

NORMEN-DAG 2.0 SPREKERS & LEZINGEN

Wilt u aantoonbaar aan de verplichtingen uit een verordening voldoen, maakt u gebruik van gestelde normen en leeft u deze te alle tijde na. Daarnaast vragen diezelfde verordeningen ook om Good Manufacturing Practices (GMP) oftewel goed vakmanschap. Maar hoe toont u dat aan? GMP is een kwaliteitsborgingssysteem voor de humane en veterinaire farmaceutische industrie, de cosmetische industrie en de voedingsmiddelenindustrie. Er wordt nauwkeurig vastgelegd hoe en onder welke omstandigheden een product wordt gemaakt. Daarbij moeten de werkzaamheden door geschikt personeel worden uitgevoerd. Alleen door het hele productieproces op gecontroleerde wijze uit te voeren, kan de kwaliteit worden gewaarborgd. Dit vergt veel controle en bewijslast.

Het niet naleven van een verordening brengt zeer waarschijnlijk risico's met zich mee en die zijn in de voedingsmiddelenindustrie direct te vertalen naar Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. Tijdens diverse lezingen op Normen-dag 2.0 gaan we hier dieper op in en vertellen we hoe u aan deze verplichtingen kunt voldoen.

(VOEDSEL)VEILIGE MACHINES EN DE NVWA

Door Gabi Mainer Albiac (PhD), Senior Adviseur Expertise Voedselveiligheid bij Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)

Machines zijn onmisbaar voor de moderne levensmiddelenindustrie maar een slecht ontwerp, een verkeerde keuze of een gebrekkig onderhoud kunnen ernstige gevolgen hebben voor de volksgezondheid en tot enorme kostenposten leiden. De NVWA houdt toezicht op de keuze en toepassing van geschikte voedsel contact materialen en op het correcte ontwerp, gebruik, schoonmaak en onderhoud van machines, apparatuur en andere materialen die met voedsel in aanraking komen. Wat zijn de regels en wat kan fout gaan?



HACCP



CASE STORY

VIND JE WEG IN DE WERELD VAN NORMEN

Door Bram Bens, eigenaar van Brabeteq en Henk van de Veen, Productiemanager & IWT bij SLB Group

Je weg vinden in de complexe wereld van normen en andere specificaties in een project: hoe doe je dat? Bram Bens en Henk van der Veen delen hun inzichten aan de hand van een voorbeeld uit de praktijk: de realisatie van een warmtewisselaar voor een buitenlandse klant. Reken op een inspirerende presentatie waarin Bram

en Henk vertellen hoe zij met een goede voorbereiding, diepgaande kennis en proactieve projectaanpak de verwachtingen van de klant overtroffen. Inclusief tips die je zelf kunt toepassen in je werk!

VERORDENINGEN: HOE VERHOUDEN DIE ZICH T.O.V. NORMEN

Door Hans van der Steen, Business manager bij stichting HDN

Ter introductie van de dagindeling leggen we in een korte presentatie uit wat verordeningen zijn en welke invloed die hebben op het ontwerpen en bouwen van machines en installaties voor de voedingsmiddelenindustrie. Waar moeten we rekening mee houden en hoe zijn de verordeningen en normen aan elkaar verbonden. Door enkele verordeningen kort uit te leggen wordt duidelijk waar ieders verantwoordelijkheid ligt en hoe we daar mee om kunnen/moeten gaan.



VERORDENINGEN

AANMELDEN EN TOEGANGSPRIJS

Toegang tot deze inspirerende kennissessie is voor leden van DMFI-NBT, GMV, Machevo en HDN gratis. Voor overige bezoekers geldt een toegangsprijs van € 200,- p.p. Wilt u er bij zijn? Scan dan snel de QR-code of schrijf u in via de website van Machevo: www.machevo.nl/normen-dag-hygiene.



RUBBER AS FOOD CONTACT MATERIAL – STATUS ON COMPLIANCE IN EU (ENGLISH)

Door Anders G. Christensen, Sales- and R&D director bij AVK GUMMI A/S

Opposite to plastic EC1935:2004 is not specific when it comes to rubber. This has caused several member states to add national regulation. A coming revision of EC1935 and the impact of a potential regulation on PFAS has made development and qualification of future rubber solutions for the FCM market even more challenging.



PFAS



VALIDATIE / GMP

DE VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE VERWELKOMT GMP

Door Jolien Pronk, Trainer bij UBIKK. ACADEMY

Welkom bij een kennismaking met Good Manufacturing Practices binnen de voedingsmiddelenindustrie. Tijdens deze lezing stellen we jullie voor aan GMP en komen we er achter wat GMP nodig heeft om zich thuis te voelen binnen de voedingsmiddelenindustrie en welke stappen er nodig zijn om GMP te implementeren. Het samen doorlopen van deze stappen op een laagdrempelige manier geeft meer duidelijkheid over wat GMP inhoudt en wat de meerwaarde, gevolgen en toepasbaarheid zijn binnen een proces en bedrijf.

HRA: HOE EN WANNEER PAST U DIT TOE?

Door ir. Christian Hospers, Sr. Project manager bij Niras Nederland

Conform de Europese verordeningen bent u verplicht voor elke installatie/project een HRA uit te voeren. Maar wat houdt dit nu in, wanneer doet u dit en hoe kunt u dit op een praktische manier invullen? Tijdens de lezing van Christian Hospers komen deze vragen aan bod. Tevens kijken we vooruit of u hiermee alles hebt afgedekt op het gebied van hygiëne risico's.



HRA



ESG WETGEVING

ESG-CRSD, EEN VERPLICHTING VOOR ELK BEDRIJF?

Door Ernest Severens, Sr. Consultant bij Stork Asset Management Technology

Vanuit de ESG-CRSD richtlijn stelt Europa hogere eisen aan (jaar)veslaglegging door bedrijven. In stappen zal deze richtlijn de komende jaren (2025 - 2027) worden ingevoerd en naar verwachting zullen hier in Nederland meer dan 2000 bedrijven aan moeten voldoen. Dit vraagt nogal wat aan aantoonbaarheid van plannen en resultaten op diverse deelgebieden waaronder milieu- en klimaatmaatregelen en energie-management. En wat betekent dat voor u?

CHLORAAT, UITLEG EN ACHTERGROND HUIDIGE NORM ÉN MOGELIJKE OPLOSSINGEN

Door Joost Edens BSc, Sales Development manager Electrolysis systems bij VDH Water-technology

Chloor en chloordioxide worden zeer divers ingezet om bacteriologische veiligheid te verzekeren. Chloraat is hiervan een ongewenst bijproduct, waar sinds 2020 een norm voor is. Deze huidige norm is slechts een eerste stap vanuit Brussel om de aanwezigheid van deze stof te beperken in voedsel en dranken. Waar komt deze norm vandaan, hoe zijn huidige maximum waardes tot stand gekomen en wat zal daarom in de toekomst gebeuren? Wat is de chemische achtergrond en welke mogelijkheden zijn er om je chloraat waardes te verlagen? Inhoudelijk, informatief en toepasbaar, zo wordt deze lezing ingestoken.



CHLORAAT EISEN

AANMELDEN EN TOEGANGSPRIJS

Toegang tot deze inspirerende kennissessie is voor leden van DMFI-NBT, GMV, Machevo en HDN gratis. Voor overige bezoekers geldt een toegangsprijs van € 200,- p.p. Wilt u er bij zijn? Scan dan snel de QR-code of schrijf u in via de website van Machevo: www.machevo.nl/normen-dag-hygiene.



DE NIEUWE MACHINEVERORDENING

Door Bert Nagtegaal, Regultion & standardisation manager bij FME

De belangrijkste highlights van de nieuwe machineverordening, de planning en de invoering, de uitdagingen voor de geharmoniseerde standaarden en de communicatie over de nieuwe verordening.



MACHINE VERORDENING

MICROBIËLE CORROSIE

Door dr. Marcelle van der Waals, Onderzoeker en projectmanager bij KWR Water

Corrosie is de aantasting van (metalen)materialen door middel van chemische reacties. Het is een bedreiging voor drinkwaterleidingen, olie- en gaspijpleidingen, windmolens, opslagtanks. Wereldwijd worden de jaarlijkse kosten veroorzaakt door corrosie geschat op 2500 miljard dollar. Corrosie kan ook worden veroorzaakt of versneld door micro-organismen. Dit heet microbiële corrosie (MIC). MIC zorgt niet alleen voor aantasting van het materiaal, maar kan ook leiden tot verstoppingsproblemen.



MIC

3D-PRINTEN IN VOEDING: KANSEN EN UITDAGINGEN

Door MSc. Anne van den Dool-Berg, AM Solution Consultant bij Parts on Demand

Met 3D-printen kunnen complexe ontwerpen snel worden gerealiseerd, maar het is cruciaal ervoor te zorgen dat deze ontwerpen voldoen aan de hygiënenormen die gelden in de voedingsmiddelenindustrie, zoals gespecificeerd in EC-verordening 1935/2004. In deze presentatie zal Anne van den Dool-Berg ingaan op het aspect van hygiënisch ontwerp bij 3D-geprinte componenten. Ze zal ook toelichten hoe het selecteren van geschikte materialen en afwerkingen een essentiële rol speelt bij het waarborgen van duurzaamheid, veiligheid en naleving van de geldende regelgeving, waaronder EC-verordening 1935/2004. Anne zal aan de hand van praktijkvoorbeelden illustreren hoe deze geavanceerde technologie nieuwe mogelijkheden biedt voor de productie en verpakking van voedselproducten.



3D (KUNSTSTOFFEN)

INWENDIG VISUEEL LASONDERZOEK, NUT EN NOODZAAK, HYPE EN HOAX!

Door Peter van der Wee, Directeur bij Eyesight B.V. Remote Visual Inspection

Inwendig visueel lasonderzoek is anno 2023 geen onbekend fenomeen meer. Het wordt steeds meer toegepast. Uitvoering is in handen van onafhankelijke partijen of van 'slagers die hun eigen vlees keuren'. Velen hebben er een mening over maar wat komen we in de praktijk tegen en hoe zou het moeten gaan? Peter van der Wee neemt u mee langs 25 jaar praktijkervaring.



LAS INSPECTIE

VEILIG EN VERANTWOORD PRODUCEREN MET PERSLUCHT

Door Sara Deckers, International Key Account Manager bij BEKO TECHNOLOGIES BV

De vage richtlijnen van de BRC, IFS & FSSC worden vertaald naar duidelijke waarden van vervuilingen in perslucht om inzicht te bieden in de daadwerkelijke kwaliteit. Met deze duidelijke cijfers en advies over verbeteringen kan elke producent de nodige stappen nemen om de risico's van contaminatie door perslucht te verkleinen c.q. uitsluiten.



PNEUMATIEK

AANMELDEN EN TOEGANGSPRIJS

Toegang tot deze inspirerende kennissessie is voor leden van DMFI-NBT, GMV, Machevo en HDN gratis. Voor overige bezoekers geldt een toegangsprijs van € 200,- p.p. Wilt u er bij zijn? Scan dan snel de QR-code of schrijf u in via de website van Machevo: www.machevo.nl/normen-dag-hygiene.

