



VOEDSELVEILIGHEID



- JACOB SCHILSTRA
- HIGH-CARE WASSEN
- GRONDIG DESINFECTEREN
- VOEDSELVEILIG VERPAKKEN
- TIPS EN ADVIEZEN CORONA



Voedselveiligheid in de praktijk !

- Voedingsanalyse, verpakkingsdiensten en afvalwateronderzoek
- KTBA diensten: business and quality assurance consultancy, abonnementsdiensten, audits en trainingen
- Food Science Center: houdbaarheidsonderzoek, challenge testen, validatietrajecten, productdefects, NGS, etc.
- Wereldwijd netwerk: > 100 laboratoria in meer dan 20 landen



Mérieux NutriSciences

📍: Pascalstraat 25, 6716 AZ Ede

☎: +31 (0) 318 64 94 44

✉: info.nl@mxns.com

🌐: www.merieuxnutrisciences.com/nl/

**Because you care
about CONSUMERS' HEALTH**

HAND IN HAND

Koningsdag 2020. Geen rare rommel op marktjes en geen lachwekkende verkooppraatjes over hoe functioneel die kapotte troep is. Geen live-muziek. Niet neerstrijken op een overvol terras. Ook geen braadworst of hamburgers van een vaag kraampje op het plein. Niet bang zijn de volgende dag geveld te zijn door buikloop. Dat was wel een positief punt. Ook géén klachten dus van de NVWA dit jaar over een schokkend gebrek aan maatregelen ten aanzien van de voedselveiligheid.

Sterker: hygiëne staat deze weken op één. De nieuwe maatregelen zijn voor iedereen inmiddels vanzelfsprekend: we wassen onze handen kapot, desinfecteren winkelwagentjes en deurknoppen, niesen in onze elleboog en lopen met een grote boog om elkaar heen. Sommige mensen beginnen zelfs een beetje door te draaien merk ik; die krijgen geen corona, maar wel smet- en pleinvrees.

Angst is een slechte raadgever. Een gezonde portie wantrouwen daarentegen kan best nuttig zijn. Op een rommelmarkt bijvoorbeeld (en echt, ze komen er weer, ook al duurt het misschien nog even) weet je dat je de verkopers soms met een korreltje zout moet nemen. Maar in de supermarkt willen we niet bedrogen worden, nooit. Net zo min eigenlijk als producenten misleiding en fraude op de koop toe nemen bij de inkoop van hun grondstoffen; ook niet als de voedselveiligheid daarmee niet direct in gevaar komt.

'Fabrikanten moeten stoppen met misleiding', berichtte de Consumentenbond eind april. De bond stelt dat er nog te veel fabrikanten zijn die consumenten misleiden door hun product 'volkoren' te noemen, terwijl maar een deel van het gebruikte meel volkoren is.

Waarom dit schadelijk is? We worden er toch niet ziek van? Toch wel. Want het schaadt het vertrouwen van de consument. Gebrek aan vertrouwen is voeding voor angst. De consument moet er

op kunnen vertrouwen dat wat hij koopt en eet veilig is. Dat het precies dát is wat hij dént dat het is; op basis van de zichtbare informatie op de verpakking.

Uit de verhalen in deze editie blijkt wel weer: voedselveiligheid, eerlijkheid en vertrouwen gaan hand in hand (ook al mag dat laatste nu officieel niet, in tijden van corona).

Judith Witte

judith@b2bcommunications.nl



Inhoud

THEMA: VOEDSELVEILIGHEID

18



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

DE TOEKOMST VAN VOEDSELVEILIGHEID

De paardenvleesaffaire, salmonella in gerookte zalm, Q-koorts, vogelgriep, het bestrijdingsmiddel fipronil in eieren; je zou er haast van gaan denken dat het slecht gesteld is met de voedselveiligheid in Nederland en Europa. Is dat ook zo? We praten erover met advocaat Marco Balhuizen, Dirk Goede en Eugène Scholten.

EN VERDER...

OSV netwerk	6
In tijden van corona	16
Nocotech desinfecteert grondig	28
Column Pieter Vos	31
Veilig desinfecteren	32
COVID 19 vraag en antwoord	38
Column Herman Bessels	41
Misleiding (2)	44

INTERVIEW

JACOB SCHILSTRA: 'DURF KRITISCH NAAR JEZELF TE ZIJN'

Wie meer wil weten over de staat van de voedselveiligheid in Nederland en de wereld, ontkomt niet aan een gesprek met Jacob Schilstra, directeur bij Riskplaza én directeur Business Development bij KTBA.

10



24

BEDRIJFSREPORTAGE

VRAAG NAAR HIGH-CARE WASSEN GROEIT

De wasindustrie is een circulair proces 'avant la lettre', stelt Michel Heerkens, directeur van Lavans in Helmond dat sinds 1928 bestaat. "Oeroud én supermodern. Met onze high-care wasserij hebben we de lat flink hoger gelegd."

BEDRIJFSREPORTAGE

MINDER VERPAKKING, LANGERE HOUDBAARHEID

"Voedselveilig verpakken betekent voor ons dat we helpen het verpakkingsproces foutloos te kunnen beheersen", zegt Wesley Pieterse van Repak Superior Packaging Solutions. "Dankzij nieuwe, hoogwaardige technieken lukt dat altijd weer beter terwijl de kosten beheersbaar blijven."



34

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: VOEDINGSINDUSTRIE. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. 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 Oplage: 3500. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpaginafoto: ©Marcel van Engelenburg Aan deze uitgave werkten mee: Xandra Veltman, Marco Balhuizen, Anna Bruggink - Van der Steen Vormgeving: Roy Kempers Drukwerk: Drukkerwerkmax, Duiven. Vakblad VOEDINGSINDUSTRIE is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: 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. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52RAB00142681075. Leveringsvoorwaarden: Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. Copyright 2020: b2b Communications BV. Auteursrecht: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, 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.



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
- Papierlaminaten met of zonder venster
- Vacuümzakken sterk en helder
- Tot 10 kleuren bedrukt plus papertouch-effect

Flexibele
Verpakkingen

Duurzame
Verpakkingen

Assortiment
Zakken

Global Flexibles Europe B.V. T +31 (0) 180 - 55 11 33
Stormsweg 94, 2921 LZ F +31 (0) 180 - 52 41 31
Krimpen aan den IJssel E info@globalflexibles.com

www.globalflexibles.com

Mix and match...

Machine testen?

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

Het Duitse familiebedrijf K+G Wetter staat wereldwijd te boek als één van de meest toonaangevende merken in de sector. Het productgamma van K+G Wetter bestaat uit (vacuüm)cutters en wolven geschikt voor ambacht en industrie. De K+G Wetter machines zijn robuust, gebruiksvriendelijk en gebouwd volgens de laatste hygiëne en energie standaarden.

Meer weten?

Ga naar vanuhm.nl en ontdek ons uitgebreide assortiment.

vanuhm professionals
in food
processing

De Bieffel 3, Borne
T 074 - 266 29 05
E verkoop@vanuhm.nl



We missen jullie!

#TROOSTOSV

Lockdown tot 20 mei en geen evenementen tot 1 september. We missen jullie. Normaal gesproken hadden we elkaar inmiddels al weer een paar keer gezien en genoten van een mooi bedrijfsbezoek of de OSV Golfdag. Maar niet getreurd. Het bedrijfsbezoek bij Lavans waar we op 7 april naar toe zouden gaan schuift gewoon door. Wil je alvast weten wat we daar gaan zien? Blader dan door naar pagina 24, we draaien de zaken om en plaatsen eerst het artikel en gaan

daarna op bezoek. De OSV-golfdag proberen we in oktober te plannen, dat ligt eraan of we dan wel weer evenementen mogen organiseren en wat de spelregels dan zijn. Desnoods schuiven we de evenementen door naar 2021, dan halen we dat jaar de schade dubbel en dwars in.

In het kader van #TroostTV maken we van deze pagina's weer #TroostOSV, we kijken samen terug op een aantal activiteiten die we de

afgelopen jaren hebben georganiseerd. Deze keer focussen we ons op 2016 en 2017.

 www.OSVnetwerk.com

WELKOM BIJ DE OSV

Lets BV – Guustaaf Hoekstra



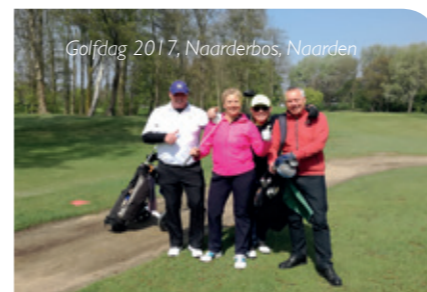
Winterbarbecue 2017



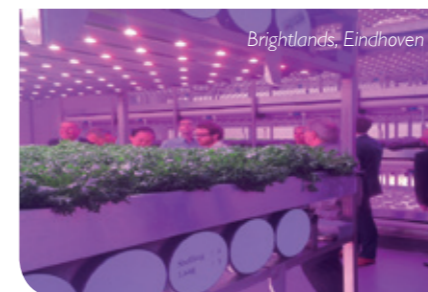
Zomerbarbecue 2016



Zomerbarbecue 2017



Golfdag 2017, Naarderbos, Naarden



Brightlands, Eindhoven



Fedco, Amsterdam



HAS, Den Bosch



KTBA, Kaatsheuvel



Keulen Vleeswaren, Nuth



Primus Wafer Paper, Oostzaan



Golfdag 2016, Waterland Amsterdam



SleegersTechnique, Nieuwkuijk



Smaakstampei 2017

WE MISSEN JULLIE

Als dit blad op de mat ligt zijn we alweer twee maanden verder sinds het begin van de lockdown. Twee maanden waarin het persoonlijk contact minimaal is. Als je mijn columns regelmatig leest, weet je dat persoonlijk contact bij mij op nummer één staat. Ik kijk altijd uit naar de bijeenkomsten van de OSV. Even bijpraten, iedereen begroeten met een handdruk en/of drie zoenen. Dat is er voorlopig niet meer bij...

Maar ook de contactmomenten op vakbeurzen mis ik als een dolle. Elke tien meter kwam ik wel iemand tegen die even een praatje wilde maken. Mensen die je regelmatig ziet, maar ook mensen die je uit het oog was verloren. Zo waardevol. Voor mij is elke vakbeurs één grote netwerkbijeenkomst.

Gelukkig kan ik nog contact houden via mijn vakbladen, via print, nieuwsbrieven en online. Vorige maand hebben we een oproep gedaan aan al onze relaties: stuur het nieuws dat je op vakbeurzen had willen delen en producten die je wilde lanceren naar ons, zodat we een virtuele beurs konden maken. Ook deze editie hebben we weer 8 pagina's met standhouders op onze virtuele beurs 'berichten in tijden van corona'... Zo dragen wij ook een steentje bij aan het overleven van de crisis. Want je moet juist nu laten weten dat je er nog bent voor je klanten. Business as usual maar wel op gepaste afstand.

Of we dit najaar weer massaal op pad gaan? Naar bijeenkomsten en vakbeurzen? De tijd zal het leren. Het heeft ook consequenties voor de netwerkbijeenkomsten. Maar we gaan daar een oplossing voor vinden, want we kunnen niet nog maanden zonder jullie!

Saskia Stender



PERSONALIA

MAARTEN RUYS INTERIM INSPECTEUR-GENERAAL NVWA



Maarten Ruys is per 1 mei 2020 interim inspecteur-generaal van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Hij gaat zich

richten op de afronding van het proces van herbezinning en zal samen met de medewerkers en managers werken aan verdere verbeteringen in toezicht en handhaving. Het herstel van de relatie met de medezeggenschap en het werken aan vertrouwen zijn daarbij prioriteit. Hiermee maakt Maarten Ruys kwartier voor de IG die na hem hiermee verder kan.

 www.nvwa.nl

GEHEIMHOUDING OPGEHEVEN

CONVENANT VOEDINGSMIDDELEN

De geheimhouding op documenten en verslagen van het IMVO Convenant Voedingmiddelen is opgeheven. FNV pleitte hier al langer voor. In het convenant maken maatschappelijke organisaties afspraken



© JACOB STRAUSS/PIXABANK.COM

met supermarkten en voedingsmiddelenbedrijven over maatschappelijk verantwoord ondernemen. Jos Hendriks, bestuurder FNV Voedingsindustrie: "Tot nu toe gebeurde dat vertrouwelijk of in het geheim. Mede door druk van ons en van het programma Keuringsdienst van Waarde (KvW), is die geheimhouding nu weg." FNV wil dat supermarkten hun verantwoordelijkheid nemen en met oplossingen komen voor de arbeiders in Europa. Volgens FNV zijn er misstanden bij veel meer groente- en fruitproducties in Europa. "Ook hier moeten voedingsmiddelenbedrijven en de supermarkten hun verantwoordelijkheid nemen", aldus Hendriks.

 www.fnv.nl

SAMENWERKING

NIEUW TEELTCONCEPT

Koppert Biological Systems, gericht op het verbeteren van de gezondheid van mens en aarde door in samenwerking met de natuur de land- en tuinbouw gezonder, veiliger en productiever te maken, en Fragaria Innova, het R&D-bedrijf van toonaangevende aardbeientelers en -plantenkwekers in Zuidoost-Nederland, slaan de handen ineen. De komende jaren gaan



Mark van der Werf (Koppert Biological Systems) en Michiel Penninx (medeaaandeelhouder Fragaria Innova)

beide partijen investeren in de totstandkoming van een nieuw teeltconcept waarin 'groene' bemesting, verhoogde plantweerbaarheid én een sterke reductie van het gebruik van chemische gewasbeschermingsmiddelen centraal staan. Het samenwerkingsverband is tot stand gekomen binnen Innoveins, het innovatie-ecosysteem waarin ondernemers, kennisinstellingen en overheid samenwerken aan innovaties en co-creatie op de cross-over van plant en techniek.

 www.innoveins.co

ROBOTISERING

DE ROESTBESTENDIGE ROBOT



De inzet van industriële robots in de voedingsmiddelenbranche beperkte zich vooral tot het verpakken van producten. Recent hebben ontwikkelaars en producenten van industriële robots zich gebogen over robots die goed functioneren in zogenaamde 'natte ruimtes' bij o.a. vlees- en kaasproductiebedrijven, vertelt Ben Prins, zelfstandig

bedrijfsconsultant en directeur PMC. "Normaliter zit een robot strak in de lak, meestal met een tweecomponentensysteem. Omdat de zouten en gebruikte reinigingsmiddelen in de kaas- en vleesbranche doorgaans corrosief zijn, gaat de robot daar waar kleine scheurtjes in de lak ontstaan en/of op overgangsranden, roesten. De robots moeten daarom voorzien zijn van bijvoorbeeld een speciale nikkelcoating. Er wordt momenteel volop geëxperimenteerd en er worden praktijktests uitgevoerd naar roestbestendige en praktisch inzetbare robots. Robotontwikkelaars en producenten voorspellen voor de omschreven vernikkelde robots een 'gouden toekomst'."

GELEZEN


NIEUW BOEK: PRODUCTS THAT FLOW

Hoe krijg je grip op de stroom verpakkingen en wegwerpproducten? Dat is het centrale thema in het rijkelijk geïllustreerde nieuwe boek *Products That Flow* (Auteurs: Siem Haffmans, Marjolein van Gelder, Ed van Hinte en Yvo Zijlstra). Bomvol inspirerende oplossingen voor zowel circulaire businessmodellen als ontwerpstrategieën en aansprekende voorbeelden hoe je o.a. verpakkingen op een winstgevende manier circulair kunt maken. Het boek geeft daarvoor een toolbox met mogelijkheden om uit te putten, want er is niet één oplossing. ISBN 978 90 6369 589 7/ Prijs € 29,99

NIEUWE STRATEGIE

KONINKLIJKE PAARDEKOOPER GROUP

Per 1 mei 2020 zijn Van der Windt Verpakking en PACOMBI HORTI verder gegaan onder de naam Paardekooper. De naamswijziging is onderdeel van de nieuwe strategie van de Koninklijke Paardekooper Group. Naast een nieuwe naam krijgt Van der Windt Verpakking ook een nieuw volledig duurzaam gebouwd pand. Medio april verhuist het bedrijf naar Den Hoorn (Harnaschpolder), met een logistiek centrum van ruim 27.000 m² en 24 docks. De naam 'Windt' blijft als productlabel bestaan voor innovatieve verpakkingoplossingen voor de industriële en agrarische sector.

 www.paardekooper.nl



© SHUTTERSTOCK.COM


'CORONACRISIS

KWETSBAARHEDEN WERELDWIJDE VOEDSELKETEN

Ruerd Ruben, hoogleraar Impactanalyse aan de Wageningen Universiteit stelt vast dat de coronacrisis de voedselzekerheid in de wereld kan aantasten. "Op korte termijn is er voldoende voedsel. Er zijn behoorlijke voorraden en in veel landen zijn de landbouwpercelen ingezaaid, dus er ontstaat niet snel een lagere voedselproductie. Het gevaar zit meer aan de vraagkant. We zien dat de handel in voedsel in gevaar is door coronamaatregelen als lockdowns en controles aan de grens. Dat kan nadelig uitpakken voor Nederland als exportland. Bovendien raken er miljoenen mensen werkloos door de coronacrisis, de koopkracht daalt en dat kan de vraag naar voedsel aantasten."

Dichte grenzen en protectionisme zijn met name slecht voor Afrikaanse landen, stelt Ruben. "Als de wereldhandel in voedsel wordt belemmerd door controlemaatregelen en afsluitingen van regio's, dan ontstaat er vermoedelijk vooral voedselschaarste in megasteden als Cairo, Lagos en Nairobi. Die steden hebben nu nog voedselvoorraden, maar die raken op. Daarom is het van belang dat de grenzen niet worden gesloten en er geïnvesteerd wordt in ontwikkelingslanden. Die landen kunnen alleen de voedselvoorziening op peil houden als we samen de coronapandemie onder controle krijgen en de wereldhandel in stand blijft."

Wanneer er handelsrestricties worden ingesteld is de impact voor de voedselvoorziening in Nederland veel minder groot, stelt Ruben. "In Nederland zullen we mogelijk iets minder tropisch fruit kunnen importeren, zoals mango's en bananen. Ook komt de import van granen en veevoer dan wellicht onder druk te staan. Daarentegen houden we aardappels, kippen en melk over, omdat we die veel exporteren. Er zal in Nederland zeker geen voedselschaarste ontstaan."

 <https://resource.wur.nl/>



CHRISTEYNS
HYGIËNE HELPDESK

**ZORGEN OF VRAGEN OVER HYGIËNE?
CHECK ONZE HELPDESK!**

WWW.CHRISTEYNSFOODHYGIENE.NL

‘Ik hou van
bewust handelen
en bewuste
keuzes maken’



JACOB SCHILSTRA:

“DURF KRITISCH NAAR JEZELF TE ZIJN”

Wie meer wil weten over de staat van de voedselveiligheid in Nederland en de wereld, ontkomt niet aan een gesprek met Jacob Schilstra, directeur bij Riskplaza én directeur Business Development bij KTBA.

Na zijn hbo-opleiding voedingstechnologie leerde Jacob Schilstra als project- en quality engineer de praktijk in de voedingsindustrie snel kennen. Hij weet hoe het is om in een voedingsbedrijf te werken, onder druk van de productie te staan, klanten tevreden te stellen én te houden. Hij werkte in een laboratorium en was business development manager bij ISACert, een internationale audit- en certificeringsorganisatie.

Waar liggen anno 2020 de grootste voedselveiligheidsgevaaren?

“Voedselveiligheid begint bij de veiligheid van je grondstoffen, en daar ligt gelijk het eerste potentiële gevaar. Grondstoffen gaan de hele wereld over, waardoor het bepalen van de exacte herkomst ervan soms lastig is. Het

gevaar dat er iets mis is, wordt groter naarmate de grondstoffen verder bij ons vandaan komen. Importeer je uit Azië, Afrika of het oosten van de wereld, dan ontkom je er niet aan om elke partij die je binnenkrijgt te testen op contaminanten. Transparantie is essentieel: weet met wie je zaken doet en waar je grondstoffen vandaan komen. Dan weet je, mocht er iets fout zijn, bij wie je verhaal kunt halen. Op het moment dat partijen bekend zijn, is de aansprakelijkheid ook bekend en is men over het algemeen voorzichtiger.”

Zie je daarin een toegevoegde waarde van blockchain?

“Jazeker, blockchain kán een middel zijn om transparantie in de keten te bereiken, maar is

niet persé nodig. Het werkt namelijk alleen als je de deelnemers in jouw leveranciersketen kent en daar afspraken mee hebt gemaakt. Dat moet je sowieso doen.”

Je had het over ‘het eerste potentiële gevaar’. Wat zijn de andere gevaren?

“Een vrij actueel probleem is *Listeria monocytogenes*, waarbij het eigenlijk gaat om de huisflora van een bedrijf. Die kan een potentiële besmettingsbron zijn voor je producten. Om dat goed te beheersen is echt wel een uitdaging. Een derde issue, dat mij persoonlijk raakt, is dat het kennelijk moeilijk is om de juiste informatie bij het juiste product te brengen. Ik vind dat de consument het recht heeft op de juiste informatie over een product. Je moet er altijd op kunnen >>



RUY S
vloeren

45
jaar
ervaring

NIEUWBOUW & RENOVATIE

Industriële dekvloeren:

- Vloeistofdicht
- Naadloos
- Slijtvast
- HACCP veilig

Ook voor:

- RVS Wandbescherming
- RVS Afwateringssystemen

Dat ligt wel goed!

T. 055 - 533 53 63 E. info@ruysvloeren.nl



fobis Het ERP systeem voor de FOOD
ontwikkeld door specialisten!

Uw oplossing voor automatiseringsvraagstukken!

- Standaard software voor de food industrie
- Software voor elk niveau:
 - Bedrijfsniveau: fobis
 - Productieniveau: fobis
 - Processniveau: fopio
- Gebruiksvriendelijk en betaalbaar
- Geschikt voor kleine tot grote foodbedrijven
- Modulair en naar eigen wens aan te passen

0570 - 680100
INFO@RBK.NL
WWW.RBK.NL



SISMATEC
process & packaging solutions

VAKONA MENGERS EN TUMBLERS

VEELZIJDIG EN BEWEZEN TOEPASSINGEN TEGEN LISTERIA

BEREIDEN

PORTIONEREN VULLEN DOSEREN VERPAKKEN SERVICE

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo, The Netherlands

T +31 (0)546 87 41 11
F +31 (0)546 86 45 46

info@simatec.nl
www.simatec.nl

vertrouwen dat wat je in de supermarkt koopt veilig is en de verstrekte informatie eerlijk. Er is nogal eens een mismatch tussen wat op het etiket staat, wat de consument hiervan oppikt en hoe een product is gemaakt. Het gaat om ethiek. Voldoen aan de wet alleen is niet voldoende. Productinfo wordt steeds vaker ook online verstrekt, dat is inherent aan de groei van internetverkoop. Via een code op de verpakking kom je bij een app of site voor extra productinformatie. Doordat de informatie op meerdere plekken verstrekt wordt, ontstaat het risico dat die informatie niet overal correct en up-to-date is.

Dat ingrediënten- of allergenendeclaraties, de meest voorkomende reden van recalls, soms niet juist zijn, komt te vaak door onbenulligheid of gemakzucht. Een fout zit in een klein hoekje, maar kan grote consequenties hebben. Vergissingen in de fabriek kunnen naar mijn idee voorkomen worden door ietwat zorgvuldiger te zijn."

'Het voedselveiligheidssysteem in Nederland blijkt kwetsbaar. Het ontbreekt aan gestructureerde aanpak om opkomende risico's te signaleren en te beoordelen', zo stelde de Onderzoeksraad voor Veiligheid in 2019 naar aanleiding van een onderzoek naar de fipronilaffaire. Kun jij je vinden in die conclusie?

"De Onderzoeksraad doelde erop dat de voedselsector zich vooral richt op bekende risico's en gevaren, en niet genoeg op een structurele aanpak van het voorkomen van nieuwe voedselveiligheidsrisico's die door veranderende omstandigheden ontstaan. Dat herken ik wel. Het is ook moeilijk om een gevaar te signaleren dat je nog niet kent. Bovendien ligt het voor de hand om je te focussen op contaminanten waarvoor een wettelijke norm bepaald is, maar de wet loopt altijd achter op de ontwikkelingen. Sommige gevaren zijn nog niet in een wettelijk kader geplaatst, maar wel aan de orde. Er mag wel wat meer systematiek komen in het voorkomen van potentiële gevaren.

Dat kan met de 'Safety HUD' (Head Up Display), een database waarin incidenten van over de hele wereld worden verzameld. Je kunt als bedrijf een notificatie instellen. Dan krijg je een melding als er zich een gevaar voordoet dat op jouw bedrijf van toepassing zou kunnen zijn. Daarnaast ontwikkelt Riskplaza samen met TNO een Emerging Risk Module."

"Waar het om gaat is vooruitkijken. Kwaliteitsdoelen zijn langetermijndoelen. Om die te halen, moet je je voorbereiden: welke gebeurtenissen en incidenten kan je verwachten en hoe ben je daarop voorbereid? Zorg ervoor dat je niet wordt verrast door een stroomuitval, een computervirus dat je hele systeem platlegt, of plotselinge schade door harde wind. Hou rekening met de eisen en verwachtingen van alle stakeholders, over hoe je als bedrijf opereert, waar je je grondstoffen

vandaan haalt, hoe duurzaam je bent, want daar vindt men tegenwoordig iets van. Op het moment dat je dit niet goed borgt, kan je behoorlijke reputatieschade ondervinden."

"Het is veel", erkent Jacob. "Kwaliteitsmanagers lopen tegen grenzen aan. Ze zijn druk met het bijhouden van de normen, de eisen en verwachtingen van klanten en hoe daaraan te voldoen. Ze houden zich bezig met arbo, duurzaamheid en de continuïteit. Er ligt té veel op hun bordje, waardoor ze niet toekomen aan verbetertrajecten en vooruitkijken. We signaleren dat ze vaak behoefte hebben aan meer specialistische ondersteuning. Weet dat wanneer er tijdelijk behoefte is aan een kwaliteitsmanager of projectspecialist als gevolg van een capaciteitsprobleem, dat KTBA dan kan ondersteunen met een specialist."





Vorig jaar kwam BRC met een nieuwe versie 8, en werd de FSSC 22000-norm 4.1 vervangen door versie 5. Dit jaar komt IFS met een update. Wat een gedoe! Waarom is dat nodig?

“Hahaha, ja, standaard eigenaren hebben inderdaad de neiging om eens in de vier à vijf jaar een nieuwe versie uit te brengen. Ze worden daarbij gestuurd door allerlei internationale ontwikkelingen, waaronder GFSI. Komt er een nieuwe GFSI-richtlijn, dan moeten de standaarden opnieuw goedkeuring verkrijgen. Over het algemeen zijn er dan ook weer nieuwe richtlijnen, dus nieuwe versies nodig. Zo houden we elkaar een beetje bezig hè. De reactie ‘Oh nee, daar gaan we weer’, is goed te begrijpen. Elke keer als er een nieuwe versie van een certificatiestandaard is, komen er ook veel vragen bij ons binnen: over de nieuwe criteria en hoe ze die moeten interpreteren. De criteria zijn meestal ruim geformuleerd, zodat ieder bedrijf er zelf invulling aan kan geven. Onze consultants zorgen voor maatwerk. We helpen bedrijven op een efficiënte manier aan de criteria te voldoen.”

Kun je daar voorbeelden van geven?

“Bij de introductie van BRC 8 kwamen er veel vragen over de voedselveiligheidscultuur. De standaard zegt dat een goed kwaliteitssysteem en beheersing van de kwaliteit samenhangt met de kwaliteitscultuur in een bedrijf en dat je die moet ‘managen en verbeteren’. Maar hoe? Wij helpen bedrijven om daar een plan van aanpak voor op te stellen. Het begint met onderzoeken hoe de huidige cultuur is. Pas daarna kun je vaststellen of je er tevreden mee bent of niet, en wat de verbeterpunten zijn. In de kern gaat het om niet te snel tevreden zijn. Misschien de lat wat hoger leggen. Extra controleren, extra toezicht houden, of extra inspanningen doen om het goed schoon te krijgen. Durf kritisch naar jezelf te zijn, om een goede borging te realiseren. Wat me opvalt, is dat het in de afgelopen tien jaar steeds normaler geworden is dat je als levensmiddelenbedrijf gecertificeerd bent. Mijn indruk is dat de bewustwording groter is. De hygiënische werkdiscipline op de werkvloer is echt verbeterd,

evenals de systematische aanpak van kwaliteit en voedselveiligheidsaspecten; van risico-inschatting tot en met beheersmaatregelen.”

Waar zie je verbeterpunten?

“Dat is op het gebied van communicatie: wees helder en eerlijk. Ook op het gebied van voorbeeldgedrag kan het beter. Het management moet laten zien dat ze datgene wat ze roepen, echt menen en zelf voorleven. Het zijn belangrijke zaken om draagvlak van maatregelen te creëren bij het personeel.”

Heb je een voorkeur voor één van de drie standaarden?

“Ik hou van bewust handelen en bewuste keuzes maken. Daarom geef ik persoonlijk de voorkeur aan de FSSC 22000, die gebaseerd is op ISO 22000. Deze norm is doelgericht geformuleerd. Je moet ontwikkelingen, kansen en bedreigingen op bedrijfsniveau meenemen om je kwaliteitsdoelstellingen te realiseren. De BRC schrijft meer voor hoe je het moet doen. Dat kan zijn voordelen hebben; je hoeft dan zelf niet zo na te denken, je volgt gewoon de richtlijnen.”

Tot slot; heb je nog een tip of oproep aan de voedingsindustrie?

“Veel bedrijven voelen zich financieel onder druk gezet door hun afnemers. Als de druk te hoog wordt, kan de drempel laag worden om naar het grijze gebied uit te kijken. Voedselveiligheid en eerlijkheid staan dan op het spel. De discussie draait om een essentiële vraag: betalen we genoeg voor ons eten? Die financieel neerwaartse spiraal die is ingezet, mag wat mij betreft wel omgebogen worden. Bedrijven moeten leren de druk van die afnemers te weerstaan. Als je een goede en transparante relatie hebt, moet je ook dit kunnen bespreken. Ga uit van je eigen kracht. Durf soms ook ‘nee’ te verkopen.”

 www.ktba.nl



Kwaliteit van Nederlandse bodem, Repak heeft 35 jaar ervaring in **dieptrekverpakkingsooplossingen**. Wij bieden voedselverwerkende bedrijven uit Nederland en België een **gratis verpakkinganalyse** aan.

Daarnaast maakt Repak **kosteloos proefverpakkingen** voor nieuwe foodconcepten. Innoveren met de juiste verpakkingsooplossing? We zijn uw partner!

Neem contact op met Wesley Pieterse via w.pieterse@repak.nl of telefonisch via +31 591 66 80 10



Krattenwasunits



Hygiëne-inrichting

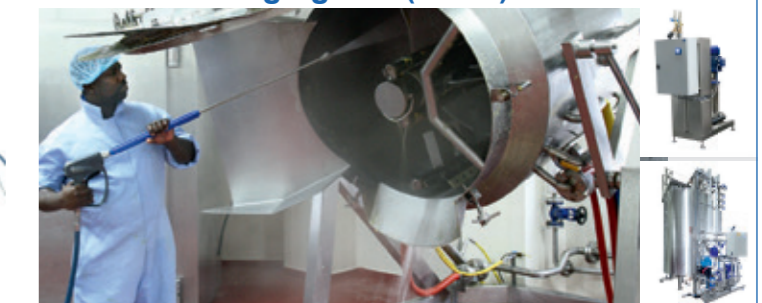
LETS bv

Your professional partner in cleaningsystems

Schuim- en desinfectie

Al bijna 40 jaar specialist in complete reinigingsconcepten!

www.letsbv.nl - +31(0)321 38 66 00





Klaar voor de start?



KENNETH SMIT TRAINT OOK ONLINE

Kenneth Smit blijft ook in deze uitdagende tijden denken in kansen en kan je hierbij direct helpen. Want ook online kun je werken aan het verstevigen van een duurzame relatie. Maak daarom kennis met de onlinetraining: "Sales without a Handshake". Neem contact op voor meer informatie.

k.minnema@kennethsmit.com

TRAYSEALVERPAKKINGEN CODEREN, ETIKETTEREN EN CONTROLEREN

Traysealverpakkingen zien we veel terug in de vlees- en visindustrie, zachtfruitsector en bij kant-en-klaar maaltijden. Door de transparante folie bovenop de verpakking vallen



deze verse producten extra goed op in het schap van de supermarkt. Essentieel onderdeel van het verpakkingsdesign is de wijze waarop alle verplichte productinformatie wordt gepresenteerd. Met ruim vijftig jaar ervaring in de voedingssector beschikt De Koningh Coding & Labeling altijd over de juiste codeer- en etiketteeroplossing om de uitstraling van verse producten te versterken. Consumenten moeten volledig kunnen vertrouwen op de voedselveiligheid. Daarvoor hebben de betrouwbaarste controlewegers, metaaldetectie- en X-ray systemen, zodat alleen goedgekeurde producten de band verlaten.

www.dekoningh.nl

LEVO BLIJFT BEREIKBAAR

Fries familiebedrijf Levo uit Franeker blijft in deze crisisperiode geopend en bereikbaar voor de horecaondernemers. De wereld staat in het teken van het coronavirus. We zitten in een lastige periode waar we als bedrijf en individu doorheen moeten. Iedereen zal zich aan de maatregelen moeten houden. Daarom werken we met een aangepaste bezetting op kantoor, de buitendienst werkt vanuit huis en in de productie draaien we met een aangepaste planning. Maar we blijven bereikbaar; voor onze leveranciers én onze klanten.

www.levo.nl



NIEUWE REGELS OORSPRONG EN HERKOMST

Vanaf april 2020 gelden er nieuwe regels voor het vermelden van het land van oorsprong en de plaats van herkomst op het etiket van voedingsmiddelen. Als de indruk wordt gewekt dat het product uit een bepaald gebied komt (bijvoorbeeld door beeld, vlaggen of een vermelding van 'geproduceerd in') maar het primaire ingrediënt komt uit een ander land, dan moet de herkomst van het primaire ingrediënt ook worden vermeld. Wat is nu precies het verschil en welke regels moet je naleven? Normec Foodcare legt het uit.

www.normecfoodcare.com



DEDICATED TO FRESHNESS

Ook in deze moeilijke tijd staat Geerlofs Koeltechniek, bewaarspecialist voor verswaren en bevroren producten, voor u klaar! Onze 24/7 service blijft voor u beschikbaar. We koppelen meer dan 85 jaar verskennis aan koeltechnische expertise. We nemen al uw zorgen uit handen: turn-key. We ontwerpen, produceren en installeren geconditioneerde opslag- en verwerkingsruimten van alle afmetingen en op elke locatie, wereldwijd. Duurzaam, gebruiksvriendelijk en bedrijfszeker. Onze producten zijn: koel-, vries- en klimaatcellen, bewaar- en verwerkingsruimten, geïsoleerde sandwichpanelen (Gisopanel®) en deuren, PLC-besturing en visualisering, Geerlofs Intelligent Storage Processor (Gispro®).

www.geerlofs.nl



AANPAK CORONAVIRUS

In tijden van corona is niets zo belangrijk als hygiëne en voorkomen dat het virus zich verder verspreidt. Respect Cleaning Services is zich daar als geen ander van bewust. Wij werken met 150 medewerkers voornamelijk in de voedingsindustrie. Juist nu is het van het allergrootste belang dat zij gezond blijven. Ruim voor het uitbreken van het coronavirus verzekerden we ons van voldoende mondkapjes voor het personeel. Zij beschikken allemaal over een gezondheidsverklaring, zijn HACCP-geschoold, voldoen aan de vereiste certificering en kunnen aantonen dat ze werken binnen de richtlijnen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.

www.respect-cleaning.nl

UPDATE NU UW OUDE AUTOMATISERING

Ondanks veel onzekerheid is het nu tijd om uw automatisering aan te pakken. Was u toch al van plan om daaraan iets te doen, doe het dan nu! Vervang uw oude automatisering en zorg dat u er klaar voor bent als alles weer op volle toeren draait. Het zou zonde zijn als u er dan nog tijd in moet stoppen. We begrijpen best dat in deze tijd de financiële middelen niet altijd beschikbaar zijn. Ook daarvoor hebben wij creatieve oplossingen in huis. Neem vrijblijvend contact met ons op. Wij vertellen u graag hoe we u kunnen helpen.

www.rbk.nl



LAAT DE PRODUCTIE NIET STAGNEREN

Het COVID-19 virus heeft veel impact. Allen die ziek zijn of dierbaren zijn kwijtgeraakt wensen wij beterschap en sterkte toe. Juist in deze tijd is onze voedselketen erg belangrijk en moeten producenten onverminderd kunnen doorwerken. Onze servicemonteurs staan voor u klaar! Zij nemen uiteraard de strikte veiligheidsmaatregelen van het RIVM en onze regering in acht om u en zichzelf te beschermen. Moet u de productie uitbreiden en heeft u extra mengers of analyseapparatuur nodig? Wij helpen u graag om u van de juiste apparatuur te voorzien.

www.pdhandel.nl



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN DE TOEKOMST VAN VOEDSELVEILIGHEID

De paardenvleesaffaire, *Salmonella* in gerookte zalm, Q-koorts, vogelgriep, het bestrijdingsmiddel fipronil in eieren; je zou er haast van gaan denken dat het slecht gesteld is met de voedselveiligheid in Nederland en Europa. Is dat ook zo? We praten erover met Marco Balhuizen, advocaat bij DVAN Advocaten, Dirk Goede, directeur van Adriaan Goede BV en Eugène Scholten, CEO van de Kennemervis Groep.

“In Nederlandse bedrijven heeft voedselveiligheid topprioriteit”, zegt Marco Balhuizen. “Wie er een potje van maakt, is ‘out of business.’” Volgens Eugène Scholten is dat niet meer dan logisch: “De consument moet er 100 procent op kunnen vertrouwen dat het voedsel dat hij koopt veilig is. Daarvoor is het essentieel dat je elke stap in de hele keten onder controle hebt. Hoewel in het Westen voedsel naar mijn idee echt veiliger is geworden, signaleer ik ook dat de tolerantie afneemt. Bij discussies over voedselveiligheid gaat het steeds vaker om ‘liability’, ofwel om de vraag ‘wie is aansprakelijk en verantwoordelijk.’” Marco Balhuizen herkent dat: “Zeker bij recalls ontstaan daar altijd discussies over: ‘Is de recall opgelegd door de toezichthouder wel terecht? Is er daadwerkelijk sprake van een voedselveiligheidsrisico? Wat gebeurt er als de verzekeraar niet wil dekken? Dat is trouwens wel een valkuil. Bedrijven realiseren zich vaak niet dat als ze zijn gaan differentiëren, bijvoor-

beeld naast jam ook pindakaas gaan produceren, hun risicoprofiel verandert. En dus het contract met de verzekeraar. Dat wordt echt onderschat.”

SCHERPE NORMEN

Opvallend is dat in veel van de recente voedselveiligheidsissues geen sprake was van gevaar voor de voedselveiligheid. “Het gaat heel vaak over het overschrijden van normen, vertelt Marco Balhuizen. “Sommige normen, bijvoorbeeld voor de aanwezigheid van bepaalde toxinen, zijn in Europa heel scherp aangezet. Normen lijken ook steeds scherper te worden geformuleerd, nu er ook steeds beter - tot op een praktisch nulniveau - kan worden geanalyseerd. De technieken daarvoor worden steeds beter. Sommige producenten van buiten EU zeggen dat er iets anders achter zit: ‘het gaat niet om de voedselveiligheid, maar om het beschermen van de eigen Europese producten en industrie’. Geopolitiek dus. We denken dat >>



voedselveiligheid altijd een objectief gegeven is. Dat is niet zo, er spelen vaak meerdere belangen een rol. Wat het extra lastig maakt is dat er voor sommige stoffen, zoals voor giftige schimmels, geen geüniformeerde Europese normen zijn. Er wordt nog onderzoek naar gedaan. In afwachting van de resultaten bedenken de toezichthouders uit de verschillende landen zélf vast een norm. Vanuit juridisch oogpunt is het vreemd dat de toezichthouder zich gaat bezighouden met het maken van wetgeving. Er is geen uniformiteit, waardoor eenzelfde partij pistachenoten in de haven van Rotterdam door de NVWA kan worden afgekeurd, maar in de haven van Hamburg veilig wordt bevonden door de Duitse voedselautoriteit. Dat is raar. Het is ook lastig om een scherp beeld te krijgen van al die verschillende normen in Europa. Dat maakt het voor bedrijven extra moeilijk om hier hun kwaliteitsbeleid op in te richten.”

FIPRONILCRISIS

Ook in de fipronilcrisis waren de normen een twistpunt: was de voedselveiligheid nou wel,

Marco Balhuizen: “Eenzelfde partij pistachenoten in de haven van Rotterdam kan door de NVWA worden afgekeurd, maar in de haven van Hamburg veilig bevonden door de Duitse voedselautoriteit”



of niet in gevaar? De crisis ligt Dirk Goede nog vers in het geheugen. “Dat was voor ons bedrijf vele malen ingrijpender dan wat ze nu meemaken met corona.” Wekelijks verwerkt Adriaan Goede 15 tot 20 miljoen eieren. Ze maken een breed scala aan kwalitatief hoogstaande ei-producten die de hele wereld overgaan. “We hebben goede inkoopspecificaties en controleren continu, onder andere op residuen als pesticiden en antibiotica. We hebben ook een eigen laboratorium.” In gedachten gaat hij terug naar 27 juli 2017: “Ik stond op het punt om met mijn gezin het vliegtuig in te stappen, toen ik werd gebeld door kantoor: ‘Er wordt melding gemaakt van een leghebbedrijf waar fipronil is aangetroffen. Wat doen we?’ Ik vroeg of om het een leverancier van ons ging. Dat was niet zo, dus ik zei dat ze al onze klanten dat gelijk moesten laten weten. Daarmee dacht ik dat het geregeld was. Maar toen ik ’s avonds mijn telefoon weer aanzette, kwamen er nog net geen rookpluimen uit. In de mails las ik dat de NVWA de fipronil van het bedrijf Chickfriend in beslag had genomen, hun computers had onderzocht en een aantal afnemers waaraan was geleverd had stilgelegd. Het RIVM zei dat het niet nodig was alles te vernietigen, want er was geen gevaar voor de volksgezondheid. Om nog meer onrust te voorkomen en onze klanten te ont-



zorgen, hebben wij toch direct alle producten, wereldwijd, teruggehaald en vervangen. Je moet tijdens een recall zelf je verantwoordelijkheid nemen. Achteraf zijn we blij dat we het zo hebben aangepakt, het heeft ons geen klanten gekost. Bij de NVWA gaven we bovendien aan dat de door hun gehanteerde norm gebaseerd was op een gehaltes in het verse ei, terwijl wij gedroogde producten maken. Daarvoor gelden andere limieten. Ze waren onvermurwbaar en trokken hun eigen plan, zonder naar de experts te luisteren. Omdat ze niet wisten wat ze met de situatie aan moesten, waren ze heel rigide in hun aanpak. Pas na 3 maanden gingen ze akkoord met een aangepaste norm voor gedroogd product. Ondertussen was al heel veel product vernietigd. Wij werden in een hoek gezet, kregen een schop na en geen compensatie. Dat heeft ons vertwijfeld achtergelaten. Nu, in de coronacrisis, wordt er gelukkig wél naar de experts geluisterd, het RIVM wordt door het kabinet serieus genomen.”

VERBETERTRAJECTEN

Hoe goed je het ook voor elkaar hebt met het borgen van de voedselveiligheid in je bedrijf; het kan altijd beter. Bij Adriaan Goede draait het allemaal om kwaliteit. “De wettelijke normen zijn zelfs minder scherp dan wat sommige klanten van ons eisen”, zegt Dirk Goede. “Dan is wat de klant eist, leidend. We zijn ons ook bewust van potentiële gevaren, zoals afpersing of iemand die gif wil spuiten in een container of tank. Daar moet je barrières tegen opbouwen. Bij ons kom

je bijvoorbeeld de productie binnen via een iris-scan. Alleen ons eigen personeel heeft toegang.” Ook bij de Kennermervis Groep is kwaliteit het fundament van het beleid. Eugène Scholten: “Door kwaliteit als basis te nemen, is het niet alleen de verantwoordelijkheid van de kwaliteitsmanager, maar een waarde die integraal door het hele bedrijf wordt gedragen: Samen sterk, samen beter. Quality 10 is ingebed in de bedrijfscultuur; de Q-10 regels hangen overal. Mensen zijn gerechtigd om het proces stop te zetten als ze denken dat er iets mis is, zonder permissie van bovenaf,” legt Eugène uit. “Als er een keer iets niet goed gaat, zien we dat als een kans om te verbeteren. Zo maken we kwaliteit bespreekbaar. Het grootste risico is dat fouten onder het tapijt geschoven worden, uit angst.” “Precies!”, reageert Dirk Goede. “Wat ik ons personeel vertel is dat je moet produceren alsof je het aan je kinderen geeft. Stel: je staat thuis pannenkoeken te bakken. De hond loopt tussen je benen door. Eén pannenkoek valt per ongeluk op de grond. Zou je deze nog aan je kinderen geven? Bijna iedereen gooit hem weg; er zitten hondenharen aan, het is niet fris. Waarom zou het anders zijn in de industrie? Dat is toch waanzin! We hebben wel heel veel geautomatiseerd, wat de kans op ‘fouten’ minimaliseert. De productie is afgelopen jaren verzevenvoudigd, maar we werken nog steeds met 30 man personeel. Daarvan zijn er 5 voor kwaliteitszorg. Zij zijn continu aan het controleren, informeren, uitleggen en instrueren. Dat proces stopt nooit!”

TOELEVERANCIERS

Controleren en communiceren zowel in- als extern, het zijn essentiële ingrediënten voor het borgen van de voedselveiligheid. “Dus moet je audits houden en in contact blijven met je toeleveranciers en afnemers”, vertelt Dirk Goede. “En soms moet je ook gewoon samenwerken met je concurrenten. Van de dioxinecrisis en de vogelpest hebben we geleerd dat je om de tafel moet met elkaar. Daaruit is het

verplichte stempeltje op alle eieren voor volledige traceability ontstaan. Wij worden zelf ook gecontroleerd. Zo hadden we in januari de jaarlijkse BRC audit en krijgen we gemiddeld twee keer per maand een audit van klanten. Sommige bedrijven vinden audits verschrikkelijk en tijdrovend. Ik voel dat niet zo. We staan er positief tegenover, omdat we ervan leren.” “Weet met wie je zaken doet!” benadrukt Eugène Scholten. “Onderhoud lange termijnrelaties met leveranciers, bezoek ze, maak goede afspraken en leg die vast, houd audits. Je moet iedere dag scherp blijven, schoonmaakprocessen checken, swaps nemen en ervoor zorgen dat dat geen routine wordt. We gaan nog een stapje verder, en zijn nu onze leveranciersdataketen opnieuw aan het inrichten. Door gebruik te maken van nieuwe technologie kunnen we data slimmer verwerken en analyseren. Ook zijn we bezig met een project van Hogeschool Leiden om nieuwe WGS technologie te valideren. We willen deze nu ook toepassen om bij een besmetting de bron of bronnen te achterhalen. Ook intern zijn we meer gaan samenwerken; met de andere bedrijven binnen Kennermervis Groep. We zitten vaker bij elkaar om de tafel. We leren van elkaar en maken meer gebruik van elkaars competenties.”

TOT SLOT

“Wij zijn voedselveiligheid wel breder gaan zien. Het is ook een ethische kwestie”, zegt Eugène. “Het draait om hoe je omgaat met de CO₂ footprint, voor welke verpakkingsmaterialen je kiest, hoe diervriendelijk je bent en om duurzaam energiegebruik. De maatschappij en onze klanten verwachten veel van ons.” “Voedselveiligheid voor 100 procent garanderen is een illusie, hoe veel voorzorgsmaatregelen je ook neemt”, denkt Marco Balhuizen. “Het gaat erom dat je de risico’s minimaliseert, in de hele keten, dus tot en met bij de consument thuis. In die laatste fase valt nog winst te behalen.” “Hoe we de voedselveiligheid verder kunnen verbeteren? Door nóg veel meer de krachten te bundelen”, besluit Dirk Goede. “Voedsel zo veilig mogelijk maken is een gezamenlijk doel van het bedrijfsleven én van de overheid. We moeten elkaar niet als vijanden zien. De tendens dat centrale overheden alle verantwoordelijkheid van zich afduwen, heeft op sommige gebieden slecht uitgedaan. Er zullen altijd producenten zijn die het randje van de regels opzoeken voor eigen gewin, aan voeding kun je nu eenmaal een hoop geld verdienen als je een beetje rotzooit. De overheid moet overtreders keihard aanpakken. Daar zijn we in Nederland veel te soft in.”

‘Weet met wie je zaken doet!’





GESPECIALISEERD IN PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

De consultants van Condor Consultancy leveren een compleet dienstenpakket: van analyse via advisering tot begeleiding bij de implementatie, project- en interim-management. De adviseurs hebben – zonder uitzondering – ruime ervaring in hun vakgebied opgedaan. Mede hierdoor beperken wij ons niet tot het geven van adviezen, maar bieden we tevens de mogelijkheid tot het (begeleiden bij het) uitvoeren door middel van project- of interim-management. Ervaringsgebieden: Kwaliteitsmanagement, Energie, milieu en techniek, Compliance en Slachtdieren, producten en bijproducten van dierlijke oorsprong.

www.condor-consultancy.com

WIJ GAAN 'GEWOON' DOOR, ZODAT U OOK DOOR KUNT GAAN

Het leven staat voor veel mensen op z'n kop. Westfalen Gassen Nederland werkt waar mogelijk zoveel mogelijk door. Onze commercieel adviseurs staan u, zoals u van ons gewend bent, met raad en daad terzijde.



Bestellingen van gassen en producten geeft u eenvoudig digitaal door via ons klantenportaal. U werkt in een van de kritieke sectoren, dus juist nu is het zaak dat u gewoon door kunt gaan met waar u goed in bent. Wij staan 24/7 tot uw beschikking.

www.westfalengassen.nl

INNOVATIEVE VERPAKKINGEN EN MACHINES

Ultrapak blijft bestaande en nieuwe relaties voorzien van de juiste ondersteuning. Met duurzame verpakkingstoepassingen op onze SEALPAC® traysealers, dieptrekmachines en een geheel nieuwe lijn vacuümverpakkingmachines; Ultravac, voornamelijk voor de food-industrie. Dit programma wordt aangevuld met ontneesters, X-Ray en metaaldetectie, checkwegers en overige eindcontroleapparatuur. De innovatieve verpakkingen van Ultrapak kenmerken zich door verregeraande aandacht voor het milieu. We blijven zoeken naar oplossingen waarbij significant minder folie wordt

gebruikt en naar maximale recyclebare verpakkingen. Ook vinden wij het erg belangrijk om ook zo min mogelijk food waste te kunnen realiseren door slimme sealtechnieken en materiaalkeuze.

www.ultrapak.nl



ONGEDIERTEBESTRIJDING BLIJFT NOODZAKELIJK

Ongedierte zoals knaagdieren, vliegen, kakkerlakken, vogels en voorraadinsecten zijn een bedreiging voor onze voedingsmiddelen, gezondheid en economie. Ongediertebestrijding speelt daarom een cruciale rol om vitale bedrijven in staat te stellen veilige producten en diensten aan te bieden, uitbraken van ziekten te voorkomen en het risico op downtime te verminderen. Daarom blijven de servicemedewerkers van Rentokil onze klanten bij staan in de strijd tegen ongedierte, ook tijdens de intelligente lockdown. Daarnaast hebben we onze dienstverlening uitgebreid met een professionele desinfectiedienst. Zo bieden we een compleet pakket tegen ongedierte, van het desinfecteren bij een besmetting tot het voorkomen van ongedierte.

www.rentokil.nl



DE JUISTE VLOER OP DE JUISTE PLEK



Al 45 jaar kunt u bij Ruys Vloeren terecht voor kwalitatieve industriële dekvloeren. Met de overname van De Bedrijfsvloer is destijds het vloeraanbod met kunststofvloeren uitgebreid. In een advi-

serende rol staan de vloereisen van de eindgebruiker centraal en samen met rvs-wandbescherming en afwateringssystemen levert de Ruys Groep al meerdere jaren een totaalpakket. Door de intrede van SR Vloeren wordt nu ook Service & Renovatie met zo min mogelijk downtime gerealiseerd. Zodoende kunt u bij de Ruys Groep terecht voor advies voor uw vloeroplossing aangaande nieuw-, verbouw- of renovatieplannen, volgens ons motto 'de juiste vloer op de juiste plek'.

www.ruysvloeren.nl



VERBETERDE SERVICE SNELLOOPDEUREN

Met SmartControl biedt Hörmann een oplossing om stilstand-tijden door storingen en/of slijtages e.d. vroegtijdig te herkennen. De oplossing bewaakt en analyseert de werking van uw deuren en verzamelt in een online portaal alle informatie, waaronder foutmeldingen en deurbewegingen. Het deurgebruik en de openingstijden worden geanalyseerd en geëvalueerd. Met de resultaten kunt u de verkeersstromen binnen uw bedrijf optimaliseren en energiekosten besparen.

www.hormann.nl



PLANTAARDIGE PRODUCTEN VAN FUTURE FARM

Future Food Group is de exclusieve EU-leverancier van de plantaardige producten van Future Farm. Future Farm producten hebben dezelfde textuur, sappigheid en vleessmaak als vlees, maar zijn volledig plantaardig. Tevens zijn ze glutenvrij. Op de Horecava konden bezoekers al kennismaken met de Future Burger, Future Mince en Future Meatballs. Binnenkort is ook de Future Sausage een feit. De producten zijn beschikbaar voor zowel de Foodservice/Cash and Carry als Retail. Partijen die geïnteresseerd zijn, kunnen contact opnemen met Future Food Group.

sales@futurefoodgroup.nl

MEER INZICHT IN AFVALWATER, MINDER GRONDSTOFVERLIEZEN

In veel productieprocessen gaan kostbare grondstoffen via het afvalwater verloren. Zonde, zeggen de specialisten van IMD. Door afvalwater slim te monitoren bespaar je niet alleen op de kosten voor grondstofverlies, maar ook op lozingskosten. De online tool AquaMoniLive legt de link tussen de productieactiviteiten en de vervuilingseenheden in het afvalwater. Momenteel ontwikkelt IMD deze nieuwe versie van AquaMoni, waarbij het door slimme inzet van sensortechnologie mogelijk wordt om vervuilingseenheden live te meten en direct te koppelen aan het productieproces. Deze bronaanpak zorgt voor meer inzicht en minder grondstofverliezen. Meer weten? Neem contact op met IMD.

www.imd-ma.nl





VRAAG NAAR HIGH-CARE WASSEN GROEIT

NIEUWE STANDAARD WASSERIJ

De wasindustrie is een circulair proces 'avant la lettre', stelt Michel Heerkens, directeur van Lavans in Helmond dat sinds 1928 bestaat. "Oeroud én supermodern. Ik voorzie dat onze high-care food-afdeling flink zal doorgroeien."

Vorig jaar nam Lavans een vernieuwde wasserij in gebruik van 10.000 m². Het high-care gedeelte daarbinnen is met 2.000 m² drie keer zo groot als voorheen en voorzien van de modernste technieken. Hiermee speelt Lavans optimaal in op de behoeften van de voedingsmiddelenindustrie. Directeur Michel Heerkens: "We waren al onderscheidend, onder meer vanwege de gescheiden verwerking van vuile en schone foodkleding. Met onze high-care wasserij hebben we de lat nog eens flink hoger gelegd. Het is een nieuwe standaard voor werkkleding in de voedingsmiddelenindustrie."

GESPECIALISEERD

Lavans is gespecialiseerd in het beheer van bedrijfskleding voor de voedingsindustrie. Net als voedselproducenten voldoet Lavans aan de hoogste normen, waaronder ISO 22000. Heerkens: "Voedselveiligheid heeft onze

volledige aandacht. Wij zijn in enkele jaren gegroeid van 800.000 naar 1,5 miljoen foodkledingstukken per jaar. We hebben drie productiestromen: reguliere beschermende bedrijfskleding, de food-lijn en de hygiëneafdeling."

HERGEBRUIK WATER

Aan de ingaande kant van het productieproces komen de vuile goederen; kleding van vele soorten en maten food-bedrijven. Dan volgt het uitpakstation, het sorteren en de röntgen-scanner om achtergebleven metalen gereedschap en pennen uit te sorteren van harde voorwerpen. Vervolgens wordt het gescreende wasgoed getransporteerd naar het bufferstelsel bij de gigantische wasmachine. Gedoseerd gaat het wasgoed erin om vele meters verder geheel schoon naar de droogtrommels getransporteerd te worden. Dat alles

gebeurt volautomatisch. Water wordt meerdere keren hergebruikt in verschillende productieprocessen van het bedrijf. Dat levert een bezuiniging van 70 procent aan waterverbruik op.

WASMIDDELEN

De wasmiddelen voldoen aan zeer hoge eisen, vertelt Michel Heerkens. "Lavans heeft een >>



▶ MEER KLANTEN

- ▶ Actieve acquisitie
- ▶ Doelgericht
- ▶ Hoger sales rendement
- ▶ Maximale oogst
- ▶ Meetbaar resultaat

▶ MARKETCALL

MEER WETEN?

T 055 – 576 28 38

I marketcall.nl

MARKETCALL

”
In mijn warme keuken
gebruik ik gasloze
stoomketels

Johan van Marie - Uitgekookt.

S SCHARFF
TECHNIEK BV
STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

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

GO Consulting
ADVIES IN KOELTECHNIEK

Onafhankelijk advies bij

- Afstemming koelbehoefte aan uw productieproces
- Aanschaf nieuwe of vervanging bestaande koelinstallaties
- Subsidiemogelijkheden & Energiebesparing
- Begeleiding & controle bij uitvoering

GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

T +31 (0)6 832 349 02
E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl



speciale chemieruimte van waaruit wasmiddelen worden gedoseerd. De doseerinstallatie en de wasmiddelen komen van Christeyns. Het totale wasproces verloopt automatisch en daarvan is dit een uiterst belangrijk onderdeel. We werken al 25 jaar intensief met Christeyns samen en hebben zo onder meer een revolutionair wasproces voor zwaarder vervuild textiel van de voedingsindustrie op lagere temperaturen geïntroduceerd. Met ons hygiëne controlesysteem checken we de microbiologische gesteldheid van de eindproducten. Dat moet altijd kloppen.”

DISCIPLINE

Na het drogen gaan de kledingstukken naar de ruimte waar elk kledingstuk handmatig wordt gecontroleerd, zo nodig hersteld en geseald. In de high-care wasserij wordt dit complete proces onder speciale condities uitgevoerd. Heerkens: “Net als bij de farmacie hebben wij een omkleedruimte, een sluis met gefilterde

lucht en een afgezonderde werkruimte met speciale luchtfilters. Make-up of sieraden zijn verboden en handen worden bij binnenkomst altijd gedesinfecteerd. De wasmachines zijn in een speciale scheidingsmuur ingebouwd met aan de ene kant de ingang voor vuile was en in de andere ruimte de uitgang voor schone kleding. Hetzelfde principe geldt voor het droogproces. We verwachten dat de vraag naar high-care wassen snel groeit, zeker voor voedselveiligheidssystemen in High-Risk en GMP omstandigheden. Bijvoorbeeld bij de toekomstige productie van kweekvoeding, maar vanzelfsprekend ook bij baby- en medische voeding. Daarvoor beschikken we over een cleanroom. Qua stofdeeltjes voldoet die ruimte aan de hoogste normen, bedoeld om zoveel mogelijk microben en bacteriën buiten te houden.”


VERTROUWEN

Het unieke van Lavans zit 'm in de betrokkenheid met zowel klanten als met de voedings-

industrie. Dat zijn twee verschillende dingen, stelt Heerkens: “Voedselveiligheid is een discipline, betrokkenheid is veel meer. Het belangrijkste daarbij is dat je op elkaar kunt vertrouwen. Daartoe moet je zelf betrouwbaar zijn. In onze bedrijfscultuur is dat zo.” Volgens Annemarie van Loon, verantwoordelijk voor de HR en organisatieontwikkeling binnen Lavans, berust dat vertrouwen op persoonlijke aandacht voor klanten, medewerkers en iedereen waarmee Lavans te maken krijgt, dus ook de vele bezoekers. “Wij geven medewerkers veel verantwoordelijkheid en dagen ze uit om initiatiefrijk en sociaal te zijn. Rond elke klantengroep werkt een team mensen die vlot met elkaar schakelen, elkaar ondersteunen en aanvullen. Binnen de vastgestelde regelruimte vervullen ze naar eigen inzicht gemakkelijk en snel de wensen van de klant. Zo samenwerken, daar word je vrolijk van. Uiteindelijk kunnen alleen enthousiaste medewerkers zorgen voor enthousiaste klanten.”

LEREN IS LEUK

Goed personeel binden en ontwikkelen is een speerpunt van Lavans, die daartoe een uitgebreid trainingsprogramma aanbiedt onder de noemer 'leren is leuk'. Het programma bestaat uit on- en offline trainingen, cursussen en workshops om mensen zoveel mogelijk te ondersteunen in hun persoonlijke- en teamontwikkeling. Van Loon: “Het gaat ons niet alleen om wat je leert, maar vooral om dát je leert. Leren creëert meer bewustzijn, mobiliteit en energie. Kennis maakt mensen waardevol. Als je goed voor je mensen zorgt, voelen ze zich betrokken en blijven ze leergierig. Dat heeft per definitie impact op de kwaliteit van het werk. Onze mensen zijn zorgvuldig en creatief. Ze komen dikwijls met leuke nieuwe ideeën die tot verbeteringen leiden.”

 www.lavans.nl
www.christeyns.com/nl

NOCOTECH DESINFECTEERT GRONDIG

Nocotech, vier jaar geleden op de Nederlandse voedingsmiddelenmarkt geïntroduceerd door Simpel Desinfecteren, desinfecteert grondig. De droge damp is biologisch afbreekbaar en het systeem is veilig voor mens en milieu.

MEDISCHE SECTOR VOORRANG

De Nocotech-desinfectiemethode wordt in de voedingsindustrie door steeds meer bedrijven ingezet bij het beheersen van de microbiologische risico's. "Omdat de methode óók effectief is tegen het nieuwe coronavirus COVID-19, draait de fabrikant van Nocotech-machines in Frankrijk op volle toeren om te voldoen aan de enorme vraag", zegt Robert Kostrubiec van Simpel Desinfecteren. "Wereldwijd levert onze fabrikant aan ziekenhuizen die de methode inzetten om onder andere intensieve afdelingen en quarantaineruimtes te desinfecteren."

"Het spreekt voor zich dat de medische sector prioriteit krijgt in uitlevering. De levertijd van machines bestemd voor de voedingsindustrie is daardoor tijdelijk wat langer. Om defecten op te vangen, hebben we altijd machines in depot als back-up. Voor nieuwe klanten wordt een aantal van deze machines nu ook ingezet om de verlengde levertijd te overbruggen. Zo kunnen ze toch snel aan de slag met de Nocotech-methode. De Nocolyse Food-vloeistof hebben we ruim op voorraad en ook de fabrikant kan volop blijven produceren. De voedselveiligheid voor onze klanten komt dan ook niet in gevaar."



GEMIDDELD EEN 9,2

Meten is weten. Daarom vroeg Simpel Desinfecteren aan klanten hun tevredenheid over de desinfectiemethode uit te drukken in een cijfer (1 t/m 10). Ze legden hen een zestal onderwerpen voor. Onderstaand de reacties samengevat in een gemiddeld cijfer.

- Klanten waarderen de effectiviteit van ons desinfectiesysteem met een 9.1. De ervaring is dat bij periodiek gebruiken (dagelijks tot wekelijks), de infectiedruk afneemt.
- De veiligheid van de Nocotech-methode voor medewerkers wordt gewaardeerd met een 9.5. Klanten hechten veel waarde aan veiligheid. Medewerkers moeten er veilig mee kunnen werken.
- Gemak in gebruik krijgt een 9.4. Desinfectie is een belangrijk onderdeel in het schoonmaakproces waar de kans op fouten maken voorkomen moet worden. Een eenvoudig bedienbare machine is daarbij essentieel.
- Klanten waarderen de service van Simpel Desinfecteren op deze punten met een 8.7. Betrokkenheid, advies op maat en snel handelen bij een probleem vinden zij belangrijk.
- Verbeterde microbiologische resultaten: alle klanten gaven aan betere microbiologische resultaten te hebben dan voorheen. *Listeria*, *Salmonella*, en nu ook COVID-19 mogen geen issue meer zijn.
- Bereidheid tot aanbeveling: Alle klanten gaven aan bereid te zijn deze methode aan te bevelen.



CTGB-TOELATING ESSENTIEEL

"Er zijn leveranciers van desinfectantia die claimen dat hun middelen ook met onze Nocotech-machines gebruikt mogen worden," vertelt Hugo ter Hoeve van Simpel Desinfecteren. "Laten we daar direct heel duidelijk over zijn: dit is nooit het geval!"

"Onze Nocotech-desinfectiemethode is de enige die een Ctgb-toelating heeft om waterstofperoxide te mogen vernevelen in de voedingsindustrie", vervolgt hij. "Onze methode is daarom uniek. Het College voor de Toelating van Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden beoordeelt of deze middelen veilig zijn voor mens, dier en milieu. De Ctgb-toelating van onze vloeistof geldt altijd en alleen in combinatie met onze machines. Alleen dan is het als methode wettelijk toegestaan. Andere combinaties dus niet."

Hoe werkt Nocotech ook alweer? Hugo: "De vloeistof wordt door de machine in contact gebracht met geïoniseerde, verwarmde lucht waardoor er een droge damp ontstaat van OH- ionen. Deze ionen zijn superoxides die in korte tijd een vernietigende werking hebben op alle micro-organismen. De contacttijd is minimaal 30 minuten en naspoeien is niet nodig."



Robert Kostrubiec (l) en Hugo ter Hoeve

DE TOEKOMST IN MET NOCOTECH

Circa 130 bedrijven in de voedingsindustrie gebruiken inmiddels onze desinfectiemethode, vertellen Robert en Hugo niet zonder trots. "Zaak om een volgende stap te zetten in de professionalisering van onze apparatuur vonden wij. Zo hebben we besloten om het verificatieproces te automatiseren. Dat betekent dat onze klanten niet langer handmatig het verbruik hoeven te controleren of te registreren. Dat blijft immers mensenwerk dat onnodig veel tijd kost en waardoor de kans op fouten toeneemt."

DASHBOARD

Voor een optimale verificatie, rusten ze de Nocomax en het Nocomax-wandmodel uit met een dashboard. Daarmee kunnen klanten realtime zien of de machine werkt en kan de machine op afstand worden gestart of gestopt. Via een registratiesysteem wordt bovendien het aan- en uitgaan van de machine geregistreerd en hoe lang de machine werkt. Hierdoor wordt direct het verbruik bepaald en kun je op het dashboard aflezen wanneer de can vervangen moet worden. De Nocospray had al een registratiesysteem.

"De ontwikkeling van het dashboard is vergevorderd, maar door de coronacrisis even 'on hold' gezet. Zodra COVID-19 voldoende onderdrukt is en wij weer van start kunnen, laten wij dit onze klanten natuurlijk meteen weten!"

 www.simpeldesinfecteren.nl



Marketing in tijden van crisis

We merken in deze crisistijd dat mensen meer tijd nemen om zich te laten informeren. De online bezoeken nemen toe, de nieuwsbrieven en de vakbladen worden nog intensiever gelezen.

Pak je kans, juist nu!

De lezer weet dat advertenties onderdeel zijn van het vakblad. Met een opvallend ontwerp kun je de aandacht van de lezer trekken en vasthouden. Haak in op thema's, maak gebruik van testimonials en crossmediale pakketten en zorg dat je gezien wordt!

Blijf zichtbaar

Juist nu moet je laten zien dat je er bent, dat men op je kan bouwen. Dat het voor jou 'business as usual' is, maar wel conform de maatregelen in de intelligente lockdown, op afstand.

Meer weten over crossmediaal communiceren?
b2b Communications BV – Saskia Stender
Communicatiespecialist in food en foodindustrie
Saskia@b2bcommunications.nl - www.b2bcommunications.nl



WAT NOU 1,5 METER

De eenvoudigste maatregel om je te beschermen tegen het COVID 19 virus blijkt gelijk de meest effectieve. Het bewijs dat handenwassen ziekteoverdracht tegengaat is overweldigend en de kosten zijn gering. Mijn moeder, 83 jaar, reageerde licht verbijsterd toen ze hoorde van dit 'nieuwsfeit'. Voor haar, opgegroeid met de Rust-Reinheid-Regelmaat-regels zit vooral Reinheid er stevig ingebakken, als een tweede natuur. (Misschien is het tijd voor eerherstel van de RRR?). De tweede meest effectieve maatregel tegen corona blijkt 'de besmettingsbron op afstand houden'. Vandaar de anderhalve meter maatregel.

Om de voedselveiligheid te borgen, staat ook in onze foodfabrieken 'hygiëne' met stip op één. Met onder andere gedetailleerde schoonmaakprocedures, verplichte haarnetjes en het gebruik van hygiënesluizen, beschermen we de productie effectief tegen invloeden van buitenaf. Maar dan die andere in de coronacrisis zo effectieve component: afstand houden... Dit is voor de foodsector onmogelijk te handhaven. Ga er maar aanstaan! Niets komt dichterbij dan ons voedsel. Wat nou 1,5 meter! Nabijheid vormt de essentie. Deze liefde gaat letterlijk door de maag.

Wat het extra lastig maakt, is dat contaminanten in producten evenmin rekening houden met 'afstand'. Vaak zijn ze onlosmakelijk verbonden met het herkomstgebied. Kijk naar 'L. monocytogenes', E. Coli, Stec. Verwerk je producten waar deze bacteriën veelvuldig worden aangetroffen, dan ontkom je er haast niet aan: je trekt de bacterie automatisch je productieproces in. In tegenstelling tot andere bacteriën is listeria ook nog eens in staat om te groeien bij koelkasttemperaturen. Juist door hoe we met ons voedsel omgaan, is het probleem nog veel groter geworden. Ondertussen moeten we ook de chemische componenten als toxines en residuen die ons voedsel kunnen binnendringen, onder controle houden.

Terug naar de coronacrisis. In landen waar veel is getest, heeft een overheid meer inzicht. Die kan daardoor beter acteren op de actuele situatie. Want méér kennis levert méér inzicht op waarmee je je processen beter in de hand hebt, en je weet welke maatregelen je wanneer moet nemen. Meten is weten, zo eenvoudig is het. Net zo simpel als handenwassen.

Pieter Vos
Directeur Nutrilab



INNOVATIEF DESINFECTIEMIDDEL

VEILIG DESINFECTEREN

Nu het COVID-19 virus rondwaart, is er een grote vraag naar desinfectiemiddelen. Er is een tekort op de markt, dus alle registers worden opengetrokken in de zoektocht naar betrouwbare middelen. Belangrijk voor u is te weten dat u een wettelijk toegelaten desinfectiemiddel inkoopt. Middelen met een toelatingsnummer zijn getest op veiligheid voor mens en milieu.



Eco2Clean beschikt sinds februari 2020 over een innovatief desinfectiemiddel op basis van melkzuur en waterstofperoxide: Laquick. Dit ecologische, 100% natuurlijke desinfectiemiddel kan zowel ethanol- als quathoudende desinfectiemiddelen vervangen en is veilig voor mens en milieu.

BIOCIDEN

Desinfectiemiddelen behoren tot de biociden. Ze worden gebruikt om organismen te bestrijden die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens en dier, of om organismen te bestrijden die schade toebrengen aan producten. Biociden zijn chemisch of biologisch van aard. Voor alle biociden is een toelating vereist voordat ze in de handel mogen worden gebracht. De werkzame stoffen in de biocide moeten vooraf zijn goedgekeurd. Goedkeuring van de werkzame stoffen in de desinfectiemiddelen vindt plaats op Europees niveau; de daaropvolgende

toelating van de biociden op de markt op nationaal niveau.

WET- EN REGELGEVING

De biocidenverordening (BPR, Verordening (EU) 528/2012) is bedoeld om de markt van desinfectiemiddelen op het niveau van de EU te harmoniseren en moet tegelijkertijd zorgen voor een hoge mate van bescherming voor mens en milieu. Dit voert de EU uit door de goedkeuring van werkzame stoffen en de toelating van biociden te vereenvoudigen, tijdschema's in te voeren voor de beoordeling door de lidstaten, het opstellen van adviezen en het nemen van besluiten. Daarnaast bevordert de verordening dat het aantal dierproeven wordt beperkt door een gezamenlijk gebruik van gegevens verplicht te stellen en het gebruik van alternatieve testmethoden te stimuleren.

Voor de Wet Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden zijn desin-

fectiemiddelen alleen die middelen die door het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb) zijn voorzien van een toelatingsnummer. Ook desinfectiemiddelen die een bredere toepassing hebben, bijvoorbeeld sprays en doekjes voor desinfectie van onder andere gereedschappen en werkoppervlakken, vallen onder deze wet.

ALCOHOLHOUDENDE DESINFECTIEMIDDELEN

Alcoholhoudende desinfectiemiddelen bestaan merendeels uit ethanol en isopropylalcohol. Ethanol wordt beschouwd als kankerverwekkend en reproductietoxisch. De Gezondheidsraad stelde op basis van wetenschappelijk onderzoek vast dat bij langdurige blootstelling aan ethanol op de werkplek via inademing en/of huidblootstelling een extra gezondheidsrisico optreedt. Er bestaat geen veilige concentratie waarbij extra risico is uitgesloten (genotoxisch mechanisme). Desinfectiemiddelen op basis van ethanol worden, door het ontbreken van een alternatief, nu nog gedoogd. Ze hebben een wettelijke goedkeuring, maar gebruik is alleen toegestaan op voorwaarde dat de arbeidsomstandigheden zijn aangepast. Bovendien is ieder bedrijf verplicht te onderzoeken of vervanging van ethanol mogelijk is door een minder schadelijk alternatief. Is er geen vervangende stof beschikbaar, dan zijn aanvullende verplichtingen van toepassing, geformuleerd in het arbeidsomstandighedenbesluit voor CMR stoffen.

Scan de code voor de Laquick-animatie



QUATHOUDENDE DESINFECTIEMIDDELEN

Met name op verse groenten, maar soms ook op andere voedingsmiddelen worden regelmatig restanten aan quaternaire ammonium verbindingen aangetroffen. Ook bij deze groep desinfectiemiddelen worden steeds meer kritische kanttekeningen geplaatst. Duitse supermarktketens legden de laatste jaren al een sterke restrictie op het gebruik ervan. Quaternaire ammonium verbindingen (kortweg quats) en amfoteren behoren tot de groep desinfectiemiddelen die op basis van oppervlakte-actieve werkstoffen (zeepachtige stoffen) een afdodende werking hebben op micro-organismen. Voordeel van deze desinfectiemiddelen is dat ze op zeer veel verschillende oppervlakken (rvs, aluminium, kunststof, maar ook geverfde oppervlakken) veilig te gebruiken zijn en weinig gevoelig zijn voor vervuiling. De werking van het merendeel van de desinfectiemiddelen neemt namelijk af bij aanwezigheid van (rest)vervuiling. Als er residuen op of in een voedingsmiddel achterblijven, zijn deze zelfs bij zeer lage concentraties lange tijd aantoonbaar. Quats blijven ook langdurig actief in afvalwater en milieu. Onder druk van de

Duitse retail worden Nederlandse bedrijven gedwongen alternatieven te gebruiken voor in Nederland toegelaten desinfectiemiddelen op basis van quats.

INNOVATIEF DESINFECTIEMIDDEL

De Laquick Pro variant is in de meeste gevallen een goed alternatief voor quathoudende desinfectiemiddelen. Als vervanging voor ethanolhoudende desinfectiemiddelen zijn er het geconcentreerde desinfectiemiddel Laquick (12,5%), Laquick R2U en Laquick wipen. Het middel heeft een zeer breed werkingsspectrum tegen bacteriën, virussen, gisten en schimmels en een ultrasnelle inwerktijd (1 tot max. 2 minuten). Het vervalt na een langdurige werking in water en kooldioxide en heeft een toelating om niet na te spoelen. Dit nieuwe middel zorgt ervoor dat uw medewerkers veilig kunnen werken, uw producten en afvalwater vrij zijn van quatresiduen en uw schoonmaakuren en waterverbruik verminderen.

 www.eco2clean.nl

INSPECTIERAPPORT INSPECTIE SZW D.D. FEBRUARI 2019 / 'ETHANOL - WELKE WETTELIJKE VERPLICHTINGEN ZIJN VAN TOEPASSING?'

MINDER VERPAKKING, LANGERE HOUDBAARHEID

VOEDSELVEILIGHEID VOOR ALLES

“Voedselveilig verpakken betekent voor ons dat we helpen het verpakkingsproces foutloos te kunnen beheersen”, zegt Wesley Pieterse van Repak Superior Packaging Solutions in Emmen. “Dankzij nieuwe, hoogwaardige technieken lukt dat altijd weer beter terwijl de kosten beheersbaar blijven.”



Wie kon bedenken dat we ons gedrag zo snel zouden kunnen aanpassen vanwege een virus? Repak Superior Packaging Solutions in Emmen verkocht onlangs zelfs de eerste dieptrekmachines na een virtueel bedrijfsbezoek en digitale informatie. Voedselveiligheid staat wellicht hoger dan ooit op de agenda, waarbij voedsel verpakken een belangrijk aspect is. Voor Repak niet nieuw; 35 jaar ontwikkelingen laten zien dat voedselveiligheid altijd de constante factor is.

PROCESBETROUWBAARHEID

Volgens Wesley Pieterse staat of valt voedselveiligheid bij de gratie van de procesbeheersbaarheid. “Het gaat hand in hand met een betrouwbaar proces. We bieden de voedingsmiddelenindustrie een zo groot mogelijke procesbetrouwbaarheid. We vormen een cruciale schakel omdat onze machines moeten zorgen dat elk product perfect verpakt en afgesloten is. Hoe dat gebeurt en met welk materiaal, heeft invloed op de houdbaarheidstermijn van producten.”

RAPID AIR FORMING

Repak is gespecialiseerd in dieptrekverpakkingsoplossingen. Tijdens dit proces wordt de onderfolie verhit, in een vormwerktuig gevormd tot de gewenste verpakkingsmaat en getransporteerd naar de inlegzone om af te vullen. Vervolgens wordt de atmosfeer geregeld, meestal door te vacumeren of met een gasmengsel. Direct daarna wordt de verpakking geseald met een bovenfolie om de verpakking hermetisch af te sluiten.

Uniek is dat Repak werkt met Rapid Air Forming om de onderfolie uit te vormen. “Daarnaast zetten we technieken in die ervoor zorgen dat je na duizenden keren sealen nog altijd dezelfde kwaliteit verpakking realiseert. Procesbetrouwbaarheid wordt bepaald door de som van details. Ogenschijnlijk kleine ontwerpkeuzes zorgen voor kwaliteit. We ontwerpen en produceren dan ook alles in eigen huis en hebben enkele slimme oplossingen die bijdragen aan goede procesbeheersing. De drukverdeling van het sealstation is uniek en zorgt voor continu de beste sealkwaliteit, ook na ontelbare draaiuren.”

ZWAKKE PLEK VOORKOMEN

De zwakke plek bij veel verpakkingen zit in de hoeken. “Een slechte foliedikte-verdeling creëert zwakke plekken”, legt Pieterse uit. “Traditioneel trek je met vacuümvorming de folie meteen naar de hoeken, waardoor de folie op die plekken erg opgerekt en daarmee zeer dun wordt. Als een folie verkeerd wordt uitgerekt, ontstaat een soms onzichtbare breuk die uiteindelijk invloed heeft op houdbaarheid. Met Rapid Air Forming doen we daarom het omgekeerde; we creëren luchtballen in de hoeken zodat de folie daar niet heen kan en trekken de folie eerst naar de vlakke kanten. Het resultaat is dat de foliedikte in de hoeken aanzienlijk hoger is en daarmee de kans op lekken in de hoeken geminimaliseerd wordt. Soms kan voor hetzelfde resultaat een 20 tot 25 procent dunner folie toegepast worden. Naast meer voedselveiligheid en langere houdbaarheid van

producten, levert Rapid Air Forming eveneens een milieu- en kostenbesparing op.”

DUURZAAM VERSUS VOEDSELVEILIG

Folieleveranciers werken hard aan alternatieve verpakkingsmaterialen. Als machinefabrikant levert Repak kennis en kunde aan kennisinstellingen en marktpartijen, en in het Experience Center worden veel klant-specifieke tests uitgevoerd. Eén van de belangrijkste criteria is dat de carbonfootprint reductie niet ten koste gaat van de gewenste houdbaarheid van een product. Ook mag de hoeveelheid CO₂ die nodig is om een stuk vlees te produceren niet onnodig hoger worden door een foutieve verpakking. Pieterse ziet positieve ontwikkelingen bij monomaterialen. “Ze lijken inmiddels de huidige houdbaarheidsstandaarden te evenaren. Maar niet alleen de techniek is van belang. Ook de perceptie van de consumenten speelt een rol. Accepteren ze een ‘dunnere’ verpakking? Onze klanten worden regelmatig door consumenten gebeld met vragen over hun verpakkingen. Wij moeten hierin als partner blijven meedenken.”

NUTTIGE BALLAST

Uiteindelijk wordt de houdbaarheid van een product bepaald door de kwaliteit van de verpakking. Die kwaliteit is afhankelijk van de verpakkingsmaterialen zelf én hoe ze worden verwerkt. “Feitelijk zijn verpakkingen ballast, noodzakelijk voor de bescherming, houdbaarheid en de uitstraling van een product. Verpakken mag niet meer energie kosten dan het produceren van voedsel en voedselproducten. De verhouding moet kloppen. Om deze verhouding en andere cruciale punten binnen het verpakkingsproces te controleren, bieden we momenteel voedingsmiddelenbedrijven kosteloze analyses aan van hun huidige verpakkingsproces en een proef van hoe een verpakking er ook uit zou kunnen zien. De behoefte van de klant is toonaangevend. Doordat we principieel nooit bezuinigen op de kwaliteit van onze machines, en doordat we blijven openstaan voor nieuwe technieken en materialen, kunnen we garant staan voor oerdegelijke Nederlandse kwaliteit en werken aan een toekomst die we graag doorgeven aan volgende generaties.”

 www.repak.nl

DE VISTA PROTECTOR MAAKT 1,5 METER ECONOMIE MOGELIJK



De boodschap van regering Rutte blijft: voorzichtigheid geboden. Kleine stapjes maken. Vista Protector is een grote stap naar individuele en collectieve veiligheid. Natuurlijk houden we zoveel mogelijk

afstand. Maar soms is dat lastig. EFD uit het Limburgse Echt heeft een veilige, duurzame en praktische oplossing: de Vista Protector. Dit flexibele, uit zachte PVC bestaande gezichtsmasker is verbonden met een verstelbare rubberen band. Geen drukpunten en uitslag op het voorhoofd. De beluchting en beweeglijkheid blijft onder alle omstandigheden gegarandeerd, ook voor brildragers. Na gebruik desinfecteren voor hergebruik. EFD kan direct uitleveren. De productiecapaciteit kan opgeschaald worden tot 80.000 stuks per week, afhankelijk van de vraag in de markt.

www.efdpvc.com/nl/vista-protector/

SAMENWERKEN MET CSB-SYSTEM

Ook al weet niemand op dit moment hoe de toekomst er uit zal zien, één ding is zeker: wij van CSB ondersteunen uw bedrijf met alle kracht, met onze innovatieve oplossingen. Daarnaast bieden wij u de mogelijkheid om nieuwe trends



via hierna genoemde media aan u te tonen. Webinars: informatie over belangrijke trends en thema's én interessante oplossingen voor uw business. Virtuele Discovery Days: met de User-Conference op 27 en 28 mei hadden wij graag een belevenis in de echte wereld voor u gemaakt. Kom ons nu virtueel bezoeken, gratis en wereldwijd. Laat u informeren over de spannende thema's en aanmeldingsmogelijkheden.

www.csb.com

NIEUWSTE SCARA ROBOT VOOR HIGH CARE OMGEVINGEN

Als het COVID-19 virus niet had dwarsgelegen, dan had u rond deze tijd de nieuwste TS2-100 HE SCARA robot kunnen ontdekken tijdens de Interpack. Deze machine is ongelooflijk snel en heeft een werkbereik van 2 meter (diameter). De

TS2-100 HE, optioneel uitgerust met food grade olie, volledig wash-down en met een payload van 8,5 kg, vormt daardoor het perfecte alternatief voor de delta robot in de high care of primaire omgevingen van de voedingsindustrie. Stäubli, uw expert in hygiënisch design voor food applicaties, heeft passende robotoplossingen voor de meest veeleisende applicaties. Wij denken graag met u mee!

www.staubli.com

VEILIG DESINFECTEREN MET DE ITEC MANOTIZER

Kranen zijn een veelvoorkomende bron van overdracht van virussen en bacteriën. Bijzonder handig zijn daarom contactloze handdesinfectiedispensers zoals de Manotizer type 23704. Hij is volledig gemaakt van roestvaststaal en is vanwege zijn hygiënisch ontwerp eenvoudig te reinigen. De 5 liter tank voor desinfectiemiddel wordt in het binnenste van het apparaat gezekerd ter bescherming tegen diefstal. Een kijkvenster aan de voorkant van het apparaat toont de aanwezige hoeveelheid. De uitgifte van de hoeveelheid desinfectiemiddel is in te stellen. De snel sluitende membraanpomp voorkomt nadruppen en dus verspilling van het desinfectiemiddel. Door het geïntegreerde potentiaalvrije contact kunnen deuren, draaikruizen etc. aangestuurd worden.

www.itec-hygiene.com



75% ENERGIEBESPARING MET DE BLUE E+ IT VAN RITTAL

Rittal heeft de Blue e+ IT koeloplossing ontwikkeld dat eenvoudig aan de bovenzijde of aan de zijkant van een IT rack wordt bevestigd. Rittal Blue e+ IT is er voor koelvermogens tussen de 1,5 en 6 kW. De energie-efficiency is ongekend. Tot 75% energie besparing ten opzichte van conventionele koelsystemen is mogelijk. Of het nu gaat om het verantwoord koelen van IT omgevingen in de smart industry, food of in distributiecentra de Blue e+ IT blijkt vaak het antwoord te zijn waar de klant op wachtte.

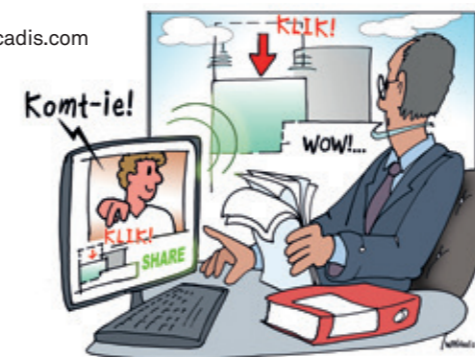
www.rittal.nl/producten/



REGEREN IS VOORUITZIEN, OOK IN FOOD

Eén van de karaktereigenschappen van een ondernemer is kansen zien. Hoe de wereld er ook voorstaat, hij/zij heeft het vizier op de toekomst en sorteert voor. Proactief in plaats van reactief. Als Arcadis herkennen we dat. Onze jarenlange inzet op een volledig digitale wereld werpt nu vruchten af. Wij hebben het drukker dan ooit. Hoe dat komt? Regeren is vooruitzien en dat de wereld er na deze pandemie anders uitziet is een feit. Wij helpen nu voedingsmiddelenfabrikanten, van groot tot klein, om straks weer goed aan de start te staan en het onverwachte te verwachten. Op gepaste afstand natuurlijk.

gertdevries@arcadis.com



'VEILIG-TERUG-NAAR-DE-WERKPLEK' GIDS GELANCEERD

Internationaal vastgoedadviseur Cushman & Wakefield lanceert de 'Veilig-terug-naar-de-Werkplek' gids. Een vervolg op de lancering van 6 Feet Office: het nieuwe anderhalve-meter-samenleving werkplekconcept. Om klaar te zijn als de maatregelen versoepelen, is het voor kantoorgebruikers en kantoorinvesteers van groot belang nú te starten. Onze Safe Six en de kennis en ervaring gebundeld in de 'Veilig-terug-naar-de-Werkplek' gids helpen u daarbij. Met uiteraard de kanttekening dat de implementatie niet alleen voor elke organisatie en elk gebouw anders is, maar ook verschilt per land. Scan de QR-code om de gids te downloaden.

www.cushwake.com

VERBRUGGEN FOOD GROUP NAAR BEDRIJVENPARK LAARAKKER

Wederom kiest een foodbedrijf voor Bedrijvenpark Laarakker in Haps/Cuijk. Medio april 2021 betreft Verbruggen Food Group een nieuw distributiecentrum van circa 60.000 m² op het bedrijvenpark gelegen aan de A73 bij Cuijk. Het nieuwe distributiecentrum (DC) wordt gebouwd op 9,5 hectare. Het DC zal de beschikking hebben over 55 loading docks, twee kantoorunits en een mezzanine. Verbruggen zal in eerste instantie ruim de helft van het DC betrekken. De overige 27.400 m² aan warehouse en de kantoorruimte geven Verbruggen de gewenste mogelijkheden voor groei en worden tijdelijk beschikbaar gesteld voor verhuur.

www.laarakker.com/nl/kavels/



CORONA EN DE CRUCIALE SECTOR

‘Blijf thuis’, zei Rutte op 16 maart. Sindsdien doen veel Nederlanders hun best. Ze werken thuis, vergaderen met MS Teams, loggen in op bedrijfsnetwerken en communiceren via apps. Niet elk werk is daarvoor geschikt, en cruciale beroepen moeten door. Zorgpersoneel bijvoorbeeld, en personeel werkzaam in de voedingsindustrie. Er is veel onzekerheid, er zijn veel vragen. Hoe zit het bijvoorbeeld met de voedselveiligheid?

Het is van cruciaal belang dat alle werknemers in de voedselproductie- en toeleveringsketens gezond blijven én veilig kunnen blijven werken. Waarom? Omdat het óók van cruciaal belang is dat dat de voedselketen veilig, intact en in beweging blijft. Voedsel is essentieel, de consument moet kunnen vertrouwen op het beschikbaar blijven van voeding, en de veilig-

heid ervan. Alle belanghebbenden in de keten dragen daaraan bij. Maar ze maken zich ook zorgen. Hoe zit het met hun éigen veiligheid?

RAPPORT EN WEBINAR

Dit artikel is een samenvatting van een rapport dat op 30 maart jl. verscheen van het BfR, het Duitse Federale Instituut voor Risicobeoordeling, en werd vertaald door Metaflex. Daarnaast hostte Mérieux Nutrisciences begin april een speciaal COVID19-webinar: ‘what food operators need to know’. 700 deelnemers, waarvan 140 uit Nederland, namen hieraan deel. Enkele vragen die tijdens het webinar aan de orde kwamen, worden beantwoord in onderstaande feiten.

HOE VINDT OVERDRACHT VAN HET VIRUS PLAATS?

SARS-CoV-2, ook wel aangeduid als COVID-19, is een respiratoire ziekte. De primaire transmissieroute verloopt via persoonlijk contact en via direct contact met respiratoire druppels die ontstaan wanneer een besmette persoon

hoest of niest. De ziekteverwekkers op handen kunnen via ‘smeerbasmetting’ terechtkomen op de slijmvliezen van mond, neus of ogen, waar ze tot een infectie leiden.

HOE LANG KAN HET VIRUS OVERLEVEN OP LEVENSMIDDELEN OF VOORWERPEN?

Dat hangt af van onder meer de temperatuur, luchtvochtigheid en conditie van het oppervlak, de specifieke virusstam en de hoeveelheid virus. Maximaal 3 uur als aerosol (stofdeeltjes of vochtdruppeltjes in de lucht, red.), maximaal 4 uur op koperoppervlakken, maximaal 24 uur op karton en maximaal 2-3 dagen op roestvaststaal en kunststof.

KUNNEN CORONAVIRUSSEN WORDEN OVERGEDRAGEN VIA VOEDSEL OF VERPAKKINGEN?

Coronavirussen kunnen zich niet vermenigvuldigen in voedsel; ze hebben daarvoor een dierlijke of menselijke gastheer nodig. Er is tot op heden geen bewijs dat virussen die luchtwegaandoeningen veroorzaken via voedsel of

“Coronavirussen kunnen zich níet vermenigvuldigen in voedsel”

voedselverpakkingen worden overgedragen. Het is volgens de huidige stand van de wetenschap onwaarschijnlijk dat geïmporteerde goederen, zoals levensmiddelen of gebruiksvoorwerpen, een bron van besmetting kunnen vormen.

Deze virussen zijn ongevoelig voor kou en kunnen bij minus 20 graden Celsius 2 jaar lang in bevroren toestand besmettelijk blijven. De virussen zijn wel gevoelig voor hitte. Het besmettingsrisico is te verlagen door voedsel goed te verhitten alvorens het te consumeren.

Als het virus via niesen of hoesten op verse voedingsmiddelen, zoals bakkerswaar, fruit of groente terechtkomt, is smeerbasmetting in principe mogelijk, meldt het BfR. Toch wordt er in Nederland vanuit gegaan dat verspreiding via voedsel niet mogelijk is. “Corona-virussen hebben een dier of mens nodig om ‘in leven te blijven’ en om te groeien. Dat kan niet in voedsel”, aldus het RIVM.

HOE ZIT HET MET VERWERKEN VAN HALFFABRICATEN, COMPONENTEN OF ANDERE PRODUCTEN?

Kunnen medewerkers besmet raken met de nieuwe ziekteverwekker als deze zich op de producten bevindt? Aangezien het nieuwe coronavirus weinig stabiel is in de omgeving, lijkt overdracht van ziekteverwekkers langs deze weg onwaarschijnlijk.

KAN HET VIRUS IN KANTINES WORDEN OVERGEDRAGEN VIA SERVIESGOED EN BESTEK?

Het coronavirus kan op bestek of serviesgoed terechtkomen als een besmette persoon daar rechtstreeks op niest of hoest. Het virus kan op deze vaste oppervlakken enige tijd overleven.

KUNNEN CORONAVIRUSSEN OVERLEVEN OP TEXTIEL?

Voor de veiligheid kunnen bedrijfskleding en ander textiel het beste gewassen worden bij een temperatuur van minstens 60 °C met een wasmiddel – bij voorkeur een wasmiddel voor

witte was - en vervolgens grondig worden gedroogd.

WELKE DESINFECTIEMIDDELEN ZIJN EFFECTIEF TEGEN HET NIEUWE CORONAVIRUS?

De desinfectiemiddelen die in Nederland gebruikt mogen worden, zijn te vinden in de databank van het Ctgb en de databank van ECHA. Beide databanken zijn te vinden op de website van ctgb (www.ctgb.nl)

BRONNEN:
-DUITSE FEDERALE INSTITUUT VOOR RISICOBEOORDELING BfR: ‘KANN DAS NEUARTIGE CORONAVIRUS ÜBER LEBENS-MITTEL UND GEGENSTÄNDE ÜBERTRAGEN WERDEN?’
-MÉRIEUX NUTRISCIENCES: COVID-WEBINAR ‘WHAT FOOD OPERATORS NEED TO KNOW’
-WORLD HEALTH ORGANIZATION AND FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS: ‘COVID-19 AND FOOD SAFETY: GUIDANCE FOR FOOD BUSINESS’ DD 7 APRIL 2020
-CTGB
-ECHA

DE DOORLINKS NAAR GENOEMDE RAPPORTAGES EN HET WEBINAR STAAN IN HET ONLINE-ARTIKEL OP WWW.VAKBLADVOEDINGSINDUSTRIE.NL



‘20 seconden handen wassen met zeep is de meest effectieve manier om het virus te bestrijden’

©ISTOCK.COM/KOKOROU



©ISTOCK.COM/MARILLY

Vormmachine voor ballen en ambachtelijke hamburgers



TAP
MACHINEBOUW BV

ATM 200

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



info@tapmachinebouw.nl
www.tapmachinebouw.nl

+31 (0)79 341 66 46
Edisonstraat 7, 2723 RS Zoetermeer

FOOD
SOFTWARE

15 jaar
ervaring
in food



GRATIS DEMO VIA WWW.4FOODSOFTWARE.COM

Ervaar het gemak van software

4FOOD software biedt dé juiste oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groeimogelijkheden.

- Inkoop en orders
- Voorraadbeheer
- Relatiebeheer
- Recepturen
- Contracten
- Traceability
- Scanning
- Planning
- EDI

www.4foodsoftware.com

Wegen en productinspectie
Ons uitgebreide assortiment voor de voedingsmiddelenindustrie



On-site service



GERMAN QUALITY
German Quality

Wij zijn al meer dan 150 jaar dé specialist voor wegen en productinspectie
Industriële weegschalen, Metaaldetectoren, Checkweighers, X-Ray detectoren, Tankweging en On-site service

Minebea intec
The true measure

Neem contact met ons: 030.602.50.30 of info.nl@minebea-intec.com

www.minebea-intec.com

VAN BUITENAF EN VAN BINNENUIT

VOEDSELVEILIGHEID VAN BUITENAF

Het wordt tijdens deze coronacrisis ijszig duidelijk dat we forse risico's lopen, ook wat betreft de voedselveiligheid. Het is bekend dat direct contact met insecten en (besmette) dieren door beten, steken en met uitwerpselen, kan leiden tot ziekten. Van alle infectieziekten in de laatste 10 jaar komt 75 procent van dieren. De 'levende' markten in Azië en Afrika met gekooide maar oorspronkelijk in het wild levende dieren, zijn brandhaarden van zoönotische infectieziekten. Maar we gaan nu niet met de vinger alleen naar anderen wijzen; ook dichtbij zijn er problemen. De mens is met zijn reisgedrag een kei in het verspreiden van ziektes. Kijk maar naar de ellende met de varkenspest die we maar niet onder controle krijgen. Bedrijven en landen zullen steeds vaker op slot moeten, willen we veilig voedsel kunnen blijven produceren. Voedsel dat uit méér bestaat dan alleen wortels en knollen. Méér voedsel ook, voor de groeiende wereldbevolking.

VOEDSELVEILIGHEID VAN BINNENUIT

Ondertussen bouwen we vooral aan onszelf, en dat bedoel ik niet positief. Er sterven substantieel meer mensen aan te veel, dan aan te weinig calorieën. Meer dan twee miljard volwassenen en kinderen, bijna een derde van de totale wereldbevolking, hebben gezondheidsproblemen door hun gewicht. De consument is gewend geraakt aan veel vet, suikers en zout, en aan snel. Hap, slik, weg. We kauwen ons voedsel nauwelijks. En wie een normaal gewicht heeft, wordt al gauw uitgemaakt voor scharminkel. Ons eetgedrag, inclusief het soort eten dat we nuttigen, is het nieuwe roken.

Deze crisis zet veel zaken op scherp wat betreft de risico's die we lopen. Bedrijven die vergaand geautomatiseerd zijn liggen een stap voor omdat er fysiek minder mensen werken. De anderhalvemetermaatschappij zal ingrijpende consequenties hebben voor de foodproductiebedrijven. Er ligt voor ons architecten een enorme uitdaging hoe we dat allemaal op een haalbare en betaalbare wijze moeten vormgeven en toch voedselveilige bedrijven maken.

www.bessels.com

Herman Bessels is architect BNA bij Bessels architecten & ingenieurs B.V.





EETBAAR PAPIER MET UW EIGEN LABEL

Wist u dat u sinds 2018 op www.primus.direct uw logo of productnaam op eetbaar papier kunt laten drukken? Met onze online editor zetten we uw bestand om in een drukbeeld zodat u kunt zien hoe uw label eruit komt te zien.


We drukken dit op eetbaar papier dat we sinds 1916 maken in onze ouwelfabriek in Oostzaan en leveren het binnen enkele werkdagen uit. Om onze klanten een hart onder de riem te steken in deze uitdagende tijden leveren we met elke bestelling een doosje met 400 "samen sterk" labels uit. Kijk op onze site voor meer informatie.

 www.primus.direct



NO-MEAT BALLS EN PLANTAARDIG GEHAKT MOVING MOUNTAINS

De ontwikkelingen bij Moving Mountains volgen elkaar snel op. Na plantaardige burgers, hot dogs en worstjes te hebben geïntroduceerd, heeft Moving Mountains nu ook smaakvolle No-meat balls (17 gr/stuk) en plantaardig gehakt gereed voor de markt. Waar de No-meat balls niet onderdoen voor authentieke varkensgehaktballetjes, neemt het plant-based gehakt de plaats van standaard rundergehakt in. Op de Horecava en Intergastra waren de No-Meat balls al te proeven. Bezoekers gaven opgetogen hun goedkeuring over de smaak, textuur en malsheid. De producten zijn beschikbaar voor foodservice en retail via Jan Zandbergen BV.

 www.janzandbergen.nl

GRATIS COMPETENTIE QUICKSCAN EN ONLINE INTRODUCTIELESSEN BIJ ROVC

ROVC, partner in trainingen en opleidingen voor technisch Nederland, biedt t/m 19 mei een gratis Competentie Quickscan aan, waarin een persoonlijk ontwikkelplan voor technici wordt opgesteld. Daarnaast stelt de opleider gratis online introductielessen in negen vakgebieden beschikbaar: Elektrotechniek, Warmtepompinstallaties, Meet- en regeltechniek, Koeltechniek, Hydrauliek, Pneumatiek, NEN 3140, PLC – Besturingstechniek en PLC Industriële Automatisering.



John Huizing, directeur van ROVC: "In de huidige situatie, waarin we door het coronavirus verkeren, is het belangrijk dat de kennisontwikkeling binnen de technische branche niet stilvalt. De technicus krijgt een kijkje in het lesmateriaal, zoals video's en animaties."

 www.rovc.nl/competentie-quickscan/



THUISWERKEN MET VOLLEDIGE ZICHTBAARHEID PRODUCTIEGEGEVENS

De behoefte van werknemers om vanuit huis te werken met behoud van zicht op de productiewerkzaamheden is nu en in de toekomst groot. QISOFT kan het gebruik van QIS in een thuisomgeving op vele manieren ondersteunen.

Via onze krachtige dashboards, apps, alarmen, meldingen en nog veel meer garandeert QIS dat u toegang heeft tot de meest actuele gegevens van de productiebedrijven ter ondersteuning van kritische besluitvorming. QIS-alarmen stellen thuiswerkers op de hoogte van kritieke kwaliteits- en prestatie-incidenten. Alarmen kunnen worden verspreid via het realtime scherm of via e-mail. De dagelijkse rapporten kunnen automatisch worden ontwikkeld en gedistribueerd via e-mail.

 www.qisoft.com

ETEN MET EEN GEWETEN

EQEEP lanceert ERP-software voor bedrijven uit de voedselindustrie, een alles onder één dak oplossing. In tijden dat de voedselindustrie wordt beïnvloed door disrupties, veranderende consumptiepatronen en onzekerheid, laat het Tielse IT-bedrijf weten dat het technologie, software en experts in huis heeft om te helpen. EQEEP brengt de gehele keten van boer tot bord in kaart, adviseert en implementeert de juiste software om de herkomst van de grondstoffen en de wijze van verwerken transparant te maken. De Food & Beverage ERP oplossing speelt in op 'eten met geweten' en is erop gericht om effectiever en efficiëntere vervaardigingsprocessen te registreren en optimaliseren.

 www.eqeep.nl



#TROTS OP ALLE DOORZETTERS

Bij Jansen Techniek bouwen wij machines. De machines zijn belangrijk, maar in deze roerige tijden denken we vooral aan de mensen achter de bedrijven waar wij de machines voor mogen bouwen. In het bijzonder aan onze klanten waarvan we weten dat het moeilijk is. Wij willen er ook nu voor u zijn. Als we u op een andere manier dan normaal van dienst kunnen zijn, horen we dat graag. Al is het maar een luisterend oor. Wij staan voor u klaar.

 www.jansentechniek.nl

WETGEVING

DE VALKUILEN VAN VERLEIDING (2)

Marketing is verleiden en daarbij hoort een zekere overdrijving. Maar overdrijven is niet zonder risico's: verleiding kan daardoor omslaan naar misleiding. En dát is verboden.

Consumentenorganisaties vragen al jaren om aandacht voor misleidende reclame voor levensmiddelen. Ook bij de overheid en het bedrijfsleven zelf staat dit onderwerp hoog op de agenda¹. Toch gaat het nog vaak mis, omdat niet altijd helder is waar de grens ligt tussen wat wel en wat niet mag. In Vakblad Voedingsindustrie maart besprak ik het over het algemene misleidingsverbod. Nu gaat het over de nieuwe regels² voor vrijwillige herkomstbenaming.

HERKOMSTBENAMING EN MISLEIDING

Wanneer een producent claimt of de indruk wekt dat een product - of ingrediënt dat daarin

is verwerkt – afkomstig is uit een bepaald land of bepaalde regio terwijl het product feitelijk een andere oorsprong of herkomst heeft, kan dit leiden tot misleiding. Er zijn veel verschillende regels over (verplichte) herkomst- en oorsprong-aanduidingen. In deze bijdrage gaat het om de regels voor 'vrijwillige herkomst-aanduiding'. Sinds 1 april jl. gelden hiervoor nieuwe voorschriften voor de manier waarop dit wordt vermeld. Het gaat dan om de wijze (inclusief grootte en plaats) van de vermelding op het etiket. Voor de vermelding moet gekozen worden uit één van zeven voorgeschreven wijzen. En altijd in die woorden.

VRIJWILLIGE HERKOMSTAANDUIDING

Vrijwillige herkomstaanduiding gaat over de situatie waarin de wetgeving niet voorschrijft; waarbij de producent vrijwillig een land van oorsprong of plaats van herkomst van een product vermeldt, maar het 'primaire ingrediënt' afkomstig is uit een ander land. Een 'primaire ingrediënt' is het ingrediënt dat meer dan 50% van dit levensmiddel uitmaakt, of dat gewoonlijk door de consument met de benaming van het levensmiddel wordt geassocieerd. Meestal is hiervoor een kwantitatieve aanduiding vereist. Denk aan de aanduiding 'Belgische chocolade', met 60% cacao afkomstig uit Ghana. Of koffie uit Brazilië; met op het etiket een Italiaanse vlag.

DEFINITIES

'Land van oorsprong' is het land waaruit het product is verkregen. Wanneer bij de productie meerdere landen betrokken zijn, is het land van oorsprong het land waar de laatste ingrijpende, economisch verantwoorde verwerking of bewerking plaatsvond die tot de fabricage van een nieuw product leidde of een belangrijk fabricagestadium vertegenwoordigt. Als in Nederland kaas wordt geproduceerd met Duitse melk, is Nederland het land van oorsprong van die kaas.



De 'plaats van herkomst' is de plaats waarvan het levensmiddel volgens de aanduiding afkomstig is en die niet hetzelfde is als het land van oorsprong.

De Voedselinformatie Verordening³ schrijft voor dat wanneer het land van oorsprong of de plaats van herkomst van een ingrediënt niet dezelfde is als waar het primaire ingrediënt vandaan komt, dan:

- a) tevens het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt wordt vermeld, of
- b) wordt vermeld dat het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt verschilt van die van het levensmiddel.

VERMELDINGEN

Aanduiden van herkomst kan op verschillende manieren. Door bepaald woordgebruik op het etiket ('Italiaanse pasta'), maar ook door afbeeldingen, symbolen of termen die verwij-

zen naar plaatsen of geografische gebieden, zoals vlaggen en landkaarten, nationale symbolen of monumenten (zoals de Eiffeltoren) of een typisch landschap. Vermeldingen met bijvoorbeeld 'type – stijl – recept – geïnspireerd door – à la' en dergelijke, verwijzen doorgaans naar specifieke kenmerken of het productieproces van het levensmiddel. Deze teksten beschouwen we doorgaans in beginsel niet als een vermelding van oorsprong. Denk aan 'Griekse stijl yoghurt'.

Of er sprake is van misleiding, wordt per geval beoordeeld. We kijken naar de plaats, grootte en kleur van de symbolen/voorstellingen, de lettergrootte en het totaalplaatje van de etikettering. Het etiket als geheel, eventueel in combinatie met reclame; het mag allemaal geen verwarring wekken over de oorsprong van het levensmiddel. Net als in het algemene misleidingsverbod.

UITZONDERINGEN

Er zijn uitzonderingen op deze regels. Ik bespreek er twee:

- Een geregistreerd woord- en/of beeldmerk levert geen vermelding van de oorsprong op. Zo is een Nederlandse snoepproducent, die over een beeldmerk beschikt waarin een berglandschap is verwerkt niet verplicht om op het etiket van snoepgoed aan te geven dat de suiker uit een ander gebied komt (dan de 'gesuggereerde bergregio').
- De voorschriften gelden niet voor gebruikelijke en generieke namen, inclusief geografische termen die in het algemeen niet als een vermelding van de oorsprong of plaats van herkomst van het levensmiddel worden begrepen. Denk aan de 'Wiener schnitzel' en 'Frankfurter worst'.

 www.dvan.nl

¹ ZIE ACTIEPLAN ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN 2020, DECEMBER 2019
² COMMISSIE UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2018/775
³ VERORDENING (EG) NR. 1169/2011



Marco Balhuizen

Rittal – The System.

Faster – better – everywhere.

Gegarandeerd schoner met Rittal & Hummel!

Hygienic Design behuizingen, klimatisering en kabelwartels



White papers & blogs vindt u op www.expert.rittal.nl/food

KASTSYSTEMEN

STROOMVERDELING

KLIMATISERING

IT-INFRASTRUCTUUR

SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP

