



Nederlandse Vereniging van Zeepfabrikanten

Voorkómen van bederf in de industrie

Veelgestelde vragen over industriële conserveermiddelen

1. Wat is conserveren?

Conserveren heeft volgens het woordenboek de volgende betekenis: 'voor bederf bewaren', 'verduurzamen'. Het doel van conserveren is om de houdbaarheid te verlengen, door de omstandigheden waarin micro-organismen zich kunnen vermenigvuldigen zoveel mogelijk weg te nemen.

2. Hoe ging dat conserveren vroeger in zijn werk?

Voordat de koelkast op grote schaal zijn intrede deed in Nederlandse huishoudens, werd vooral voedsel geconserveerd om het langer te kunnen bewaren. Gebruikte technieken waren bijvoorbeeld drogen (bonen), pekelen (zoute haring), wecken (sperziebonen) of in zuur bewaren (zure uitjes). Al deze technieken maken het moeilijker voor bacteriën, virussen en schimmels om te overleven.

Tegenwoordig worden conserveermiddelen op veel meer plaatsen toegepast, bijvoorbeeld voor houtverduurzaming, maar ook in de industrie.

3. Waarom is conserveren nodig in de industrie?

Toepassing van conserveermiddelen in industriële producten en systemen is nodig voor het verlengen van de houdbaarheid. Verder kunnen hierdoor allerlei andere problemen worden voorkomen. Als er micro-organismen aanwezig zijn in een product of systeem, kan dit leiden tot irritaties en infecties bij gebruikers. Verder kan dit leiden tot stankvorming en verandering van de producteigenschappen.

Om gezondheidsredenen, maar ook om onnodige verspilling en kosten te voorkomen, zijn industriële conserveermiddelen dus heel belangrijk.

4. Wat is een industrieel in-can conserveringsmiddel?

In producten die water bevatten, kunnen schimmels en bacteriën gaan groeien. Een industrieel in-can conserveringsmiddel beschermt een product in zijn verpakking. Het houdt de hoeveelheid micro-organismen op een aanvaardbaar niveau, zodat het product langere tijd houdbaar en bruikbaar blijft.

Een goed voorbeeld van gebruik van in-can conserveringsmiddelen zijn verven op waterbasis. Als er schimmels en bacteriën gaan groeien, hebben deze een negatief effect op de verfkwaliteit. Het toevoegen van kleine hoeveelheden conserveermiddelen beschermt de verf tegen deze groei van micro-organismen.

Het aantal toepassingen gaat echter veel verder dan alleen verf. U kunt ook denken aan (huishoudelijke) reinigers en detergents, cosmetica, velerlei bouwmaterialen zoals afdichtingkiten, lijmen, brandstof en nog veel meer. Het maatschappelijk belang is daardoor enorm groot.

5. Wat is systeemconservering?

Industriële systemen die gebruikmaken van water zijn in het algemeen eveneens gevoelig voor schimmels en bacteriegroei. Een industrieel systeemconserveringsmiddel houdt de hoeveelheid micro-organismen op een aanvaardbaar niveau, zodat het systeem gedurende langere tijd probleemloos kan worden toegepast.

Een huis-tuin-en-keuken voorbeeld van systeemconservering is het toevoegen van chloor aan zwembadwater. Bij industriële systeemconservering kan het bijvoorbeeld gaan om het beschermen van het koelwater in een fabriek of elektriciteitscentrale tegen schimmels en bacteriegroei. Juist in warm water gedijen micro-organismen vaak goed.

De toepassing van industriële conserveringsmiddelen is noodzakelijk binnen heel veel verschillende segmenten van onze industrie, ook daar waar u dat wellicht niet onmiddellijk zou verwachten. Denkt u hierbij aan de automotieve industrie, maar ook aan foto- en filmontwikkeling, productie van fietsen en andere vormen van metaalbewerking, meubelfabrikanten, enzovoort.

6. Wat is het economische en maatschappelijk belang van industrieel conserveren?

Industriële conserveermiddelen (zowel in-can conservering als systeemconservering) voorkomen dat productiemedewerkers of eindgebruikers van producten ziek worden door teveel micro-organismen. Zonder systeemconserveringsmiddelen zouden productieprocessen regelmatig worden vertraagd of stil moeten worden gelegd, met alle economische gevolgen vandien. Zonder in-can middelen zouden er regelmatig producten moeten worden weggegooid of vernietigd, omdat de houdbaarheid van producten op waterbasis dan zeer beperkt is.

7. Welke wet- en regelgeving geldt in Nederland voor industriële conserveermiddelen?

Industriële conserveermiddelen behoren tot de *biociden*. Volgens de officiële definitie in de Europese Biocidenrichtlijn (98/8/EG) zijn biociden: “werkzame stoffen en preparaten die, in de vorm waarin zij aan de gebruiker worden geleverd, een of meer werkzame stoffen bevatten en bestemd zijn om een schadelijk organisme te vernietigen, af te schrikken, onschadelijk te maken, de effecten daarvan te voorkomen of het op andere wijze langs chemische of biologische weg te bestrijden.”

Ze worden gebruikt om organismen te bestrijden die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens en dier, of om organismen te bestrijden die schade toebrengen aan producten. Biociden zijn chemisch of microbiologisch van aard. Biociden hebben andere toepassingsgebieden dan gewasbeschermingsmiddelen, maar ze worden binnen de Nederlandse wet samen geregeld onder de Wet Gewasbeschermingsmiddelen en Biociden (WGB).

Deze wet regelt de toelating van biociden tot de Nederlandse markt en stelt ook regels voor het gebruik van en de omgang met deze middelen. De WGB verbiedt elk middel, tenzij het uitdrukkelijk is toegestaan. Alleen middelen die met een zogenaamd N-nummer zijn toegelaten door het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb), mogen worden verkocht en gebruikt.

Om in het bezit te komen van een toelating, moet een producent van een biocide bewijzen dat het voorgedragen middel effectief is voor het gebruiksdoel en dat de milieu-effecten en

gezondheidseffecten binnen de gestelde grenzen blijven. Met andere woorden: het middel is effectief en veilig voor mens en milieu.

Bij de toelating wordt eveneens een wettelijk gebruiksvoorschrift vastgesteld. Hierin staat nauwkeurig aangegeven voor welke doeleinden het middel mag worden gebruikt. Een middel wordt toegelaten voor gebruik tegen een bepaald micro-organisme of een groep daarvan en voor een specifiek toelatingsgebied. Fabrikanten en overheid zorgen verder voor een gebruiksaanwijzing en veiligheidsaanbevelingen.

Elke gebruiker heeft de plicht om het product alleen te gebruiken volgens deze wettelijk voorgeschreven aanwijzingen. U kunt de toelatingsbesluiten nalezen op de website van het Ctgb: www.ctgb.nl.

Helaas kon tot medio 2000 de noodzakelijke registratie van veel van de industriële conserveermiddelen door de industrie in de praktijk niet plaatsvinden. Hiervoor gaf het Ctgb twee argumenten. Ten eerste de onmogelijkheid om op voorhand de effectiviteit te bewijzen van alle mogelijke denkbare toepassingen van een conserveringsmiddel. Ten tweede het probleem om voldoende controle uit te oefenen op import van dergelijke producten, wat rechtsongelijkheid in de hand zou werken. Doordat conserveringsmiddelen niet voldoende geregistreerd konden worden in toepassingen, was ook handhaving van dergelijke middelen moeilijk. Overheid en industrie (NVZ-Nedefa / Platform Biociden) zijn met elkaar in overleg om voor deze situatie een oplossing te vinden.

8. Wat is de Europese Biocidenrichtlijn en wat betekent deze voor de Nederlandse markt?

In april 1998 is de Europese Biocidenrichtlijn (98/8/EG) gepubliceerd, die bedoeld is om handelsbelemmeringen door verschillen in nationale regelgeving weg te nemen. De richtlijn legt de regels vast voor de toelating van biociden op de markt en tracht tevens een algemene Europese erkenning van deze toelating te bewerkstelligen. Daarnaast voorziet de richtlijn in de vaststelling van een positieve lijst van stoffen die in biociden mogen worden gebruikt, omdat de werkzaamheid en veiligheid van die stoffen is bewezen.

De huidige producenten van industriële conserveermiddelen zijn vooral Europees georiënteerde ondernemingen: productontwikkeling vindt plaats op Europese schaal. Voor deze ondernemingen is het niet mogelijk om speciaal voor de Nederlandse markt (die strengere eisen stelt) afwijkende middelen te produceren, gezien de relatief geringe omzet in Nederland. Dat bezwaar valt weg, als industriële conserveermiddelen in de hele Europese Unie moeten voldoen aan dezelfde eisen. Die situatie wordt waarschijnlijk rond 2010 bereikt.

9. Lopen mens en milieu een risico door het gebruik van industriële conserveermiddelen?

Geen enkel product en geen enkele activiteit is honderd procent veilig. Ondanks alle voorzorgsmaatregelen bestaat er altijd een kleine kans dat er iets mis gaat. Een risico is de combinatie van kans (blootstelling) en gevolg.

De overheid heeft gezorgd voor strenge wet- en regelgeving die het risico voor mens en milieu zo klein mogelijk maakt. Inspectiediensten controleren regelmatig of bedrijven zich aan de regels houden. Hierdoor is het risico van industriële conserveermiddelen voor mens en milieu aanvaardbaar laag.

10. Wat is NVZ-Nedefa?

Nedefa is de sectie van de Nederlandse Vereniging van Zeepfabrikanten die de belangen behartigt van Nederlandse leveranciers van desinfectiemiddelen, inclusief industriële conserveermiddelen. NVZ-Nedefa kan vanwege haar grote deskundigheid en contacten in de

markt als intermediair optreden tussen de overheid en bedrijven. Daarnaast krijgt NVZ-Nedefa geregeld het verzoek om vraagstukken te behandelen waarvoor specifieke deskundigheid is vereist. Deze vraagstukken worden voorgelegd aan de Technische Commissie van de vereniging. In deze commissie is plaats voor onder meer managers, juristen, chemici en microbiologen. Tenlotte geeft Nedefa via www.nvz.nl voorlichting over desinfectiemiddelen, ter bevordering van een goede hygiëne en een correcte toepassing van desinfectiemiddelen.

11. Waar kan ik terecht voor meer informatie?

U kunt voor deskundig advies over industriële conserveermiddelen contact opnemen met een NVZ-Nedefalid: kijk op www.nvz.nl.