

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



PRAKTIJK SAMENVATTING Nr: 8

Luchtfilteroplossingen gekoppeld aan vereiste niveau van micro-organismen in de lucht

Het risico van contaminatie van voedsel via de lucht is aanzienlijk in de voedingsmiddelen- en drankenindustrie, en onder andere luchtfiltratie kan helpen dit probleem op te lossen. Luchtfiltratie heeft een aanzienlijke invloed op de kwaliteit van de binnenlucht door de concentratie van zwevende deeltjes en daarmee van micro-organismen die verantwoordelijk zijn voor verontreinigingen, te verminderen.

De nieuwe ISO 16890 norm, die EN779:2012 vervangt, stelt een classificatiesysteem op volgens de efficiëntie op PM10, PM2.5 en PM1 (d.w.z. fijn stof met een diameter kleiner dan respectievelijk 10 µm, 2,5 µm, 1 µm). De minimaal vereiste filters in een bepaalde productieomgeving kunnen worden geraamd op basis van de "buitenluchtkwaliteit" (ODA) en de "toevoerluchtkwaliteit" (SUP) categorie. Door beide te bepalen, kunnen de minimale filterklasse en de overeenkomstige minimale efficiëntie worden gevonden. In België bijvoorbeeld is de buitenlucht (ODA) categorie 2 (d.w.z. buitenlucht met een hoge concentratie aan zwevende deeltjes). Voor de productie van levensmiddelen en dranken met een hoog risico, die onder categorie 2 van de toevoerlucht (SUP) valt, moet de gecumuleerde minimale filterefficiëntie in België dus 70% bedragen voor deeltjes met een diameter van minder dan 1 µm. Rekening houden met deze nieuwe ISO-norm in de voedingsindustrie is een kans om het risico op besmetting via de lucht te verminderen.

Wanneer duidelijke streefwaarden voor de microbiële luchtkwaliteit bekend zijn (zie P.A. 2), kan het classificatiesysteem voor luchtfilters, volgens ISO 16890, worden gekoppeld aan een gedefinieerde aanvaardbare microbiële verontreiniging in de lucht. Dit wetende zullen de gebruikers in de toekomst in staat zijn hun filters nauwkeuriger te kiezen naar gelang van hun unieke eisen in de omgeving en/of in de verpakkingsmachine.

Auteurs

Pieter-Jan Loveniers,
Imca Sampers,
Harald Saelens &
Thierry Bénézech

Verbondenheid

UGent, Scaldopack & INRAE

Contact

Pieterjan.Loveniers@Ugent.be

Eindgebruikers

consument, boer &
coöperatie, industrie &
detailhandel, beleidsmaker,
technologieleverancier,

Land



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:8

Aanvullende informatie/links



[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.

FAIRCHAIN PARTNERS



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.