

WRAP UP MICROBIOLOGIE HYGIËNE



FLANDERS'
FOOD

ADAPTATIE AAN STRESS

Vraag:

Welke adaptatie(s) vormen volgens u een toekomstig probleem voor uw bedrijf & voor de voedingssector?



ADAPTATIE AAN STRESS

Antwoord:

- Resistentie tegen reinigings- & desinfectiemiddelen (werking? contaminatie en moeilijk reinigbare plaatsen)
- Biofilmen
- Thermoresistentie (hitte en koude)
- Voedingsbedrijf zorgt voor adaptaties; onevenwicht na de reiniging = kansen voor de dominante MO's. Bio-protectieve culturen (analoog andere sectoren)
- Apparatuur is complex en moeilijk te reinigen



REM OP PRODUCTINNOVATIE

Vraag:

Welke productinnovaties worden belemmerd door microbiologische veiligheid en bederfaspecten?



REM OP PRODUCTINNOVATIE

Antwoord:

- Retail heeft vele eisen; maar conserveringsmiddelen is geen eis
- Koelverse producten THT verlengen soms niet meer haalbaar
- Bij salade moet pH hoger (smaak) maar bederf
- Versheid karakter (kruiden)
- Suiker- en zoutreductie
- Clain label (retail moet overtuigd worden dat niet alles haalbaar is)
- Nevenstromen: waar moet het eindproduct aan voldoen?



MILDE PASTEURISATIE

Vraag:

Wat houdt voedingsbedrijven tegen om niet-thermische conserveringstechnieken te introduceren?



MILDE PASTEURISATIE

Antwoord:

- Kostprijs; enkel voor hoogwaardige producten
- Return on investment?
- Impact/effectiviteit op de productieproces
- Beperkt tot pasteurisatie en geen sterilisatie
- Producenten: kennis over de technieken?
- Consumenten: kennis van nieuwe technieken?



EHEDG

Vraag:

EHEDG guidelines: mee vertrouwd?

Welke al gebruikt in het bedrijf?

Taak voor constructeur of van voedingsproducenten?

Houdt u in het bedrijf rekening met hygiënisch design?



EHEDG

Antwoord:

- Noodzaak: globale aanpak voor de uitbouw van de productielijnen (aansluitingen), maar ook het hygiënisch ontwerp van gebouwen en voorwerpen (verschillend van de pharma)
- Gedeelde verantwoordelijkheid
- Kennis (beperkte) is er, maar het moet toegepast kunnen worden door de juiste personen, upcoming
- Slijtage van apparatuur
- Financieel is het soms niet haalbaar.



REINIGING EN ONTSMETTING

Vraag:

Hoe wordt bepaald op welke plaatsen

- *regelmatig gereinigd wordt?*
- *minder frequent / grondiger gereinigd wordt?*

Op welke manier wordt de reiniging en desinfectie gecontroleerd? Door wie?



REINIGING EN ONTSMETTING

Antwoord:

- Goed controlesysteem (bv. HACCP, etc.)
- Commerciële standaarden
- Reiniging zelf of uitbesteden (goede communicatie nodig)
- Visueel, swabs, rodacplaatjes, ATP door productiemanagers en kwaliteitsmanagers/externe firma's



FYSISCH DECONTAMINATIE

Vraag:

Nieuwe decontaminatie-technieken : haalbaar of te hoog gegrepen?



FYSISCH DECONTAMINATIE

Antwoord:

- Product: case by case: haalbaarheid voor sommige levensmiddelen (bv. insecten)
- Niet veel voorkomend; nog te onbekend
- Veel vragen rond investering, ROI, energie, wetgeving,



ALLERGENEN

Vraag:

Welke allergenen zullen de meeste problemen geven voor de voedingsindustrie?

Hoe worden allergenen bepaald?

Is VITAL geschikt om te waarschuwen voor mogelijke aanwezigheid van allergenen??



ALLERGENEN

Antwoord:

- productafhankelijk
- meest voorkomend gluten en noten, schaaldieren, ei, lactose
- Vooral sneltesten en ELISA test; geen Europese limieten gedefinieerd wel bij Vital; betrouwbaarheid van de technieken
- Op basis van informatie van leveranciers (vertrouwen)
- Vital is gekend maar ook goed beheer al dan niet met speciale software

