

## REALCO meet hygiëne in keukens

*Het Belgische bedrijf REALCO, gespecialiseerd in milieubiotechnologie, presenteert een eenvoudige, snelle en autonome oplossing om de hygiëne in collectieve en commerciële keukens te garanderen. Dankzij de gepatenteerde en revolutionaire technologie van zijn 'reinigingscontrolekit' is het mogelijk om de prestaties van het schoonmaakpersoneel te evalueren. Een grondige reiniging is immers een bepalende factor in de hygiënische voorschriften voor keukens.*

*In België is het aantal collectieve voedselvergiftigingen tussen 2010 en 2012 vervijfvoudigd met respectievelijk 60 (1.346 slachtoffers) en 330 incidenten (1.450 slachtoffers).<sup>1</sup>*

**Brussel, 6 mei 2014** – REALCO, wereldwijd marktleider in hygiënische oplossingen op basis van enzymen, stelt een reinigingscontrolekit ter beschikking van de collectieve en commerciële keukens. Hiermee kan de properheid gemeten worden van oppervlakken die in aanraking komen met voedsel.

Van de 4.202 inspecties die het FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen) in 2012 in de grootkeukens uitvoerde, bleek slechts 4,9% van de etablissementen in orde te zijn, kreeg 59,6% een gunstig advies met bijkomende opmerkingen en behaalde 35,5% ontoereikende resultaten.<sup>2</sup> Deze bevindingen zijn niet uitsluitend eigen aan grootkeukens, ook bij restaurants waren gelijkaardige tendensen merkbaar. Van de 10.082 inspecties die het FAVV in 2012 uitvoerde, kreeg 4,1% van de etablissementen een gunstig advies, 47,5% een gunstig advies met bijkomende opmerkingen en 48,4% een ongunstig advies.<sup>3</sup>

*"Zelfs als de verantwoordelijken besloten om van hygiëne een prioriteit te maken, bestond er tot op vandaag geen methode die snel, eenvoudig en autonoom genoeg was om de netheid van kritieke plaatsen in een keuken te controleren", zegt Gordon Blackman, CEO van REALCO. "Daarom hebben we een innovatieve tool ontwikkeld die het mogelijk maakt om regelmatig de slecht of minder goed gereinigde oppervlakken te controleren. Voortaan kunnen de risico's op het bederven van voedsel verminderd worden."*

De extreem gebruiksvriendelijke kit responsabiliseert het gekwalificeerd personeel voor de reiniging van kritieke oppervlakken en keukengerei zoals werkbladen, messen, mixers, snijmachines, enz. Het laat tevens toe om de beperkte houdbaarheid van voedsel te verlengen.

De reinigingscontrolekit kan twee diagnoses stellen:

### 1) Properheidsgraad:

<sup>1</sup> <http://www.sillonbelge.be/articles/intoxications-alimentaires-collectives>.

<sup>2</sup> Activiteitenrapport 2012 van de FAVV, p.90: [http://www.afsca.be/jaarverslagen/documents/2013-07-23\\_AV2012NL.pdf](http://www.afsca.be/jaarverslagen/documents/2013-07-23_AV2012NL.pdf).

<sup>3</sup> Activiteitenrapport 2012 van de FAVV, p.88 en 89: [http://www.afsca.be/jaarverslagen/documents/2013-07-23\\_AV2012NL.pdf](http://www.afsca.be/jaarverslagen/documents/2013-07-23_AV2012NL.pdf).

De eerste fase bestaat uit de behandeling van een gereinigd oppervlak of instrument met een *kleurmiddel*. Deze laat een blauwe homogene zone zien, waarvan de intensiteit de properheidsgraad aangeeft.

## 2) Aanwezigheid van besmetting:

Soms duiken in een keuken broeihaarden op van resistente bacteriën (die beschermd worden door een organische slijmlaag)<sup>4</sup>, vooral op moeilijk te reinigen instrumenten zoals een snijmachine of een mixer. Onder deze omstandigheden stijgt het risico op voedselbederving, aangezien de bacteriën op elk moment kunnen overslaan.

In een tweede fase (na het *kleurmiddel*) detecteert de behandeling met het product *Indicator* al dan niet de aanwezigheid van bacteriële broeihaarden. Deze gepatenteerde technologie werd ontwikkeld samen met het Franse onderzoekscentrum INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) en goedgekeurd door het laboratorium Biotech-Germande (gespecialiseerd in hygiëne in ziekenhuisomgevingen).

*"Deze unieke detectieoplossing in 2 fasen garandeert een beter hygiënisch niveau en optimaliseert de kwaliteit van de voeding met als gevolg een hogere voedselveiligheid voor de consument"*, besluit Gordon Blackman.

### **Over REALCO:**

REALCO, gevestigd in het wetenschapspark van Louvain-la-Neuve, beschikt over meer dan 20 jaar ervaring op vlak van milieubiotechnologie. Dit Belgisch bedrijf verlegt de grenzen van de klassieke chemie door de ontwikkeling, productie en distributie van reinigungsoplossingen en –procedures op basis van enzymen. Zo is REALCO uitgegroeid tot de wereldleider op het gebied van hygiëne en enzymatische ontsmetting, en effende het zo het pad naar performantere, goedkopere en milieuvriendelijkere oplossingen.

Dankzij zijn revolutionaire ontwikkelingen biedt REALCO betrouwbare oplossingen aan voor zowel particulieren als de agrovoedingsindustrie en gemeenschappen (ziekenhuizen, scholen, fabrieken, enz.).

Het bedrijf telt 40 werknemers en kan een significante stijging van zijn zakencijfer voorleggen van meer dan 10% tijdens het boekjaar 2013. Bovendien kan het rekenen op een afdeling in de Verenigde Staten (Realzyme) om de trans-Atlantische verkoop te dynamiseren.

### **Voor meer informatie en illustraties:**

Vincent Morrens Head of Media Relations Vademecom <a href="mailto:vm@vademecom.be">vm@vademecom.be</a> T: +32 2 269 50 21 M: +32 475 93 25 16	Sibille Penders Marketing Director Realco <a href="mailto:s.penders@realco.be">s.penders@realco.be</a> M: +32 497 15 26 52
--	--

<sup>4</sup> Deze broeihaarden van bacteriën worden ook wel "biofilms" genoemd. Voor meer informatie: <http://www.realco.be/vermijden-biofilm.html>.