



Säker produktionslinje för livsmedelsberedning hos väffeltillverkaren Avieta

Livsmedelssäkerhet är en viktig fråga för alla bolag i livsmedelsbranschen. Att välja rätt kemikalier för maskinunderhåll är en viktig faktor. På belgiska väffelfabriken Avieta förklarar underhållschef Filip De Metsenaere hur han gör för att upprätthålla en säker livsmedelsberedning i bolagets produktionszon.

Hur gör ni för att säkerställa en livsmedelssäker produktionsmiljö?

Bolaget är indelat i två huvudzoner: produktion och lager.

Produktionszonen är i sin tur indelad i ett bageri, en ugnshall och en förpackningsavdelning. I de olika produktionszonerna gäller flera olika säkerhets- och hygienregler. Detta innebär, bland annat, att livsmedelsklassade och icke-livsmedelsklassade underhållsprodukter måste förvaras noga åtskilda. En tydlig och synlig märkning är viktig för att välja rätt produkt på ett säkert och korrekt sätt.

Hur väljer ni ut rätt underhållskemikalier för produktionszonen?

Jag utgår från min egen erfarenhet när jag väljer lämpliga underhållsprodukter för Avieta. Kvalitetsavdelningen kontrollerar sedan om dessa produkter är lämpliga för en livsmedelssäker produktionsmiljö.

Säkerhetsdatablad (SDS) och tekniska faktablad för produkten analyseras noga. Kvalitet och livsmedelssäkerhet är viktiga faktorer i detta beslut.

Vi skiljer också mellan produkter som kan, eller inte kan, komma i kontakt med livsmedel. De som gör det måste åtminstone vara klassificerade för oavsiktlig livsmedelskontakt. NSF-klassningen är vår guide i detta arbete.

När det gäller smörjoljor som tillfälligtvis kan komma i kontakt med livsmedel håller vi oss alltid till H1-produkter.

Vi har också valt att arbeta med en bestämd leverantör för att undvika att komplicera det hela. Vi använder CRC:s program, Food Processing Safe, för många underhållsuppgifter i produktionsmiljön.



Hur kom det sig att valet föll på CRC Industries?

Vi ville samarbeta med en pålitlig partner med produkter av yppersta kvalitet. CRC uppfyller alla dessa önskemål. Behållarna är också lätthanterliga och har precis rätt storlek. Vi använder många olika livsmedelsklassade produkter från CRC, bland annat rengöringsmedel, smörjoljor och specialprodukter.

Sedan 2016 har CRC en Perma-Lock-sprayfunktion (på sina H1-klassade smörjoljor). Underlättar det underhållsarbetet?

För mig gör det definitivt det.

Fördelen med denna aerosolbehållare är att den är mer robust jämfört med andra. Den är också lättanvänd utan risk för att munstycket lossnar. Att sprayröret sitter fast är en annan praktisk detalj. Jag vill inte tänka på vilken katastrof det skulle bli om ett sådant rör hamnade i livsmedelskedjan. Det känns tryggt att veta att Perma-Lock minimerar risken för livsmedelskontaminering. ■

OM AVIETA

Avieta är en tillverkare av belgiska väfflor. Med sina två fabriker i Belgien är Avieta världens största producent av de berömda Liège-väfflorna med pärlsocker. Avietas produkter säljs i Europa, USA, Kanada, Australien och Asien.