering een succesfactor kan zijn voor uw bedrijf, door de prestaties en winstgevendheid van uw **bedrijf toekomstbestendig** te maken. Laat u als gast inhoudelijk én culinair verrassen.

**WAT KUNT U CONCREET VERWACHTEN?**

Het doel is om u te triggeren en te helpen bij het maken van strategische beslissingen, zodat uw bedrijf op koers blijft, nu en in de toekomst. Tevens een mooi moment om te **netwerken met brancheleden**. Kortom, een programma om het nuttige met het aangename te combineren.

- Netwerk en deel ervaringen en best practices met brancheleden.
- Laat u inspireren en vergaar stof tot nadenken voor het maken van strategische beslissingen voor de toekomst van uw bedrijf.



©ANGEL SPONSHUTTERSTOCK.COM

**SCHRIJF U NU IN!**  
Bent u een decision maker of adviseur in de voedingsindustrie? Schrijf u dan zeker in voor het event. Graag tot dan!

Datum: 8 juni 2022  
Tijd: 11.00 – 18.00 uur  
Locatie: InnStyle 1.0 - Maarssen

[lp.aptean.com/FB-Event](https://lp.aptean.com/FB-Event)

Een schone van hygiënische productieomgeving... **vanzelfsprekend**.  
Een gemotiveerd team... **cruciaal**.

Als team uitblinken in flexibiliteit maakt me trots

Dennis Nuchter, objectleider

Part of your team

Benieuwd naar ons team?



**Hago**  
Food & Industry



**ENERGIETRANSITIE  
KOERS NAAR  
KLIMAATNEUTRALE  
GLASTUINBOUW 2040**

De glastuinbouwsector moet versneld de energietransitie door om klimaatneutraal te worden in 2040. Het kabinet presenteert daarvoor een samenhangend pakket met zowel duurzame subsidiemogelijkheden, als fiscale aanpassingen die de juiste financiële prikkels creëren om te investeren in duurzame energie in plaats van aardgas. Met dit pakket ondersteunt het kabinet een versnelling ten opzichte van de afspraken uit het coalitieakkoord en de miljoenennota 2021. De voorlopige doelstelling voor de glastuinbouw in 2030 komt daarmee op een bandbreedte van 4,3 tot 4,8 Mton CO<sub>2</sub>-equivalenten. Dit schreef de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit op 22 april 2022 in een brief aan de Tweede Kamer.

[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)



**DIERPROEVEN  
PROEFDIEREN  
VERVANGEN DOOR  
MINIDARMPJES**



Drie Wageningse onderzoeksinstituten ontwikkelen organoïden met darmcellen van mensen en varkens. Daardoor zijn er in de toekomst veel minder proefdieren nodig, stelt voedselveiligheid onderzoeker Meike van der Zande.

De onderzoekers werken met een ingewikkelde opstelling waarin een dunne laag cellen de basis vormt. 'Voedsel', in de vorm van een vloeistof, stroomt aan de bovenkant over de cellaag heen net zoals in de darm, en 'bloed' stroomt aan de onderkant langs de cellaag. Van der Zande: "Met sensoren en chips kun je de vloeistofstromen op microscopisch niveau besturen. Zo komen we veel dichterbij de situatie in het menselijk lichaam."

[www.wur.nl](http://www.wur.nl)

**SLACHTSNELHEID  
LNV: 'SLACHTSNELHEID  
VERLAGEN JURIDISCH  
ONMOGELIJK'**

Het is niet zinvol of mogelijk om in generieke zin een snelheidsverlaging af te dwingen in slachterijen, omdat de procesbeheersing bij een bepaalde slachtsnelheid sterk afhankelijk is van de situatie op en inrichting van dat specifieke slachthuis. Dat schrijft minister Staghouver van LNV aan de Tweede Kamer naar aanleiding van een onderzoek uitgevoerd door Wageningen University & Research. Het onderzoek richtte zich op de beantwoording van de volgende vragen: 1) wat zijn de risicofactoren voor dierenwelzijn en voedselveiligheid? 2) wat is de invloed van slachtsnelheid op deze risicofactoren? 3) wordt controle en toezicht op deze risicofactoren voor dierenwelzijn en voedselveiligheid beïnvloed door verhoging van de slachtsnelheid?

[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)



**EIWITTRANSITIE  
VALUSECT HELPT 18 MKB-BEDRIJVEN MET INSECTENPRODUCTIE**

Het ValuSect consortium kent 460.000 euro aan diensten toe aan 18 mkb-bedrijven om hun handel in eetbare insecten te versterken. De geselecteerde mkb-bedrijven krijgen hulp van deskundige partners bij de ontwikkeling van hun innovatieve idee, dat zal bijdragen aan de verbetering van de insectenproductie en de consumentenacceptatie in Noordwest-Europa.

De cases van de 18 mkb-bedrijven bestrijken een breed scala aan onderwerpen; van het ontwikkelen van een voedersubstraat of een nieuw vers product tot het verkrijgen van kennis over de smaak van de consument.

[www.nweurope.eu](http://www.nweurope.eu)



**VOLLEDIGE CONTROLE & INSPECTIE**

*100% productkwaliteit en voedselveiligheid!*

**DE KONINGH**  
CODING · LABELING · INSPECTION

- > Controlewegen
- > Metaaldetectie
- > X-ray
- > Lek detectie
- > Sealnaad inspectie
- > Code inspectie
- > Label inspectie

Geograaf 8 | 6921 EW Duiven | T: +31 (0)26 741 00 00 | info@dekoningh.nl | www.dekoningh.nl

ERP Food Experts

**Voorkom de  
3 grootste valkuilen  
bij aanschaf van  
een ERP pakket**

*Ben jij ook op zoek naar een nieuw ERP-pakket?  
Zie je door de bomen het bos niet meer?  
Wij helpen je hierbij!*

**Zorg dat je er snel bij bent!  
Deze whitepaper is slechts een  
beperkte tijd te downloaden.**

**Download de  
GRATIS Whitepaper**

Mét uitleg hoe je deze valkuilen kan voorkomen, waardoor het overstappen naar een nieuw ERP systeem zo smooth mogelijk kan verlopen.

[Download](#)

[www.erpfoodexperts.nl](http://www.erpfoodexperts.nl)



# Onze snit behoudt de versheid van uw gesneden product

## Voorbereiding van ingrediënten voor salades

Precies en schoon snijden van groenten, vlees en kazen,  
evenals het maken van sauzen en dressings.



Nr. 1 Best verkopende  
leverancier van industriële  
snijmachines ter wereld.

# URSCHEL®

De wereldleider in Voedsel Snijtechnologie

Neem contact met ons op voor  
een gratis demonstratie met uw product.

URSCHEL B.V. | [nl.urschel.com](http://nl.urschel.com)