



Hygiëneopleiding personeel 25

ENERGIEBESPARING OP DE KOELING EN VOEDSELVEILIGHEID. WAT IS HET VERBAND?

Energiebesparing lijkt het op het eerste zicht niet iets waar u zich als medewerker direct zorgen dient over te maken.

Niemand is er evenwel ongevoelig voor dat enerzijds energiebronnen niet oneindig voorradig zijn en dat anderzijds het produceren en het gebruiken van energie een negatieve invloed hebben op het leefmilieu waaraan wij, willen of niet, onderworpen zijn.

U hoort er genoeg over! Iedereen moet een duit in het zakje doen om onze leefomgeving leefbaar te houden. Zoveel mogelijk besparen op het gebruik van energie is dan ook de boodschap. Het modewoord waarvan u ongetwijfeld reeds gehoord hebt is "de ecologische voetafdruk".

Daarenboven mag het belang van de hierna vermelde tips omtrent energiebesparing op de voedselveiligheid, want daar is het ons in de eerste plaats om te doen, niet onderschat worden.

1. MAAK DE VENTILATIEROOSTERS REGELMATIG SCHOON. 2. LET OP IJSAANSLAG EN ONDERNEEM ACTIE!

Op het gebied van voedselveiligheid is het uiteraard belangrijk dat de producten in de koeling niet in aanraking komen met een der-

gelijke oppervlakte. Op het vlak van het energieverbruik gebeurt een belangrijke besparing omdat er minder energie moet verbruikt worden om de gewenste temperatuur te behalen waaraan de gestockeerde producten moeten voldoen.

3. VUL DE KOELTOONBANK NIET BOVEN DE LAADLIJN.

Dit is uiteraard ook belangrijk omdat de koeling dan harder moet gezet worden om de gewenste temperatuur te behalen voor de producten die boven de laadlijn liggen.

4. CHECK REGELMATIG OF DE TEMPERATUUR NIET LAGER IS DAN NODIG.

Een correcte temperatuur is uiteraard zeer belangrijk en wettelijk verplicht voor de voedselveiligheid maar het heeft geen zin om hierin te overdrijven.

5. DEK DE KOELING AF BUITEN GEBRUIKSTIJD

Afdekken heeft uiteraard een isolerend effect waardoor er minder energie dient opgewekt te worden.

Houd rekening met deze tips. Een correct werkend koelsysteem waarborgt de voedselveiligheid en een efficiënt werken. Daarenboven levert het een financieel voordeel op en draagt het bij tot besparing van energie en de bescherming van het leefmilieu.

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Ik overweeg een audit te laten uitvoeren.

In de "Gids voor Autocontrole in de Slagerij" staat vermeld dat voor de bereiding van droge worstjes (Hoofdstuk 4.5.6. HACCP en gefermenteerde worstsoorten) de pH (zuurtegraad) dient gemeten te worden als Kritisch Controle Punt.

Ik werk sinds jaren zonder een pH- meter. Moet ik mij nu een dergelijk toestel aanschaffen?

De meeste slagers die beperkt en ambachtelijk produceren doen dit zonder pH meting omdat zij hun product direct en met vakmanschap opvolgen.

Gesteund op dit principe heeft de Landsbond de afschaffing bekomen van de verplichte pH meting. Hierdoor zal het vanaf nu gemakkelijker zijn om een gunstige audit te bekomen.

U moet wel kunnen aantonen dat u in staat bent om via sensorische kenmerken het productieproces op te volgen.

De leidraad waarop de auditors zich baseren tijdens een auditcontrole werd eveneens in die zin aangepast.

Algemeen is het zo dat voor alle gefermenteerde vleesproducten het meten van de pH tijdens het rijpingsproces niet meer verplicht is.

Dit geldt eveneens voor alle gezouten producten maar indien de pekel wordt hergebruikt moet deze worden gecontroleerd door een pH meting.

In voorkomend geval moet u niet noodzakelijk over een pH-meettoestel beschikken, maar kan u de pH van de pekel meten met een strip.