

# ‘Hygiëne moet voor waarde zijn’

Boerderijzuivelbereiders zijn volgens de Hygiëncode verplicht om hun producten periodiek te laten controleren op de aanwezigheid van ziekmakende micro-organismen. Daarnaast kunnen ze vrijwillig hun kaas of zuivel laten onderzoeken op andere stoffen. Zo onderzoekt laboratorium Mérieux Nutrisciences in Ede een product van een boerderijzuivelbereider op de aanwezigheid van lactose.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: MÉRIEUX NUTRISCIENCES

Voorbewerking van monster tot vloeistof voor microbiologisch onderzoek.



In de Hygiëncode voor Boerderijzuivelbereiding, die begin 2014 door het Productschap Zuivel is overgedragen aan de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, staat dat boerderijzuivelproducten periodiek gecontroleerd moeten worden door een COKZ-goedgekeurd laboratorium. Mérieux Nutrisciences in Ede is zo'n laboratorium. Het laboratorium droeg tot oktober 2014 de naam Silliker. Silliker werd al in 1997 overgenomen door het Franse Mérieux Nutrisciences met zeventig laboratoria in achttien landen, maar behield zijn eigen naam. Daar is per 1 oktober dus verandering in gekomen. Bij de Edese vestiging

werken honderd mensen. De redactie spreekt er met sales- en marketingmanager Leo van Harten en relationshipmanager sales Peter van der Steege. Mérieux Nutrisciences heeft van oudsher boerderijzuivelbereiders als klant. Momenteel zijn dat zeventig tot tachtig. “We voeren de ‘standaardonderzoeken’ uit die verplicht zijn voor de boerderijzuivelbereiders. We merken in zijn algemeenheid dat de zuivelaars kritisch zijn op hun producten en goed reageren op hygiëneproblemen. De analyses werken als een vroegtijdig signaal, zodat de zuivelaar zijn of haar werkwijze kan corrigeren. Als we kijken naar de uitslagen van de analyses van boerderijzuivelproducten, zien we niet echt een trend. Als uitslagen te hoog zijn, zijn het incidenten.” Mérieux Nutrisciences kan ook producten controleren op de aanwezigheid van andere stoffen. “We hebben bijvoorbeeld de vraag gekregen van een boerderijzuivelbereider om zijn product te onderzoeken op de aanwezigheid van lactose. Deze producent wil namelijk lactosevrije boter op de markt brengen voor mensen met lactose-intolerantie”, vertelt Van der Steege. Voor de vermelding op het etiket kan een dergelijke analyse eveneens gebruikt worden. Het laboratorium in Ede voert ook houdbaarheidsanalyses uit. Van der Steege: “Een product wordt dan bij verschillende temperaturen weggezet en vervolgens wordt gekeken hoe het zich in de tijd ontwikkelt. Op basis van het onderzoek kan er een betrouwbare houdbaarheidsdatum aan het product worden gehangen.”

## Schoonmaken

Voor het maken van boerderijzuivelproducten zonder ziekmakende pathogenen is een goede hygiëne van groot belang. Dat weet iedere boerderijzuivelbereider. Toch merken Van Harten en Van der Steege regelmatig dat schoonmaken als iets bijkomends wordt beschouwd. “Terwijl het altijd een voorwaarde zou moeten zijn”,

werken honderd mensen. De redactie spreekt er met sales- en marketingmanager Leo van Harten en relationshipmanager sales Peter van der Steege. Mérieux Nutrisciences heeft van oudsher boerderijzuivelbereiders als klant. Momenteel zijn dat zeventig tot tachtig. “We voeren de ‘standaardonderzoeken’ uit die verplicht zijn voor de boerderijzuivelbereiders. We merken in zijn algemeenheid dat de zuivelaars kritisch zijn op hun producten en goed reageren op hygiëneproblemen. De analyses werken als een vroegtijdig signaal, zodat de zuivelaar zijn of haar werkwijze kan corrigeren. Als we kijken naar de uitslagen van de analyses van boerderijzuivelproducten, zien we niet echt een trend. Als uitslagen te hoog zijn, zijn het incidenten.”

Mérieux Nutrisciences kan ook producten controleren op de aanwezigheid van andere stoffen. “We hebben bijvoorbeeld de vraag gekregen van een boerderijzuivelbereider om zijn product te onderzoeken op de aanwezigheid van lactose. Deze producent wil namelijk lactosevrije boter op de markt brengen voor mensen met lactose-intolerantie”, vertelt Van der Steege. Voor de vermelding op het etiket kan een dergelijke analyse eveneens gebruikt worden.

Het laboratorium in Ede voert ook houdbaarheidsanalyses uit. Van der Steege: “Een product wordt dan bij verschillende temperaturen weggezet en vervolgens wordt gekeken hoe het zich in de tijd ontwikkelt. Op basis van het onderzoek kan er een betrouwbare houdbaarheidsdatum aan het product worden gehangen.”

## Schoonmaken

Voor het maken van boerderijzuivelproducten zonder ziekmakende pathogenen is een goede hygiëne van groot belang. Dat weet iedere boerderijzuivelbereider. Toch merken Van Harten en Van der Steege regelmatig dat schoonmaken als iets bijkomends wordt beschouwd. “Terwijl het altijd een voorwaarde zou moeten zijn”,



Stolling van voedingsmedium met monster op automatische transportband.

aldus Van Harten. “Ondernemers beginnen vaak pas met het verbeteren van de hygiëne – wat al begint bij het schoonmaken van de uiers – als de kwaliteit van het eindproduct er onder begint te lijden.” Volgens Van Harten is er sowieso weinig aandacht voor de hygiëne van oppervlakten in de kaasmakerij of zuivelruimte. “Met een omgevingsanalyse kun je laten onderzoeken hoe het daarmee is gesteld en aantonen waar een eventuele zwakke plek is in de productieomgeving. Meten is weten.” Aan (extra) laboratoriumonderzoek zijn natuurlijk wel kosten verbonden. Van Harten: “Ondernemers zullen kijken naar wat het hen oplevert, wat de toegevoegde waarde ervan is.”