

FENAVIAN en ILVO organiseerden met succes het seminarie “ BESTRIJDING VAN CONDENS- EN SCHIMMELVORMING IN DE VLEESVERWERKENDE INDUSTRIE”

Heel wat voedingsbedrijven krijgen productie- en opslagruimtes moeilijk droog nadat deze werden gereinigd. Door de verhoogde relatieve vochtigheid stijgt zo de kans op condensvorming en schimmelgroei. Ook instroom van lucht blijkt nefast voor een gezonde omgeving. Om deze problematiek aan te kaarten, en om oplossingen aan te reiken, organiseerden Fenavian en ILVO op 17 oktober een seminarie met betrekking tot bestrijding van condens- en schimmelvorming in de vleesverwerkende industrie.

Op een compacte namiddag kregen de deelnemers een overzicht van de problematiek rond schimmelvorming. De focus lag op het voedselveiligheidsaspect, mogelijke reinigingen en een aantal praktische cases werden gegeven. Eveneens werden tips en trics toegelicht die toegepast kunnen worden om schimmel- en condensvorming te vermijden. De presentaties werden verzorgd door Elke Vincke (FAVV), Geertrui Vlaemynck (ILVO, T&V), Mathias Janssens (Akemi Benelux), Elodie Callens (CID Lines) en Kristof Scheepmans (Munters).

Het seminarie werd afgesloten met een interactief panelgesprek onder leiding van moderator Greet Riebbels (ILVO), met een open discussie over de onderwerpen van dit seminarie.

Het seminarie werd bijgewoond door een 60-tal deelnemers met vertegenwoordigers uit de verschillende schakels binnen de vleessector.

Contact: Geert Van Royen, geert.vanroyen@ilvo.vlaanderen.be, 09/272 30 45

