

Bent u bekend met de risico's bij het gebruik van perslucht in de voedingsindustrie?

Perslucht is een belangrijke energiebron in de voedingsindustrie. Maar het is ook een invloedrijke factor op de veiligheid en de kwaliteit van uw product. Ook bij het gebruik van olievrije compressoren! Weet u welk risico u loopt? Het blijkt namelijk dat de risico's voor veiligheid en kwaliteit van producten zeer verschillend zijn en dat de kans op verontreiniging door diverse factoren wordt bepaald.

U bent verantwoordelijk

Perslucht wordt in de voedingsindustrie gebruikt voor tal van toepassingen (transport van product, aandrijven van cilinders, beluchten, koelen, openblazen van verpakkingen, pneumatisch transport grondstoffen, e.d.).

Het is van cruciale invloed op de veiligheid en de kwaliteit van een product. Daarom moet perslucht voedselveilig zijn. Maar er bestaan geen wettelijke voorschriften voor de kwaliteit van perslucht. Als producent bent u zelf verantwoordelijk voor een veilig eindproduct. Om de kans op besmettingen door het direct of indirect gebruik van perslucht in uw proces te minimaliseren, dient u het risico in te schatten en de benodigde maatregelen te treffen.



Geveke levert een compleet programma compressoren.

Welke risico's?

Risico's van het gebruik van perslucht zijn grofweg onder te verdelen in drie categorieën

- > **Fysische gevaren** spelen normaal gesproken geen rol als verontreiniging in perslucht. Allergenen in de aangezogen lucht zouden in sommige omstandigheden een risico kunnen zijn.
- > **Chemische verontreinigingen** komen in perslucht vanuit de aanzuiglucht. Gecomprimeerde lucht bereikt in de compressor een temperatuur van zo'n 85 °C. Perslucht die uit een persluchtinstallatie komt heeft tijdens bedrijf een temperatuur tussen de 20 en 45 °C waardoor, naast fijne oliedruppeltjes, ook vluchtige toxische componenten in de perslucht kunnen zitten.
- > **Microbiologische gevaren** (bacteriën, schimmels en gisten) komen in perslucht vanuit de aanzuiglucht en kunnen zich vervolgens ontwikkelen in het persluchtsysteem. Voor producten voor risicogroepen (baby's en mensen met een zwakke gezondheid) en voor kwetsbare producten vormt dit een hoog risico.



Hoe groot is het risico op verontreinigingen bij het gebruik van perslucht in uw productieproces?

Hoe kunnen risico's worden beperkt?

De voedselmiddelensector is zeer gevarieerd en de risico's voor de productveiligheid en kwaliteit zijn dan ook zeer verschillend. Voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van persluchtinstallaties betekent dit dat elk bedrijf een op maat gemaakte oplossing verdient. In veel gevallen kan de juiste conditionering (drogers en filters) zorgen voor risicobeperking. In andere gevallen moeten meer maatregelen worden getroffen. Twijfelt u aan de kwaliteit van uw perslucht? Dan is het raadzaam om de kwaliteit te (laten) meten en te valideren.



Voor een veilig gebruik van perslucht in de voedingsindustrie is conditionering van de perslucht vereist. Ook bij het gebruik van olievrije compressoren!

Vraag het de specialist

Hebt u behoefte aan deskundig advies? De jarenlange ervaring van Geveke in voedselveilige perslucht kan u daarbij helpen. Geveke is partner van SafeFood Factory en heeft bijgedragen aan de 'Praktijkrichtlijn Hygiënisch Persluchtsysteem in de Voedselmiddelenindustrie'.

Contact

Geveke / Kabelweg 51 / 1014 BA Amsterdam / Tel. +31 (0)20 582 9111 /
E-mail: info@geveke.com / Website: www.geveke.com

