



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	AF-15212
Titel	Oppervlaktebesmettingen in de levensmiddelenindustrie
Roadmap/Koepel	Voedselveiligheid
Uitvoerende kennisinstelling(en)	Wageningen Food and Biobased Research (WFBR)
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Masja Nierop Groot (WFBR) masja.nieropgroot@wur.nl
Penvoerder (namens private partijen)	Remko Stolk (Asito B.V.) r.stolk@asito.nl
Contactpersoon overheid	Cor Wever, ministerie van Economische Zaken
Startdatum	01-01-2016
Einddatum	31-12-2019
Korte omschrijving inhoud	De doelstelling van deze PPS is om nieuwe, wetenschappelijk onderbouwde, standaarden voor reiniging en desinfectie in de levensmiddelenindustrie te ontwikkelen en te implementeren. Hierbij zal kennis meegenomen worden over factoren die van invloed zijn op het ontstaan van besmettingen in de procesomgeving maar ook de toepassingsmogelijkheden van innovaties en producten die efficiënter en duurzamer reinigen/desinfecteren of anderzijds voordelen bieden zullen onderzocht worden. Met de kennis die in deze PPS wordt ontwikkeld kan de levensmiddelenindustrie in samenwerking met de schoonmaaksector gericht werken aan het elimineren en beheersen van de grootste verontreinigingsrisico's.

<b>Highlights</b>
<p>Elk bedrijf dat levensmiddelen produceert, bewerkt en verhandelt dient een effectief reinigings- en desinfectiebeleid te hebben ten behoeve van de borging van de microbiologische veiligheid van levensmiddelen. Dit beleid is in de praktijk lang niet altijd gebaseerd op een wetenschappelijke onderbouwing maar is ontstaan op basis van ervaring opgebouwd door de jaren heen, informatie verstrekt door leveranciers van schoonmaak en desinfectiemiddelen, en eigen onderzoek aan bepaalde deelaspecten. Reinigings- en desinfectietaken in de levensmiddelenindustrie worden uitbesteed aan professionele schoonmaakbedrijven. Hierbij verschillen apparatuur en infrastructuur sterk per voedingsbranche en per producent en fabriekslocatie.</p> <p>In 2016 is gestart met een inventarisatie van de huidige werkwijze voor reiniging en desinfectie en /of beschikbare technieken en methoden in de bakkerijsector. Deze inventarisatie is gemaakt op basis van bezoeken aan productielocaties tijdens schoonmaak en interviews. Daarnaast is informatie verzameld uit de literatuur, bij brancheorganisaties en kennis aanwezig bij de projectpartners die middels een interne kennisworkshop gedeeld werd met projectpartners. Met dit als basis zal vervolgens bepaald worden welke nieuwe inzichten, technieken beschikbaar zijn en welke kennisvragen er liggen. In 2017 zal dit ook uitgerold worden naar de pluimveevlees verwerkende sector.</p>

Er is een deskstudy uitgevoerd in de wetenschappelijke literatuur naar kennis omtrent mogelijkheden en beperkingen van geselecteerde desinfectiemiddelen voor procesomgevingen. Daarnaast is in 2016 gestart met een aantal experimentele validaties op labschaal die in 2017 verder uitgebreid zullen worden.

Er zijn protocollen opgezet om verschillende typen van microbiologische vervuiling met pathogene micro-organismen aan te brengen op materialen van toepassing in de levensmiddelenindustrie. Deze protocollen kunnen ingezet worden om verschillende reiniging en desinfectie methoden op labschaal te toetsen op effectiviteit.

In een drietal plenaire bijeenkomsten in 2016 is bestaande en nieuwe kennis aanwezig bij de projectpartners gedeeld. Deze kennis omvat o.a. kennis omtrent richtlijnen/wetgeving voor machine bouwers voor de levensmiddelenindustrie, werkwijze, eisen en normen schoonmaakbedrijven en levensmiddelen producenten, communicatie naar mensen op de werkvloer. In 2017 en verder zal kennis ook gepresenteerd worden in publieke workshops en middels publicaties in (wetenschappelijke) tijdschriften.

<b>Aantal opgeleverde producten in 2016</b>			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
-	-	-	1

**Bijlage: Titels van de producten of een link naar de producten op een openbare website**

Samen sterk in een biofilm. M. Nierop Groot. Reiniging, Desinfectie en Hygiëne, Stichting FoodMicro, 31 maart, 2016.

<http://www.foodmicro.nl/index.php/test1/archiefsymposia/eventreiniging>

**Kennis Online:** <http://www.wur.nl/nl/project/AF-15212-Oppervlaktebesmettingen-in-de-levensmiddelenindustrie-1.htm>