

“Slachthuizen en uitsnijderijen gebruiken dagelijks biociden, al doet de term misschien geen belletje rinkelen”

In slachthuizen en uitsnijderijen zijn desinfectiemiddelen dagelijkse kost. Hoewel ze doeltreffend zijn om ziektekiemen te vermijden, kan een bepaalde groep producten – biociden – een risico vormen voor mens en milieu. Carlo van der Mast, directeur kwaliteit, veiligheid en milieu bij varkensslachthuis Noordvlees, en Tino Vanderlinden, regiomanager bij schoonmaakbedrijf ISS, verduidelijken hoe je als slachthuis of uitsnijderij veilig met biociden omgaat en aan welke verplichtingen je je moet houden.

Biociden zijn bestrijdingsmiddelen. Ze worden gebruikt om schadelijke organismen, van bacteriën en virussen tot schimmels en ongedierte, af te schrikken of te vernietigen. Dergelijke biociden vormen een hoog risico voor de gezondheid. Ze kunnen giftig, kankerverwekkend of schadelijk voor de voortplanting zijn. Ze behoren tot het ‘gesloten circuit’ en zijn hoofdzakelijk voorbehouden voor professionele gebruikers. De gevaren en risico’s per product kan je telkens terugvinden in de toelatingsakten en veiligheidsinformatiebladen, beter gekend als de ‘safety data sheets’.

“Slachthuizen gebruiken die chemische producten dagelijks, ook al doet de term ‘biociden’ misschien niet meteen een belletje rinkelen”, vertelt Tino Vanderlinden, regiomanager bij ISS. “Denk aan desinfectiemiddelen met perazijn of waterstofperoxide, chloorhoudende ontsmettingsmiddelen of producten op basis van quaternaire ammoniumzouten voor gevoelige materialen. Dat zijn allemaal biociden die worden gebruikt in de sector, vooral om de productieruimte en transportwagens grondig te ontsmetten.”



“Nieuwe werknemers krijgen een degelijke opleiding rond een veilig gebruik van chemische producten”

TINO VANDERLINDEN,
REGIOMANAGER BIJ ISS



Servicebedrijf inschakelen

Carlo van der Mast, directeur kwaliteit, veiligheid en milieu bij Noordvlees: “De grotere slachthuizen schakelen een extern schoonmaakbedrijf in om de productieruimte dagelijks te ontsmetten. Ons varkensslachthuis werkt daarvoor samen met ISS. Zodra de dagtaak erop zit voor onze eigen werknemers, nemen zij de volledige ruimte onder handen.”

Tino Vanderlinden: “We letten er sterk op dat ons schoonmaakteam in een veilige en gezonde werkomgeving aan de slag kan. We waken er niet alleen over dat de biociden correct gebruikt worden en enkel voor die toepassingen waarvoor het is toegelaten, maar we zorgen er ook voor dat ons personeel de juiste kledij en persoonlijke beschermingsmiddelen draagt, zoals veiligheidslaarzen, een veiligheidsbril of een volgelaatsmasker met filter. Nieuwe werknemers krijgen bovendien een degelijke opleiding over de risico’s die gevaarlijke producten inhouden, welke maatregelen ze kunnen nemen om die risico’s te beperken en welke beschermende kledij ze moeten dragen. We leren hen ook hoe ze die op een correcte manier dragen. Zo moet bijvoorbeeld de mouw van het chemisch bestendige pak over de handschoenen en niet andersom, om te vermijden dat er vloeistof in de handschoenen drupt. Ten slotte volgen onze werknemers elk jaar een opfrissingscursus rond een veilig gebruik van chemische producten.”



“In onze waterzuivering gebruiken we biociden om het water te ontsmetten. Het gezuiverde water kunnen we dan opnieuw inzetten”

CARLO VAN DER MAST, DIRECTEUR KWALITEIT, VEILIGHEID EN MILIEU BIJ NOORDVLEES

Autocontrole

Vanuit het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) zijn slachthuizen en uitsnijderijen verplicht om maatregelen te nemen om ervoor te zorgen dat het vlees voldoet aan strenge kwaliteits- en veiligheidsnormen. Die autocontrole voert Noordvlees als groot bedrijf zelf uit. “We controleren telkens of de ontsmetting goed gebeurd is”, zegt Carlo van der Mast. “Naast een visuele controle voeren we ook een bacteriologisch onderzoek uit.” Tino Vanderlinden: “Om onze kwaliteit te waarborgen, laten wij vanuit ISS nog een autocontrole uitvoeren door een onafhankelijk labo.”

Water zuiveren

Ook in de eigen waterzuiveringsinstallatie van Noordvlees werken ze met biociden van het gesloten circuit. “Daarmee ontsmetten we het afvalwater. Het is een gesloten systeem; het water wordt dus automatisch gezuiverd met een chloorhoudend product. Wij moeten enkel de biocide zorgvuldig bijvullen en regelmatig controleren”, aldus Carlo van der Mast. “Het gezuiverde water gebruiken we om de transportwagens te reinigen.”

In de productieruimte moet het water aan de strengere normen voor drinkwater voldoen. “We pompen daarvoor grondwater op. Dat water is volkomen veilig en perfect drinkbaar. Dat blijkt ook uit de microbiologische testen die we geregeld uitvoeren”, geeft Carlo van der Mast aan. “Er zijn ook slachthuizen en uitsnijderijen waar het opgepompte water nog niet meteen bruikbaar is voor gebruik in de productieruimte. Zij ontsmetten het dan eerst nog met chloor of uv-bestraling.”

Verplicht registreren

Wil je een biocide van het gesloten circuit gebruiken, dan moet je je online registreren op www.biocide.be en je status jaarlijks bevestigen. Carlo van der Mast: “Wij werken met een extern schoonmaakbedrijf, maar kopen zelf ook wel biociden aan. Dan is de regel duidelijk: wie biociden aankoopt of gebruikt, moet zich als gebruiker registreren. Zowel Noordvlees als ISS moet zich dus registreren als professionele gebruiker.”

De FOD Volksgezondheid informeert

Meer weten over een veilig gebruik van biociden, de risico's die eraan verbonden zijn of de registratieplicht?

Op www.biocide.be vind je heel gerichte informatie.

Je vindt er ook een folder en infofiche op maat van de vleessector:

- **Biociden in de vleessector. Wat moet je weten als professionele gebruiker?** (voor werkgever/preventieadviseur)
- **Veilig werken met ontsmettingsmiddelen. Biociden, herken ze en bescherm jezelf!** (voor werknemers)



BIOCIDEN?
Ik gebruik ze
doordacht

 federale overheidsdienst
**VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU**

.be

