



**WETENSCHAPPELIJK COMITÉ
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 12-2009

Betreft: Gebruik van gezuiverd kanaalwater in het productieproces van gelatine (Dossier 2008/06)

Gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 10 april 2009.

Samenvatting

Dit advies betreft de evaluatie van de risico's van het gebruik van kanaal- en proceswater (i.e. gezuiverd kanaalwater) in het productieproces van gelatine en de nevenproducten dierlijk vet, dicalciumfosfaat en dierlijk meel. Het is gebaseerd op het technisch dossier dat analyseresultaten van kanaal- en proceswater en van de eind- en nevenproducten bevat.

M.b.t. de chemische contaminanten, raadt het Wetenschappelijk Comité aan de analysefrequentie te verhogen en hun spectrum uit te breiden en te actualiseren.

Wat het proceswater betreft, is het Wetenschappelijk Comité van mening dat d.m.v. het toegepaste zuiveringsproces, water van nagenoeg drinkwaterkwaliteit bekomen wordt en dat de risico's van het gebruik die hieraan verbonden zijn, zeer klein zijn. Evenwel dient aandacht besteed te worden aan het rendement en de verzadigingsgraad van de actieve koolfilter en aan de kwaliteit van de hierbij gebruikte producten.

De HACCP analyse die in het dossier beschreven is, is vrij goed onderbouwd met literatuurgegevens, maar bevat nog een aantal hiaten (o.m. de correctieve acties worden niet behandeld). In het bijzonder stelt zich een probleem wanneer de concentratie van een contaminant plots piekt in het kanaalwater. De onderneming test momenteel een on-line monitoringssysteem waarmee dergelijke incidenten geïdentificeerd zouden moeten worden. Eens deze testfase afgelopen is, wenst het Comité hiervan de resultaten te kennen.

Om de risico's van het gebruik van kanaal- en proceswater op een grondigere wijze te kunnen beoordelen, is verdere opvolging van dit dossier door het Wetenschappelijk Comité nodig.

Summary

Advice 12-2009 of the Scientific Committee of the FASFC concerning the risks of using purified channel water in the production process of gelatine

This advice concerns the evaluation of the risks when channel and process water (i.e. purified channel water) are used in the production process of gelatine and the by-products animal fat, dicalciumphosphate and animal meal. It is based on the technical dossier containing analytical results of channel and process water, and of the end- and by-products.

Regarding the chemical contaminants, the Scientific Committee recommends to increase the frequency of analysis and to expand and update their spectrum.

With respect to the process water, the Scientific Committee is of the opinion that, by means of the applied purification process, water of almost drinking water quality is obtained and that the associated risks are very small. However, attention should be paid to the performance and saturation degree of the activated carbon filter and to the quality of the products used hereby.

The presented HACCP analysis is fairly well documented with literature data, but still contains a number of gaps (corrective actions amongst others, are not addressed). In particular, a problem may arise when the concentration of a contaminant in the channel water suddenly peaks. The company is currently testing an on-line monitoring system that should be able to detect such incidents. Once this trial is finished, the Committee would like to be informed of the obtained results.

In order to assess the risks related to the use of channel and process water more thoroughly, further follow up of this dossier by the Scientific Committee is necessary.

Sleutelwoorden

Kanaalwater, waterzuivering, risico-evaluatie, gelatine