

# Van bijproduct naar food-grade produceren



**1**

Alle grondstoffen, halffabricaten en levensmiddelen moeten voldoen aan de Nederlandse wet- en regelgeving, met behulp van bijvoorbeeld erkende hygiëncodes. Een processchema geeft inzicht in gevaren en controlepunten wat bijdraagt aan de beoordeling of er aan de wetgeving voldaan wordt. Indien een reststroom van een ander levensmiddelenbedrijf voor de productie van het levensmiddel gebruikt wordt (zie het beeld hieronder), dan moet er geverifieerd worden dat deze reststroom een bijproduct is en geen afval, want afval mag niet gebruikt worden voor de productie van levensmiddelen.

**2**

Noteer in het processchema alle gevaren, zoals waar (en welke) micro-organismen en verontreinigingen het proces binnen kunnen komen, groeien of worden afgedood, en breng controlepunten in kaart om na te gaan of de voedselveiligheid van het eindproduct voldoende geborgd is.

**3**

Voer een risicoanalyse uit en neem eventueel grondstofmonsters bij elk controlepunt in het proces en van de eindproducten voor analyse op de vastgestelde gevaren om vast te stellen of het huidige proces voldoet aan de wettelijke eisen voor levensmiddelen. Voorspellende modellen gebruiken voor de groei van bepaalde micro-organismen is mogelijk.

**6**

Prioriteer de lijst met mogelijke oplossingen in een schema waarin aspecten als effectiviteit en realiseerbaarheid een score krijgen tussen 0 en 5.

	kosten	effect	intern / extern	
foodgrade opslag	4	4	5	13
minimale retourstromen	3	3	5	11
hygiënisch ontwerp	2	4	3	9

**7**

Een haalbaarheidsonderzoek laat zien of oplossingen aan de verwachtingen voldoen. Indien dit niet zo is moet de prioritering in de vorige stap worden aangepast en opnieuw worden uitgevoerd. Verbeteringen in het proces worden getoetst in de volgende stap.