

NIEUWE VERPAKKING, NIEUWE RISICO'S

Ontwikkelingen op het gebied van het verpakken van levensmiddelen in het algemeen en vlees en vleeswaren in het bijzonder volgen elkaar in hoog tempo op. Maar verpakkingen moeten tegenwoordig ook aan steeds meer eisen voldoen, waar levensmiddelenbedrijven en dus ook vlees(waren)producenten zich van bewust moeten zijn. Een nieuwe verpakking kan namelijk nieuwe risico's met zich meebrengen.

TEKST: YVON BEMELMAN BEELD: MICHEL ZOETER

Vroeger waren verpakkingen voor vlees en vleesproducten vooral gericht op een hygiënische omhulling. Tegenwoordig moet een verpakking ook 'slim' zijn. De huidige functies van verpakkingen zijn dan ook uitgebreid, en bestaan nu uit een verkoopfunctie (overtuigen), bedekkings- en houdbaarheidsfunctie, communicatiefunctie (informerende), gebruiksfunctie (bijvoorbeeld gebruiksgemak, hersluitbaarheid)

en traceringsfunctie. Hier spelen verpakingsproducenten handig op in door het ontwikkelen van steeds meer innovatieve technieken zoals multi-sensoriële coatings waar een speciaal additief bijvoorbeeld bacteriegroei tegengaat, omdat deze 99,99 procent van alle micro-organismen doodt. Maar ook uv-inkten (tijd-temperatuur indicators) en geleidende inkt, verpakkingen met sensoren, printed electronics en UL printtechnologie die de verpakking kunnen laten praten, maar ook duurzame verpakkingen (recycling). Op zoek naar innovatie!

NIEUWE RISICO'S

Nieuwe ontwikkelingen brengen helaas ook nieuwe risico's met zich mee. Dus voordat enthousiast voor een nieuwe verpakking wordt gekozen, moet deze eerst op veiligheid worden gecontroleerd. Op Europees en nationaal niveau worden hiervoor specifieke eisen gesteld. Er bestaan diverse EU-verordeningen en -richtlijnen. Voor een aantal materialen gelden zelfs specifieke wetgevingen, zoals de kunststofverordening nr. 10/2011 en de actieve en intelligente-materialenverordening nr. 450/2009.

Voor alle levensmiddelenbedrijven geldt bijvoorbeeld dat er specificaties aanwezig moeten zijn van de ingekochte verpakkingen en gebruiksartikelen. Daarin staat onder andere voor welk type voedsel de verpakking geschikt is, de houdbaarheid, ratio

oppervlakte/levensmiddel, et cetera. Daarnaast moet de leverancier van verpakkingen en gebruiksartikelen tevens een Verklaring van Overeenstemming, ook wel Declaration of Compliance genoemd, meeleveren, waaruit blijkt dat aan de wettelijke eisen is voldaan. Per materiaal is de wettelijk verplichte informatie die in de verklaring moet zijn opgenomen aangegeven. Adequate documentatie laat de resultaten van berekeningen, computersimulaties of experimentele testen zien, waarop de verklaring is gebaseerd.

De veiligheid richt zich op migratie van stoffen. Uit verpakkingen die in contact staan met vlees kunnen stoffen vrijkomen die in het vlees terecht komen. Mensen kunnen die stoffen binnenkrijgen tijdens het eten. Risico's kunnen ontstaan als men bij de productie van levensmiddelenverpakkingen de eisen onvoldoende naleeft. Door migratie kan vlees bijvoorbeeld veranderen van kleur, geur of smaak. Bovendien is het mogelijk dat er stoffen worden afgegeven die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid. Vooral bij het recyclen van verpakkingen kunnen nieuwe risico's ontstaan door het afgeven van bijvoorbeeld drukinkten, waardoor stoffen, zoals minerale oliën, worden afgegeven die de gezondheid schaden. Maar ook het gehalte aan vinylchloride in pvc-verpakkingen is een risico. Vinylchloride is een kankerverwekkende stof die bij de productie van verpakkingen onder een wettelijke grens moet blijven.

We gaan ervan uit dat men bij de productie van verpakkingen wel weet waarmee men bezig is en dat deze aan alle regels voldoen. Toch kan dit weleens misgaan, vooral omdat het niet altijd de schuld hoeft te zijn van de verpakingsproducent. Want als een verwerkend bedrijf verzuimt de specificaties en verklaringen van de verpakkingen

YVON BEMELMAN

Drs. Yvon Bemelman (management consultant, Condor-Consultancy) is sinds 1986 zelfstandig werkend professional op het gebied van kwaliteitszorg(en), de Warenwet en Europese wetgeving (food).





en gebruiksartikelen op te vragen én te controleren, dan kunnen er alsnog fouten worden gemaakt. Bijvoorbeeld: een worst wordt gekookt op 80°C in een kunststof darm, terwijl in de specificatie staat dat verhitting in de kunststof darm maximaal 60°C mag zijn. Dan kan er migratie optreden zonder dat het bedrijf dit weet.

EXTRA CONTROLE

'Slimme' verpakkingen waaraan bijvoorbeeld additieven zijn toegevoegd om de houdbaarheid te verlengen, moeten extra worden gecontroleerd. Vlees of vleesproducten die hetzelfde additief bevatten, kunnen na migratie uit de verpakking een te hoge concentratie krijgen.

Het is niet voor niets dat levensmiddelenbedrijven verplicht zijn specificaties en verklaringen op te vragen van verpakkingen en gebruiksartikelen. Want als je deze niet hebt, kun je ze ook niet controleren.

Een voorbeeld van hoe het goed mis kan gaan, zien we bij het bedrijf Foppen dat in

2012 in opspraak kwam doordat de gerookte zalm besmet was met salmonella.

23.000 consumenten werden ziek en zeker vier mensen stierven. In de Griekse vestiging werden in het kader van innovatie en duurzaamheid nieuwe herbruikbare schalen gebruikt voor zalm. Er waren geen specificaties. Na gebruik op de lopende band werden de (poreuze) schalen schoongemaakt op een lage temperatuur voor hergebruik. De schalen bleken besmet met salmonella die via de lopende band door het bedrijf werd verspreid. Poreuze schalen zijn niet geschikt voor hergebruik.

Kortom, levensmiddelenbedrijven die geen specificaties en verklaringen hebben van de gebruikte verpakkingen en gebruiksmaterialen, kunnen dus niet weten of ze goed bezig zijn. En helaas komt dat vaker voor dan men denkt.

Tijdens een onderzoek van de NVWA in 2014 bleek dat bij 14 procent van de grote levensmiddelenbedrijven geen specificaties en bij 7 procent geen verklaringen aanwe-

zig waren. Van de grote importeurs van verpakkingen was dit respectievelijk 0 procent en 20 procent. Bij kleine producenten was dit zelfs 49 procent en 36 procent. Ook de kleine importeurs van verpakkingen scoren hier niet best met 46 procent en 38 procent.

Echter, het aanwezig zijn van de juiste informatie betekent nog niet dat product en proces gegarandeerd veilig zijn. Want slechts 66 procent van de grote levensmiddelenbedrijven, 50 procent van de grote importeurs, 31 procent van de kleine levensmiddelenbedrijven en slechts 13 procent van de kleine importeurs van verpakkingmateriaal controleerden de veiligheid daadwerkelijk.

Regelgeving wordt steeds complexer omdat gevaren steeds complexer worden. Iedereen wordt geacht de wet te kennen, maar de praktijk wordt steeds weerbarstiger. Een nieuw beroep in de vleessector dient zich al aan, die van verpakkingmanager. ●