

Workshop “Hygiene for Food”: Een nieuwe formule met succes!

Met 91 deelnemers was de vierde editie van “Hygiene For Food” opnieuw een succes. Dit jaar gooiden de organisatoren, Agoria en Flanders’ FOOD in samenwerking met ILVO, het over een andere boeg door lezingen en praktijkdemonstraties te combineren in een opnieuw rijkelijk gevuld en evenwichtig programma. De wetenschappelijke lezingen gingen in de voormiddag door in het ILVO, terwijl demonstraties over reinigings- en desinfectietechnieken met toebehoren ’s namiddags gedemonstreerd werden in de Food Pilot, de ideale plaats om innovatie in de voedingsindustrie te exploreren. Het centrale thema van de workshop besloeg de technologische innovaties in reiniging en ontsmetting voor een betere hygiëne in voedselverwerkende bedrijven. Aanwezig waren zowel producenten van levensmiddelen, leveranciers van reinigingsmiddelen, overheden, onderzoekers als machinebouwers.

De onderwerpen van de lezingen waren verscheiden maar hadden allen aandacht voor de recentste technologische innovaties in het betreffende onderwerp. Cleaning in Place (CIP), automatisering in open plant cleaning, ... tot het toelichten van recente ontwikkelingen in reiniging en ontsmetting kwamen aan bod. Vervolgens werden de bezoekers doorheen de Food Pilot geleid, waar 10 demo’s werden tentoongesteld. Verscheidene Belgische bedrijven werden immers aangeschreven en waren bereid hun technieken in de praktijk voor te stellen. Deze technieken waren zowel toepasbaar voor CIP als in open plant cleaning en behandelden zowel mechanische, enzymatische, chemische als bacteriële reinigings- en ontsmettingsmethoden. De workshop werd afgesloten met een netwerkmoment waarin verdere vragen aan sprekers en demohouders gesteld konden worden.

Meer informatie kan verkregen worden via Koen De Reu (Koen.Dereu@ilvo.vlaanderen.be), Joris Robyn (Joris.Robyn@ilvo.vlaanderen.be) of Karen Verstraete (Karen.Verstraete@ilvo.vlaanderen.be).

