



KRUISBESMETTING VOORKOMEN

KRUISBESMETTING BIJ VLEESVERWERKING VOORKOMEN



Het risico op kruisbesmetting is een grote zorg in de toeleveringsketen van levensmiddelen. De overdracht van mogelijk dodelijke bacteriën, virussen of andere giftige stoffen van besmette levensmiddelen of oppervlakken kan desastreuze gevolgen hebben. Daarom is het cruciaal de risico's aan de hand van gedegen veiligheidspraktijken bij het hanteren van voedsel zo veel mogelijk te beperken. Deze risico's zijn met name aanwezig in omgevingen waar voedsel wordt verwerkt, waaronder de vleesproductie, waarbij het onbewerkte product vaak bacteriën op zich draagt. Er moeten daarom geschikte preventieve maatregelen worden getroffen.

Kruisbesmetting begrijpen

Kruisbesmetting kent vier hoofdoorzaken.

- **Biologisch:** vindt plaats als voedsel besmet raakt door mensen, dieren, bacteriën, virussen of micro-organismen doordat de veiligheidspraktijken en -processen voor levensmiddelen niet toereikend zijn, waardoor voedselvergiftiging kan optreden.
- **Chemisch:** de kruisbesmetting vindt plaats doordat voedsel besmet raakt met giftige chemicaliën.
- **Fysiek:** vindt plaats wanneer een vreemd lichaam of object tijdens de productie of bereiding in een levensmiddel terechtkomt, waardoor biologische besmettingsrisico's en verstikkingsgevaar ontstaan.
- **Allergeen:** vindt plaats wanneer kleine hoeveelheden allergenen worden overgedragen op levensmiddelen tijdens de verwerking, waardoor een aanzienlijk risico ontstaat voor consumenten met een voedselallergie.

“

Het opvolgen van gedegen veiligheidspraktijken voor levensmiddelen is cruciaal

”

OORZAKEN IN DE KIEM SMOREN

Kruisbesmetting in de toeleveringsketen van de vleesverwerkende industrie kan op verschillende manieren plaatsvinden. Door de aanwezigheid van bacteriën en andere pathogenen op het onbewerkte product zelf ontstaat er direct een risico op biologische besmetting als de vleesproducten voor, tijdens of na het slachten met elkaar in aanraking komen. Contact tussen producten of herhaald contact met oppervlakken die veelvuldig tijdens de verwerking worden gebruikt, waaronder de handen van medewerkers, leidt al gauw tot kruisbesmetting.

Er ontstaan meer risico's op biologische besmetting tijdens het transport als de maatregelen die voor het beheer van de koudeketen zijn getroffen onvoldoende zijn, waardoor bacteriegroei in de hand kan worden gewerkt.

Het risico op chemische en fysieke kruisbesmetting is ook reëel: metaalsplinters van slecht onderhouden of onjuist bediende machines en pesticiden en chemicaliën die in het proces worden gebruikt, kunnen in het product terechtkomen. Kruisbesmetting met allergenen kan op elk moment tijdens de verwerking, de verpakking, het transport of de opslag plaatsvinden.

Hoewel er in iedere stap van de keten meerdere risico's bestaan, kunnen de meeste gevallen van kruisbesmetting volledig worden voorkomen met behulp van een grondig kwaliteitssysteem met goede productiepraktijken.

“ De meeste gevallen van kruisbesmetting kunnen volledig worden voorkomen ”



VOORKOMEN IS BETER DAN GENEZEN



Dit kwaliteitssysteem moet het verschaffen van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM), inclusief geschikte handbescherming, omvatten. In omgevingen waar vlees wordt verwerkt, houdt 'geschikt' in dat de handschoenen bescherming bieden tegen een scala aan risico's, inclusief het volgende.

Snijweerstand: een belangrijke vereiste in omgevingen waar vlees wordt verwerkt. Handschoenen met snijweerstand moeten zijn vervaardigd van een materiaal dat voldoende bescherming biedt, maar dat ook flexibel en beweeglijk is, zodat de drager ongehinderd veelvoorkomende taken uit kan voeren en de kans dat de drager de handschoenen uittrekt wordt verkleind en het daarmee samenhangende risico op letsel wordt verminderd.

Thermische bescherming: de gekozen oplossing moet bescherming bieden in de doorgaans koude omgeving van een faciliteit waar vlees wordt verwerkt. De handschoenen moeten beschermen tegen de omgeving en tegen direct contact met koude of natte vleesproducten.

Grip: een slechte grip is vaak de voornaamste oorzaak van handletsels. Onvermogen om gereedschap stevig vast te houden en machines correct te bedienen, met name in uitdagende omgevingen, kan leiden tot uitglijden (waardoor de kans op snij- of prikwonden groter wordt), verrekking (door overmatige inspanning), stress, vermoeidheid en spier- en botklachten.

“ Handschoenen met snijweerstand bieden de juiste bescherming en zijn toch flexibel, waardoor beweeglijkheid mogelijk blijft ”

OVERWEGINGEN OP HET GEBIED VAN MATERIALEN

Wat met name belangrijk is voor de vleesverwerkende sector, is dat veiligheidshandschoenen zijn gemaakt van een materiaal dat bestand is tegen grondige reiniging, zodat het risico op biologische kruisbesmetting wordt voorkomen, vooral bij het werken met rauwe producten.

**“ Veiligheids-
handschoenen
moeten zijn
vervaardigd van
een materiaal dat
bestand is tegen
grondige reiniging ”**

De hightechmaterialen van vandaag zijn ontworpen om de handen te beschermen tegen snijwonden en krassen, zonder in te boeten op bewegelijkheid en de extra bescherming die nodig is om aanvullende veiligheidsmaatregelen uit te voeren, waaronder het wassen van gerei en andere apparatuur.

Het brede aanbod aan hoogwaardige beschermingsoplossingen voor de voedselverwerkende sector van Ansell draagt bij aan het beheren en voorkomen van kruisbesmettingsrisico's in de volledige voedselproductieketen. Onze beschermingsoplossingen zijn voorzien van de meest geavanceerde materiaaltechnologieën en gecertificeerd voor veilig contact met voedsel. Bovendien voldoen ze aan de nalevingseisen van de industrie en overheid, zodat werknemers weten dat ze hun veiligheid daadwerkelijk in handen hebben tijdens het uitvoeren van hun werk.



Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830, VS

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International 55,
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street,
Richmond, Vic, 3121
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Maleisië