

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



PRAKTIJK SAMENVATTING Nr: 2

Het belang van de luchtkwaliteit tijdens het verpakken van levensmiddelen

Voeding kan gecontamineerd zijn met bedervende of pathogene micro-organismen via verschillende routes gedurende de productie. Een vaak verwaarloosde of onderschatte bron van contaminatie is de lucht in de productieomgeving. Weinig bedrijven kennen de microbiële kwaliteit van de lucht in hun productieomgeving, laat staan dat ze deze kunnen interpreteren of weten hoe ze deze moeten omzetten in praktische beslissingen om hun producten afdoende te beschermen. Hoewel in Vordering (EC) Nr. 852/2004 wordt gesteld dat luchtverontreiniging zoveel mogelijk moet worden voorkomen, is de link tussen lucht en voedingsveiligheid door een gebrek aan goede specificaties voor microbiële luchtkwaliteit in de voedingsindustrie moeilijk aantoonbaar.

De focus van dit project ligt op het ontwikkelen van een methodologie om de microbiële luchtkwaliteit in diverse voedingsbedrijven rond en binnen de verpakkingsmachine objectief en kwantitatief in the schatten.

Het collectieve karakter van dit project zal toelaten om gelijkaardige productiezones van verschillende bedrijven te vergelijken en duidelijker streefwaarden vast te leggen. Daartoe worden objectieve richtlijnen ontwikkeld voor voor de wijze waarop een bepaalde microbiële luchtkwaliteit kan worden bereikt of gehandheefd. Preventie van contaminatie van voedingsproducten via lucht door bedervende micro-organismen kan een grote bijdrage leveren aan de reductie van economische verliezen, die resulteren uit het te snelle (of vroege) bederf van de door hen geproduceerde voedingsproducten. Dit kan ook leiden tot een gereduceerde nood aan het gebruik van chemische conserveringsmiddelen.

Auteurs

Pieter-Jan Loveniers
Imca Sampers
Frank Devlieghere

Verbondenheid

Ghent University

Contact

Imca.sampers@ugent.be

Eindgebruikers

technologieleverancier

Land

Wereldwijd



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



PRAKTIJK SAMENVATTING Nr:2

Aanvullende informatie/links

[FAIRCHAIN — VEG-i-TEC — Ghent University \(ugent.be\)](#)



[FairchainEU](#)



[FAIRCHAIN_EU](#)



www.fairchain-h2020.eu

Alle praktijksamenvattingen opgesteld door FAIRCHAIN zijn [hier](#) te vinden!

OVER FAIRCHAIN

Het FAIRCHAIN-project is in 2020 gelanceerd en wordt door INRAE gecoördineerd. FAIRCHAIN heeft als doel intermediaire voedselwaardeketens te ontwikkelen in de groenten-, fruit- en zuivelsector. Door technologische, organisatorische en sociale innovaties alsook door het ontwikkelen van bedrijfsmodellen, zal FAIRCHAIN kleine en middelgrote belanghebbenden in staat stellen om op te schalen om verse, duurzame en hoogwaardige voedingsproducten op regionaal niveau aan consumenten te leveren.



DISCLAIMER

Deze praktijksamenvatting weerspiegelt alleen de mening van de auteur. Het FAIRCHAIN-project is niet verantwoordelijk voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het bevat. Licentie onder: [CC BY 4.0 DEED](#)



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.