

SYMPOSIUM 'WAT KUNNEN NEDERLANDERS LEREN VAN DE BELGEN?'

Programma	Dinsdag 26 februari 2019, De Fietser te Ede
09.00 - 10.00	Ontvangst met koffie en thee
10.00 - 10.10	Welkom en inleiding <i>Rijkelt Beumer (Wageningen Universiteit / FiMM)</i>
10.10 - 10.45	Controle van humane pathogenen in groenten en fruit <i>Prof. dr. ir. Mieke Uyttendaele, Hoogleraar bij Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering, Universiteit Gent – Food2Know</i>
10.45 - 11.20	<i>Listeria monocytogenes</i> in kant-en-klare levensmiddelen: borging van de houdbaarheidstermijn <i>Dr. ir. An Vermeulen, Co-directeur van het dienstverleningslaboratorium Universiteit Gent</i>
11.20 - 11.40	Koffie en thee
11.40 - 12.15	Risico-evaluatie door het wetenschappelijk comité van het FAVV <i>Dr. Lieve Herman, Afdelingshoofd Technologie en Voeding (T&V) bij Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO)</i>
12.15 - 13.30	Lunch en expositie apparatuur
13.30 - 14.05	Schimmels als bederforganismen van levensmiddelen: hoe ga je er mee om? <i>Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Hoogleraar bij Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering, Universiteit Gent – Food2Know</i>
14.05 - 14.50	Trendwatching van microbiologische analyseresultaten in de agrovoedingsketen <i>Dr. ir. Koen De Reu, Groepsleider Microbiologische Voedselveiligheid bij Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO)</i>
14.50 - 15.15	Weer wat geleerd?! <i>Ir. Enne de Boer, Levensmiddelenmicrobioloog bij FiMM</i>
15.15 - 15.30	Afsluiting door Rijkelt Beumer gevolgd door borrel <i>Rijkelt Beumer (Wageningen Universiteit / FiMM)</i>

Aanvullende informatie over de presentaties vindt u op de volgende bladzijden.

Controle van humane pathogenen in groenten en fruit

Prof. dr. ir. Mieke Uyttendaele, hoogleraar bij Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering, Universiteit Gent – Food2Know

Met de regelmaat van de klok blijven recalls komen en worden voedselinfecties gerapporteerd met groenten en fruit. Er is de laatste jaren heel wat geïnvesteerd om de bronnen en de verspreiding van pathogenen in de keten van riek tot vork in kaart te brengen, met speciale aandacht voor transmissie via water(her)gebruik.

Mieke Uyttendaele bespreekt de voorgestelde maatregelen voor controle van deze producten op pathogenen. Het is de vraag of we nu beterschap mogen verwachten. Zou het lukken om, met de toegenomen kennis en betere opsporingstechnieken, de voedselveiligheid te waarborgen van het steeds uitdijende assortiment aan plantaardige producten?

Listeria monocytogenes in kant-en-klare levensmiddelen: borging van de houdbaarheidstermijn

Dr. ir. An Vermeulen, Codirecteur van het dienstverleningslaboratorium Universiteit Gent

Listeria monocytogenes is een belangrijke voedselpathogeen, vooral in kant-en-klaar levensmiddelen. An Vermeulen bespreekt hoe producenten kunnen aantonen dat deze levensmiddelen gedurende de gehele houdbaarheidstermijn veilig zijn. Zij gaat daarbij in op het gebruik van voorspellende modellen en de mogelijke valkuilen voor verkeerd gebruik van deze modellen.

Ook besteedt An Vermeulen aandacht aan het opzetten van een goede challengetest en tegen welke problemen producenten kunnen aanlopen. Denk bijvoorbeeld aan de aanent met *L. monocytogenes* (verdeling ent, stijging wateractiviteit), hoe om te gaan met gasverpakte voedingsmiddelen, groei van begeleidende flora en andere problemen in de praktijk.

Risico-evaluatie door het wetenschappelijk comité van het FAVV

Dr. Lieve Herman, afdelingshoofd Technologie en Voeding (T&V) bij Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO)

De EU-levensmiddelenwetgeving schrijft voor dat de lidstaten risico-evaluaties moeten uitvoeren als ze afwijkingen willen toestaan. Lieve Herman licht toe hoe het wetenschappelijk comité van de FAVV deze opdracht heeft ingevuld op de volgende twee onderdelen:

1. hoe om te gaan met voor de wet afwijkende temperaturen voor gekoelde opslag van verse voedingsmiddelen als vleesproducten, gehakt vlees en vleesbereidingen, salades van aardappelen, groenten en fruit, verse kaas en eiproducten;
2. de ontwikkeling van HACCP-voorschriften voor sectorvoorschriften (hygiëncodes in Nederland).

Aan de hand van de volgende voorbeelden vertelt Lieve Herman over hun plan van aanpak:

- voor de niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes;
- voor de bewaring van bereide rijst voor sushi;
- bij de evaluatie van de microbiologische stabiliteit van rijsttaarten na afbakken;
- bij de evaluatie van de autocontrolelegids beenhouwerij-spekslagerij voor wat betreft de langdurige droge rijping van vlees.

Schimmels als bederforganismen van levensmiddelen: hoe ga je er mee om?

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, hoogleraar bij Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering, Universiteit Gent – Food2Know

Schimmels zijn een belangrijke oorzaak van bederf van levensmiddelen. Tegelijkertijd wordt de industrie gevraagd om steeds milder te conserveren en minder additieven te gebruiken. Dit resulteert in een meer uitgesproken problematiek van schimmelcontaminaties bij de productie van levensmiddelen die een specifieke aanpak vergt.

Trendwatching van microbiologische analyseresultaten in de agrovoedingsketen

Dr. ir. Koen De Reu, Groepsleider Microbiologische Voedselveiligheid bij Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO)

In de verschillende schakels van de agrovoedingsketen is trendwatching van microbiologische analyseresultaten een belangrijk instrument om de interne kwaliteitsbeheersing verder te optimaliseren. Trendwatching kan bestaan uit trendobservatie of trendanalyse.

Bij trendobservatie worden analytische data visueel geobserveerd om mogelijke veranderingen vast te stellen. Trendanalyse impliceert wiskundige analyse van analysedata om significante veranderingen in de tijd te onderzoeken.

Koen De Reu bespreekt verschillende praktische voorbeelden uit de primaire productie, voederindustrie, ingrediëntenindustrie, levensmiddelenindustrie, catering en service laboratoria. De voorbeelden omvatten tevens de verschillende stadia in de levensmiddelenproductie (toelevering van ingrediënten, in-line monsters tijdens productie, eindproduct analyse, hygiëne monitoring van apparatuur en omgeving, en meer). De voorbeelden komen uit een 12-tal bedrijven in de agrovoedingsketen.

Weer wat geleerd?!

Ir. Enne de Boer, Levensmiddelenmicrobioloog bij FiMM

Enne de Boer sluit de dag af en beantwoordt de vraag of we wat geleerd hebben van 'de Belgen', en zo ja, wat hebben we dan geleerd?