

Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie



Confédération Belge de l'Industrie Laitière

SciCom FAVV Symposium 25 november 2016
'Voedselveiligheid binnen een duurzame voedselketen'

Voorbeelden uit de zuivelindustrie

Dr. Ir. Lien Callewaert,
Food Law manager BCZ-CBL



Belgische Confederatie Zuivelindustrie (BCZ)

- Leden : zuivelondernemingen die melk ophalen, verwerken of commercialiseren in ons land
- De BCZ-leden vertegenwoordigen :
 - 98 % van de opgehaalde melk in België
 - 95 % van het omzetcijfer van de zuivelindustrie
- Missie: behartigen belangen BCZ-leden
 - Contacten met stakeholders
 - Deelname aan maatschappelijk debat
 - Informatie, vorming en advies BCZ-leden
- Enkele thema's
 - Kwaliteit en voedselveiligheid
 - Zuivel en gezondheid
 - Duurzaamheid
 - ...



Voorbeelden uit de zuivelindustrie

1. Hergebruik water
2. Valorisatie centrifugeslib
3. Beperking afzet met mycotoxine besmette melk



Voorbeelden uit de zuivelindustrie

1. Hergebruik water
2. Valorisatie centrifugeslib
3. Beperking afzet met mycotoxine besmette melk



Hergebruik water: wettelijke context (1)

- Definitie drinkwater: water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water (EU Richtlijn, of nog KB van 2002)
 - Bevat geen micro-organismen, parasieten of andere stoffen in hoeveelheden of concentraties die gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren
 - Voldoet aan minimumvereisten bijlage I, punten I en II van KB



Hergebruik water: wettelijke context (2)

- Fabricage en in de handel brengen van voedingsmiddelen: drinkwater vereist
- Uitzondering: gebruik niet-drinkbaar water op voorwaarde dat kwaliteit geen nadelige gevolgen heeft voor de deugdelijkheid en de veiligheid van het levensmiddel als eindproduct
 - Procedure aanvraag vrijstelling FAVV
 - Bij voorkeur sectoraanvraag
 - Goedkeuring FAVV is vereist
 - Opname in sectorale ACS-gids



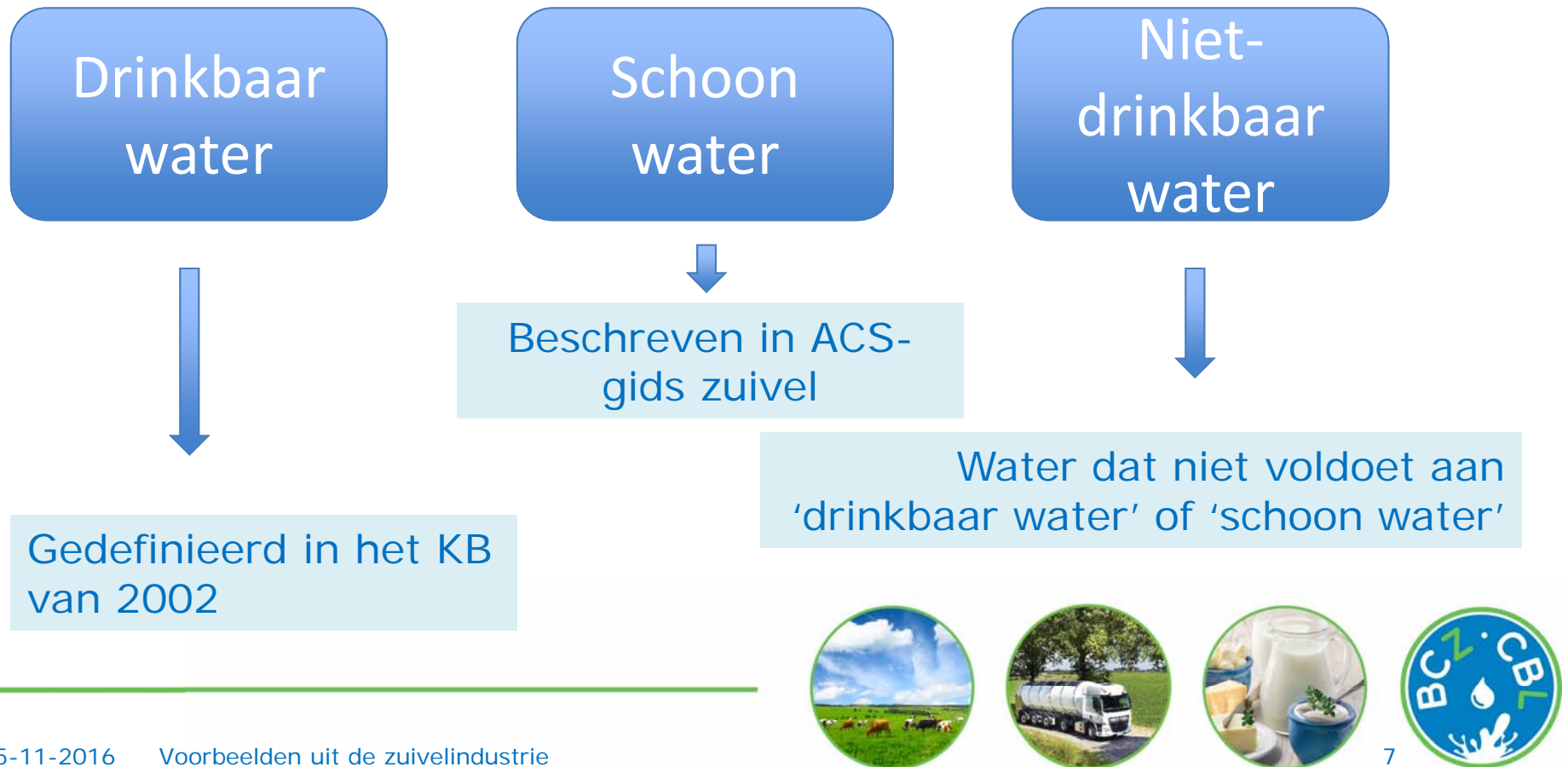
Brug tussen

- wettelijk kader voedselveiligheid
- duurzaamheid



Hergebruik water: huidige praktijk zuivelindustrie

- Types water



Hergebruik water: huidige praktijk zuivelindustrie

- Bronnen van schoon water

Schoon
water

proceswater

productwater

Gereconditioneerd
water

-bv laatste spoelwater na CIP
-Meestal geen reconditioneringstechniek

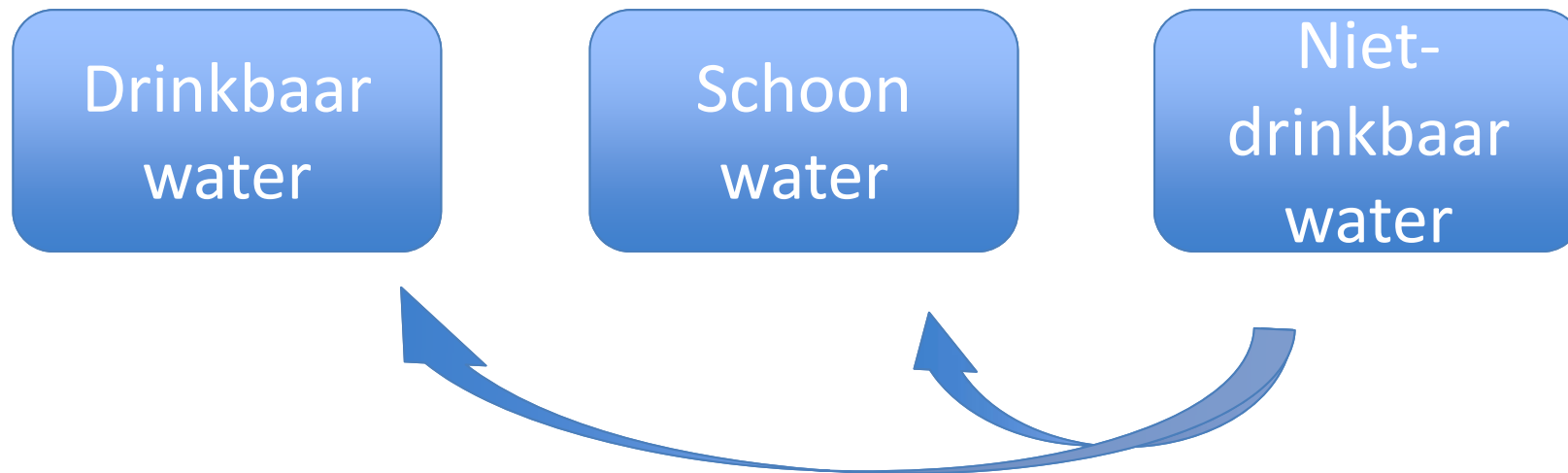
-bv permeaat bekomen bij RO
-bv condenswater

-Verschillende oorsprong: grondwater, regenwater, ...



Hergebruik water: huidige praktijk zuivelindustrie

- Reconditionering van water



- Verschillende technieken kunnen gebruikt worden
- Validatie techniek
- Continue opvolging
- Monitoring waterkwaliteit



Hergebruik water: vereisten schoon water

ter illustratie: MICROBIOLOGISCHE vereisten:

Proceswater

-totaal kiemgetal (22°C):
<100 kve/ml
-*Enterobacteriaceae*:
<1 kve/ml

Productwater

-totaal kiemgetal (37°C):
richtwaarde <50 000 kve/ml
-*Enterobacteriaceae*:
richtwaarde <100 kve/ml
-*Pseudomonas aeruginosa*
richtwaarde 0/250 ml
-*Bacillus cereus*
richtwaarde < 10 kve/ml; max
1000 kve/ml
-*Salmonella* spp: richtwaarde:
afwezig in 25 ml

Gereconditioneerd water

-totaal kiemgetal (37°C):
richtwaarde <50 000 kve/ml
-*Enterobacteriaceae*:
richtwaarde <100 kve/ml
-*Pseudomonas aeruginosa*
richtwaarde 0/250 ml
-*Clostridium perfringens* (bij
oppervlaktewater):
richtwaarde: 0 kve/100 ml



Hergebruik water: gebruik schoon water

- Productie stoom voor direct contact (indien geen stoffen overgaan van schoon water in stoom die gevaar vormen voor gezondheid)
- Reiniging van vloeren/muren/productie-omgeving in geval van gesloten productieproces (geen direct contact met product mogelijk)
- Indien voldoende verhitting van levensmiddelen / procesinstallatie:
 - Opstarten productieprocessen om procesinstallaties op T te brengen
 - Het (tussentijds) spoelen ('korte CIP') van installaties, machines, leidingen,....
 - Verdringen product in de installatie op einde van productieproces
- Bij mogelijk contact van schoon water met het product, is thermische behandeling vereist



Voorbeelden uit de zuivelindustrie

1. Hergebruik water
2. Valorisatie centrifugeslib
3. Beperking afzet met mycotoxine besmette melk



Valorisatie centrifugeslib

Wat is centrifugeslib?

- Stroom die ontstaat bij centrifugatie van rauwe melk
- Centrifugatie: om zware, melkvreemde deeltjes te verwijderen
- Ontstaat in kleine hoeveelheden in het begin melkverwerkingsproces
- Microbiologisch:
 - Zelfde microbiologische belading (totaal celgetal, *Enterobacteriaceae*, gisten) en somatische cellen als rauwe melk
 - Mesofiele sporen +/- 17 keer hoger in centrifugeslib dan in rauwe melk



Valorisatie centrifugeslib

Wettelijk kader

- Tot 2011: afzet centrifugeslib
 - > in riool (geen verdere behandeling nodig)
 - > na HTST pasteurisatie naar diervoeding
 - Sinds 2011: publicatie uitvoeringsverordening dierlijke bijproducten VO (EG) nr. 1069/2009: afzet centrifugeslib
 - > vergister met hygiënisatiestap (1 uur bij 70°C) (1)
 - > strenge temperatuursbehandeling, met name
 - ten minste 1 uur bij 70°C
 - ten minste 30 min bij 80°C
- vooraleer kan afgezet worden naar
- hetzij afvalwaterzuivering (2)
 - hetzij diervoeding (3)



Valorisatie centrifugeslib

Rationale van de wetgeving?

- Keuze van T-behandelingen = ?
 - Op basis van welke wetenschappelijke studie?
 - Inactivatie mond- en klauwzeer virus?
 - Studie wetenschappelijk comité FAVV: niet zeker dat geïnactiveerd wordt
 - Onderscheid tussen status mond- en klauwzeer vrij versus uitbraak?
 - Afdoding niet-sporenvormende bacteriën?
 - Ja, maar dergelijke strenge hittebehandeling is niet nodig?
 - Inactivatie sporen?
 - Hittebehandeling is niet voldoende
 - De twee T-behandelingen zijn niet equivalent
- Geen verschil in risico opgenomen tussen
 - Afzet naar dierenvoeding
 - Afzet naar waterzuivering



Valorisatie centrifugeslib

Besluit BCZ

- Huidige bepalingen: niet proportioneel met de risico's verbonden aan het centrifugeslib
- Implementatie bepalingen: aanzienlijke kosten voor zuivelbedrijven
- Onvoldoende valorisatie centrifugeslib (hoogwaardige grondstof)
 - > negatief effect op duurzaamheid



Valorisatie centrifugeslib

Initiatieven BCZ/Europese zuivelfederatie

- Vraag EU Commissie om wetgeving te herzien op basis van EFSA advies m.b.t. relatieve risico's centrifugeslib rekening houdend met
 - Status dierenziekten lidstaten
 - Afzetkanaal en behandelingen tijdens afzet (bv waterzuivering)-> zeer moeilijk om opening te krijgen
- Vraag aan bevoegde Belgische autoriteiten (FAVV/gewesten):
 - Dossier op EU-niveau aan te kaarten
 - Onafhankelijk wetenschappelijk onderzoek naar de kern van de problematiek (zie ook vraagstelling EFSA)
 - Tolerantie tot verduidelijking op EU-niveau



Voorbeelden uit de zuivelindustrie

1. Hergebruik water
2. Valorisatie centrifugeslib
3. Beperking afzet met mycotoxine besmette melk



Beperking afzet met mycotoxine besmette melk

Actuele context

- Studie UGent: mycotoxines worden afgebroken tijdens vergistingsproces
 - Beleid voor met mycotoxine besmet graan wordt aangepast (OVAM)
 - Vroeger: enkel afzet naar verbranding
 - Heden: afzet naar vergisting wordt toegelaten
- > meer duurzame oplossing



Beperking afzet met mycotoxine besmette melk

Wettelijk kader

- Verordening Dierlijke bijproducten VO (EG) nr. 1069/2009
- Dierlijke bijproducten die residuen bevatten van [...] contaminanten [...] als deze residuen het toegestane niveau overschrijden
 - > Categorie 1-materiaal
- Voor categorie 1-materiaal is
 - Afzet naar verbrandingsinstallatie mogelijk
 - Afzet naar vergisting NIET mogelijk



Conclusies

- Duurzaamheid: belangrijk voor zuivelindustrie
- Sommige domeinen: evenwicht tussen
 - Wettelijk kader voedselveiligheid
 - duurzaamheid
- Andere domeinen: ruimte voor verbetering valorisatie stromen MET respect voor
 - Voedselveiligheid
 - dierengezondheid
- BCZ wilt constructieve partner zijn



Bedankt voor uw aandacht!

