

Hygiënische bekabeling bij een bestaande fabriek van Unilever

(Brown field)

Op een kennisevent werd het Streamline HD kabeldraagsysteem toegelicht. Na intern overleg besloot Ben&Jerry's ermee aan de gang te gaan. De eerste bevindingen zijn zo positief dat ze hun toeleveranciers gaan voorschrijven om voortaan deze vorm van bekabeling toe te passen.

Geschreven door Wouter Burggraaf
maandag 6 april 2020

"Mijn jongens waren wel even jaloers toen zij hoorden waar ik naartoe ging", vertelt Michael Evers, business development manager bij Niedax Group en secretaris van de nationale werkgroep Hygiënische bekabeling, in de hal van Ben & Jerry's Hellendoorn.

Het begon allemaal in de jaren 50 van de vorige eeuw. De Hellendoornse bakker Gerrit Valk besloot naast brood en banket ook ijs te gaan produceren. In de jaren 70 werd de productie van het centrum van Hellendoorn naar de huidige locatie in Hellendoorn verplaatst en steeds meer geautomatiseerd. In de jaren 90 stopte het bedrijf met het maken van banket. Unilever nam in 1985 de fabriek over en introduceerde het Ola ijs. Vanaf 2002 is de core business Ben & Jerry's. Ben & Jerry's is een mooi voorbeeld van waar allerlei brownfield-projecten lopen en gelopen hebben om de fabriek volgens de stand der techniek te laten produceren.



Michael Evers (links) en Leon ter Braak (rechts)

In de hal maken wij kennis met Leon ter Braak, QA officer van Ben & Jerry's Hellendoorn, en 17 jaar werkzaam op deze locatie. Wij nemen plaats in de Strawberry Cheesecake zaal. De kleinere Peanut Butter zaal was bezet. Kleiner? Ja, maar de pinda-producten lopen wel beter. De validatieklus van een fabriek die producten met en zonder pinda's produceert, had Leon net achter de rug.

Leon legt uit dat bij het werk van een QA-officer veel komt kijken. FSSC22000 vroeg de nodige maatregelen t.a.v. food fraude en food defense. De poort werd verplaatst, er werd een hek om het gebouw geplaatst en bij binnenkomst werd legitimatie verplicht. Reiniging en desinfectie was ook een belangrijk onderdeel van de FSSC22000. Maar deze was al goed voor elkaar omdat over dezelfde lijn ook melkvrije producten geproduceerd werden.



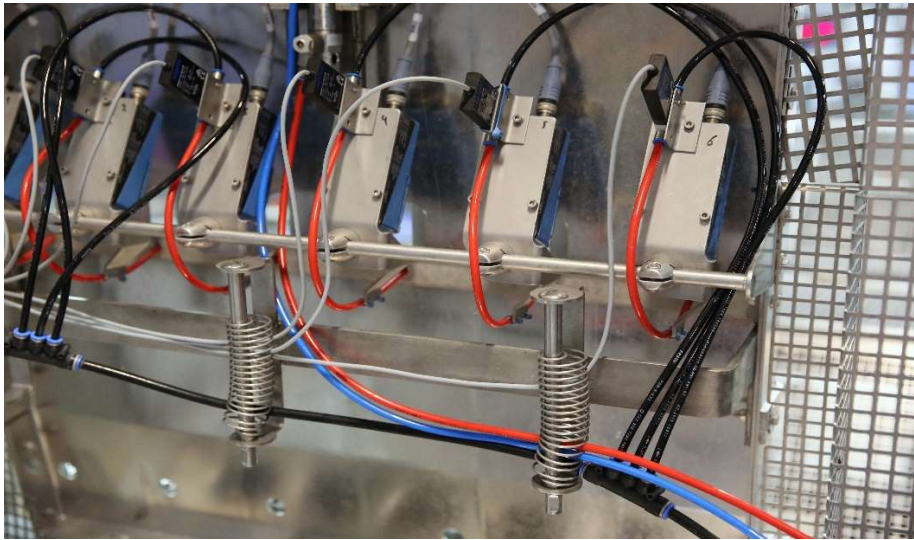
Ben & Jerry's afvullijn

Hygiënisch ontwerp? FSSC22000 is niet specifiek op dit gebied. Leon: "Je vertrouwt erop dat de leverancier van de machines deze conform de EHEDG-richtlijnen levert. Natuurlijk worden de machines voor gebruik getest en beoordeeld door onze Project Engineers. De meeste risico's zien wij in de aanpassingen aan de machines die wij in-huis zelf doen."

Qua voedselveiligheid draait de zorg bij de kwaliteit altijd om vier items: microbiologie, allergenen, chemie en vreemde delen. En hier is elke keer weer iets aan te verbeteren. Een voorbeeld is de huidige wijze waarop kabels vastgemaakt zijn aan de apparatuur. Rondom bekabeling is het niet goed te reinigen – een eerste voorwaarde om de microbiologie te kunnen beheersen. Kabelbinders worden door de frequente reiniging na verloop van tijd bros en breken. Stukjes van kabelbinders, ook de metaal-detecteerbare, zijn niet altijd te detecteren, toch kan Leon zich niet herinneren ooit een klacht hierover ontvangen te hebben. Maar zo iets wil je natuurlijk altijd voor zijn.

Recentelijk bezocht Leon een Kennisevent Hygiëne in de Voedingsmiddelenindustrie, georganiseerd door Safe Food Factory en gehouden bij de Technische Unie. Met een open mind van *ook al ben ik misschien niet technisch, dit kan toch interessant zijn*, is Leon gegaan. Het daar uitgelegde alternatief om kabels met een veer vast te leggen i.p.v. kabelbinders was een goed idee om de zaak uit te werken.

De kwaliteitsafdeling is bij Ben&Jerry's Hellendoorn leidend in verbeteringen en heeft hiertoe een eigen budget. En er werd gelijk een team gevormd, en Gouda Holland (onderdeel van de Niedax Group) werd uitgenodigd om intern een presentatie te laten houden met de betrokken lijnmonteur. *"Toen hij het ook het praktische voordeel zag, heeft hij het idee voorgelegd aan het MT en goedgekeurd"*, aldus Leon, *"Nu zijn de eerste drie items op een van de machines gezet op een kritische plaats boven de zes nog open verpakkingen. Het begin is er. Twee kabels moeten nog verlengd worden en andere delen zoals de goten moeten ook aangepast worden, maar de prioriteit ligt aan de binnenkant van de apparatuur. De eerste reacties zijn positief. Het ziet er strak uit. De kabels lopen er mooi door heen en je hebt ruimte om schoon te maken."*



Nieuwe kabelbevestiging bij Ben & Jerry's

Besparen door te investeren. Leon legt uit: *“Het upgraden van een bestaande installatie met Streamline HD verdient zichzelf terug. Het maakt de installatie flexibeler en makkelijker qua onderhoud. Dit scheelt de Technische Dienst gewoon veel tijd en werk.”*

De toekomst? Leon vervolgt: *“Voor nieuwe apparatuur vind ik de oplossing van onze leverancier Selo erg mooi. De laatste unit had Selo nog niet zo bekabeld. Nu past Selo consequent door de hele machine de nieuwe bekabelingswijze toe. Voor nieuwe apparatuur gaan wij deze bekabelingswijze ook verplicht stellen – en stap voor stap gaan wij de bestaande installaties opknappen.”*