



Veilig gebruik en hergebruik van water binnen de voedingsmiddelenindustrie: AquaCCP®!

De huidige beschikbare technologie maakt hergebruik van water prima mogelijk. Bezwaren vanuit de voedingsmiddelenindustrie berusten dan ook steeds minder op technische argumenten, maar op beheersmatige en emotionele argumenten. AquaCCP® draagt zorg voor een veilige borging van de waterkwaliteit binnen het bestaande HACCP systeem.

Inleiding

De beschikbaarheid van voldoende water van goede kwaliteit is in de geschiedenis een belangrijke vestigingsfactor geweest voor de voedingsmiddelenindustrie. Vooral de lokale beschikbaarheid van goed grondwater is vaak relevant. De stabiele en goede chemische en microbiologische kwaliteit van het grondwater is daarvoor de belangrijkste reden.

Overbenutting van onze beperkte grondwaterbronnen heeft ervoor gezorgd dat het steeds moeilijker wordt om grondwater te winnen, zeker als het gaat om nieuwe onttrekkingen. Maar ook bestaande onttrekkin-

gen moeten soms verkleind worden. Waterbesparing en waterhergebruik worden daardoor steeds belangrijker. Een andere drijvende kracht is de economische waarde van water van hoge kwaliteit. Ook vanuit een kosten-oogpunt is het besparen en hergebruiken van water daarom steeds belangrijker. Daarentegen worden de gestelde eisen aan de chemische én microbiologische betrouwbaarheid enkel hoger. Vanuit technisch oogpunt is het opwerken van afvalwater tot drinkwater tegenwoordig mogelijk. Er zijn veel leveranciers actief op de markt die de benodigde technologie kunnen



leveren. Binnen de voedingsindustrie wordt echter relatief beperkt gebruik gemaakt van deze technische mogelijkheden, onder meer vanwege imagorischico's richting consumenten en de benodigde beheersmaatregelen binnen het bedrijf. Hieruit blijkt dat niet de technologische mogelijkheden momenteel beperkend zijn, maar menselijke en beheersmatige factoren. Imago-schade binnen de voedingsindustrie is bijna onbetaalbaar.

Regelgeving

De verplichting om veilig water te gebruiken binnen de voedingsindustrie is ook vastgelegd in onze wetgeving. Vanuit de Europese unie is per 1 januari 2006 nieuw beleid van kracht geworden middels de "European Hygiene Regulation". De definitie van veilig of betrouwbaar water is gespecificeerd als 'aantoonbaar gelijkwaardig aan drinkwater'. Om de veiligheid van het water te garanderen, kan het gebruik van water opgenomen worden binnen het HACCP systeem van het betreffende bedrijf. Gezien de soms complexe industriële omgeving is dit niet altijd even gemakkelijk. Daarom heeft Haskoning, in samenwerking met enkele belangrijke klanten binnen de voedingsindustrie, een systematiek ontwikkeld waarmee dit stap voor stap in gebruik genomen kan worden: AquaCCP®.

Wat is AquaCCP®?

AquaCCP® is een hulpmiddel waarmee binnen de voedingsindustrie systematisch en efficiënt gewerkt kan worden aan het borgen van proceswaterstromen binnen het eigen HACCP systeem. Op deze wijze maakt AquaCCP® veilig en betrouwbaar watergebruik en –hergebruik mogelijk. De kern van AquaCCP® bestaat uit een op maat gemaakt en efficiënt monitoringsnetwerk. Monitoring van de waterkwaliteit kan een kostbare zaak zijn, het is dus belangrijk om alleen de juiste informatie te genereren. Niet teveel en niet te weinig dus.

Hoe wordt AquaCCP® binnen het bedrijf geïmplementeerd?

Een succesvolle introductie van AquaCCP® binnen het HACCP systeem vereist kennis en ervaring van zowel veilige voedselproductie als waterkwaliteit. Het is dus altijd een samenwerking van het bedrijf en Haskoning. Haskoning heeft een plan ontwikkeld voor de stapsgewijze introductie van AquaCCP®. Per bedrijf wordt AquaCCP® op maat gemaakt. Daarbij kan zonder problemen gebruik worden gemaakt van reeds bestaande kennis, systeemonderdelen en lopende programma's.

Wat levert AquaCCP® op?

Na de introductie van AquaCCP® binnen het bedrijf, wordt informatie geproduceerd waarmee allereerst verbetering van de betrouwbaarheid en veiligheid van het proces mogelijk wordt.

Daarnaast genereert AquaCCP® informatie voor de verbetering van het systeem zelf, welke de efficiency van het meetnet ten goed komt. Dat betekent meer informatie tegen lagere kosten. De resultaten kunnen binnen de periodieke HACCP-audits worden verwerkt.

Het belangrijkste resultaat is dat richting de afnemers eenvoudig aantoonbaar gemaakt kan worden op elke wijze het bedrijf waterkwaliteit geborgd heeft binnen de bekende HACCP systematiek.

Binnen de bedrijven waar AquaCCP® inmiddels geïntroduceerd is zijn aantoonbare verbeteringen gerealiseerd in de proceswaterkwaliteit, waardoor ook minder productuitval voor is gekomen. Daarnaast worden standaard rapporten geproduceerd die gebruikt worden tijdens controles van belangrijke klanten. Het vergemakkelijkt derhalve externe controles.

Hoe verder?

Als u denkt dat AquaCCP® interessante mogelijkheden kan bieden voor uw bedrijf, dan kunt u vrijblijvend contact opnemen met Royal Haskoning in Nijmegen of Mechelen (B).

Contactpersonen:

NL: Erik Driessen Tel. +31 (0)24 328 48 38, e-mail: e.driessen@royalhaskoning.com

B: Filip Laurysen Tel. +32 (0)15 40 56 31, e-mail: f.laurysen@haskoning.be

Barbarossastraat 35, Postbus 151, 6500 AD Nijmegen. Telefoon (024) 328 42 84. Fax (024) 323 93 46
Internet: www.royalhaskoning.com. E-mail: info@nijmegen.royalhaskoning.com

Hanswijkdries 80, 2800 Mechelen, België. Telefoon +32 (0)15 405656. Fax +32 (0)15 405657.
Internet: www.royalhaskoning.com. E-mail: info@haskoning.be