
Symposium
Hygiëne voor veilig voedsel en gezondheid
van werkprotocol tot praktijk in voedselproductie en gezondheidszorg

Hotel De Wageningse Berg, Wageningen, 1 oktober 2019

PROGRAMMA

09.00	Ontvangst en koffie	
10.00	Opening door de dagvoorzitter	Remko Stolk <i>Commercieel directeur Asito</i>
10.15	Hygiënisch ontwerp van levensmiddelenfabrieken	Huub Lelieveld <i>Oprichter EHEDG /President GHI</i>
10.45	Zin en onzin van bemonstering product en omgeving	Martine Reij <i>Wageningen University</i>
11.15	Microbiological control in the food, dairy and beverage sector from cleaning and disinfection (Engelstalig)	Peter Littleton <i>Technical Director Christeyns Food Hygiene</i>
11.45	'Lust je ook een broodje poep'?	Merel Langelaar <i>Universiteit Utrecht</i>
12.15	Lunch	
13.15	Handhygiëne, hoe "heurt" het eigenlijk?	Linda Procé <i>Strategic Account Manager Paul Hartmann Benelux</i>
13.45	Hygiëne in de levensmiddelenindustrie: van persistentie naar preventie	Masja Nierop Groot <i>Scientist Wageningen Food & Biobased Research</i>
14.00	Less is enough? About the use of chlorine dioxide and fogging of peracetic acid (Engelstalig)	Hasmik Hayrapetyan <i>Scientist Wageningen Food & Biobased Research</i>
14.20	Hygiëne in de bakkerij omgeving	Hermien van Bokhorst-van de Veen <i>Scientist Wageningen Food & Biobased Research</i>
14.40	Pauze	
15.10	Plasma voor hygiëne	Erik Esveld <i>Scientist Wageningen Food & Biobased Research</i>
15.30	Schoonmaken, een bron van vervuiling!	Wouter Burggraaf <i>Hygienic design consultant Burggraaf & Partners</i>
16.00	Interactieve afsluiting en discussie	
16.20	Netwerkborrel	

Remko Stolk – *Commercieel directeur Asito*

Remko Stolk is sinds 1 januari 2015 Commercieel directeur bij Asito BV. Daarvoor heeft hij binnen de Randstad Holding brede commerciële kennis en ervaring opgedaan, de laatste 8 jaar in directiefuncties. Hij is een groot voorstander van samenwerken en verbinden, want 'samen word je sterker en beter'. Daarom neemt hij tijdens dit symposium, als penvoerder van de PPS oppervlaktebesmetting, de rol van dagvoorzitter op zich, zodat hij – samen met alle sprekers – betekenis kan geven aan het thema 'Hygiëne voor veilig voedsel en gezondheid': Van werkprotocol tot praktijk in voedselproductie en gezondheidszorg.

Huub Lelieveld - *Oprichter EHEDG, President van de Global Harmonization Initiative*

Om de risico's van onveilig voedsel zo laag mogelijk te houden, moeten de verantwoordelijke medewerkers goed inzicht hebben in wat er mis zou kunnen gaan, maar vooral hoe dat kan worden voorkómen. Wat zijn de risico's, wat zijn de wettelijke eisen, wat is de locatie, welke risico's brengt dat met zich mee en hoe beheers je die? Hoe moet een fabriek eruit zien, zowel van binnen en van buiten, welke apparatuur is geschikt of niet en waarom? Hoe bewaar je grondstoffen en hoe sla je eindproducten op? Waar moet op worden gelet bij 'cleaning in place'. Ook goed begrip van de economische kanten van hygiënisch produceren is van groot belang en tot slot: Hoe gaat de leiding van het bedrijf om met hygiëne en hoe kun je iedereen motiveren om hygiënisch te (blijven) werken?

Martine Reij – *Universitair docent leerstoelgroep Levensmiddelenmicrobiologie, Wageningen University*

Een schone omgeving is essentieel voor de productie van veilig voedsel met een goede houdbaarheid, maar wat is schoon? Lang niet elke bacterie is gevaarlijk, maar sommige zeker wel. Hoe kan je dat monitoren? Deze inleiding gaat in op de ingewikkelde relatie tussen levensmiddelen en de omgeving waarin ze geproduceerd worden en het effect op de gezondheid van de consument.

Linda Procé - *Strategic Account Manager Paul Hartmann Benelux*

Handen wassen en handen desinfecteren. In de zorg is er een duidelijk onderscheid wanneer dit moet plaatsvinden. Waarom, hoe (lang) en wanneer vindt handhygiëne plaats. Handhygiëneproducten dienen geregistreerd te zijn en er bestaan (WIP) richtlijnen maar waarom doen we vaak niet wat we moeten doen en wat kunnen we leren?

Peter Littleton - *Technical Director Christeyns Food Hygiene*

In this presentation, we shall examine the role that effective, well managed and utilised cleaning and disinfection regimes play in the control of microbiological contaminants in the food, dairy and beverage sectors. We shall also review the appropriate validation and verification techniques utilised by hygiene professionals to ensure the efficacy of the clean and that food safety is assured.

Merel Langelaar - *Vice-decaan en hoogleraar 'Policy and impact in veterinary medicine', faculteit Diergeneeskunde, Universiteit Utrecht*

De generatie die naar 'De film van Ome Willem' keek, zal zich dit nog wel herinneren; poep op je brood. Niemand wil het, maar we krijgen het wel: verontreiniging met fecale bacteriën (soms ziekmakend en soms niet direct ziekmakend maar wel zeer resistent) en bacteriën waarvan je niet wil dat die zich verspreiden. Een verhaal over doden door antibioticaresistente bacteriën op kipfilet (en is dat waar?), de bereiding van kipkerriesalades en verspreiding van een zeer resistente bacterie via de ziekenhuiskeuken. Maar ook waarom de kok die in het weekend buikgriep had, beter nog een paar daagjes kan uitzieken.

Masja Nierop Groot – *Senior scientist Wageningen Food & Biobased Research*

Elk bedrijf dat levensmiddelen produceert, bewerkt en verhandelt, dient een effectief reinigings- en desinfectiebeleid te hebben. In de praktijk is dit beleid lang niet altijd gebaseerd op een goede wetenschappelijke onderbouwing maar bijvoorbeeld ontstaan op basis van jarenlange ervaring of informatie verstrekt door leveranciers van schoonmaak- en desinfectiemiddelen. Binnen de publiek-private samenwerking 'Oppervlaktebesmettingen in de Levensmiddelenindustrie' werken verschillende bedrijven uit de levensmiddelenindustrie samen met de schoonmaaksector aan onafhankelijke, wetenschappelijke onderbouwing van de effectiviteit van de verschillende reinigings- en desinfectiemethoden die momenteel worden gebruikt en ontwikkeld. In deze presentatie geeft Van Nierop een overzicht van de projectactiviteiten.



WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH



Hasmik Hayrapetyan – *Scientist Wageningen Food & Biobased Research*

Disinfection is an essential step in the sanitation program of food processing environments. Chlorine dioxide and peracetic acid are disinfectants frequently used targeting a broad range of microbiological contaminants. The efficacy of disinfectants is determined by different parameters including the concentration applied. From an economic, material compatibility or sustainability point of view, lower use may be desirable but how does this effect inactivation of microbiological contaminants? In this presentation, the impact of concentration will be exemplified for chlorine dioxide. A second example is fogging as technology to reduce chemical use exemplified for peracetic acid.

Hermien van Bokhorst-van de Veen – *Scientist Wageningen Food & Biobased Research*

Hygiëne is belangrijk, maar hoe werkt dat in een fabrieksbakkerij? Welke wettelijke eisen en aanvullende richtlijnen zijn er voor ons dagelijks brood? Welke schoonmaaktechnieken en –beleid worden er gehandhaafd en wat is de rol van een schoonmaakbedrijf hierbij? Zijn microbiologische besmettingen in lucht en op oppervlakken binnen de productielocatie een issue in de bakkerij en kunnen we deze besmetting beïnvloeden door middel van interventies? Deze en nog vele andere vragen zijn onderzocht in het publiek-private samenwerkingsproject 'Oppervlaktebesmetting' en komen aan bod in de presentatie.

Erik Esveld – *Scientist Wageningen Food & Biobased Research*

Plasmatechnologie is in potentie een alternatief voor een aantal chemische en fysische processen die momenteel in de levensmiddelenindustrie worden toegepast om de hygiëne te beheersen. Ondanks de toenemende interesse voor plasmatechnologie in de voedingsmiddelenindustrie en de bewezen effectiviteit op een breed scala aan medisch- en voedsel-relevante micro-organismen, zijn er nog geen industrieel toepasbare applicaties in gebruik. In deze presentatie wordt ingegaan op de mogelijkheden en uitdagingen van plasmatechnologie voor hygiëne in de levensmiddelenindustrie.

Wouter Burggraaf - *Hygienic design consultant Burggraaf & Partners*

Schoonmaken van productielijnen tot op microbieel niveau is lastiger dan je denkt. Te gemakkelijk spuit men met water en worden schone oppervlakken weer vuil door aerosolen. In deze presentatie volgt een kort overzicht van de problemen en nieuwe reinigingstechnieken die toegepast worden in de babyfood, vleesverwerking tot groenteverwerking en bakkerijen.

