

Las cruciaal voor voedselveiligheid

Hygiëne en voedselveiligheid zijn steeds belangrijker wordende thema's. De consument moet erop kunnen vertrouwen dat producten op een veilige en hygiënische manier worden geproduceerd. Machines en procesinstallaties voor de voedsel-, dranken- en farmaceutische industrie moeten hierdoor aan steeds meer eisen voldoen. Speciaal voor lassers in deze sectoren organiseert Platform HDN (Hygienic Design Network) met een aantal landelijke opleidingsinstituten trainings- en lascertificeringsdagen.

door Frans van der Brugh, branchemanager HDN

Ondanks duidelijke normen en richtlijnen kunnen de verschillende specialisten de daaruit voortvloeiende regels anders interpreteren en ten uitvoer brengen. Er is gebrek aan samenhang, kennis en afstemming in de voedingsindustrie. Hierdoor is er vaak een groot verschil tussen wat er op technisch en hygiënisch vlak vereist wordt en de gerealiseerde oplevering. Tot voor kort ontbrak het aan duidelijke ontwerpeisen, waaronder de lassocificaties en de mogelijkheden om deze te valideren. Platform HDN heeft hier verandering in gebracht.

Hygiënische klasse

Op basis van het type voedingsmiddel, de gekozen productiemethode en het hygiëniserisico wordt tijdens de ontwerpfase de HDN-klasse bepaald. Deze klasse moet voor de uitvoering in alle fasen van het traject gebruikt worden. Door de keuze voor één van deze klassen is het voor iedereen duidelijk volgens welke procedure er gewerkt

moet worden en wat het resultaat dient te zijn. De installatie wordt gebouwd door gecertificeerde partijen, met de juiste componenten en bij oplevering gefit en gelast volgens de actuele eisen. Daarnaast zijn er veel schakels tussen ontwerp en oplevering. Daarom borgt HDN het proces met gecertificeerde specialisten. Allen, dus ook de fitters en lassers, weten vooraf wat er verwacht wordt en wat hun specifieke rol is.

Laskwaliteit

De hygiënische buislasverbinding blijkt binnen het opleveringsproces een fenomeen dat specialisme en oefening vergt. Een algemeen lascertificaat is geen garantie voor een correcte hygiënische las. De geldende norm NEN-EN-ISO 5817 is volgens alle partijen binnen Platform HDN niet scherp genoeg om de voedselveiligheid te garanderen. Daarom stelt het platform aanvullende laseisen, bovenop de Europese regelgeving. Bijvoorbeeld om te voorkomen

dat bij doorwassing schoonmaakmiddelen of voedingsbestanddelen achterblijven in de leidingen. Om tot een goede beoordeling te komen zijn de criteria voor de las, waaronder de mate van doorlassing, verkleuring, high-low en het juiste gebruik van backinggas, door een HDN-werkgroep opgesteld waarbij gebruik is gemaakt van o.a. de AWS D18.1 en 2. Deze criteria voldoen aan de actuele eisen in de markt.

Eigen WPS

Om het niveau van de 'voedingsmiddelen-lassers' te bepalen, organiseert Platform HDN in samenwerking met vier lasscholen (Kumoweld uit Assen, Elektrolas uit Waalwijk, EQIN Opleidingen uit Botlek en De Groot LPMW Lasinstituut uit Breda) vier keer per jaar een trainings- en lascertificeringsdag. Tijdens deze dag wordt de lasser getoetst op theorie en handvaardigheid. Het theoretisch deel bestaat uit uitleg over de HDN-methodiek, verschillende aspecten van hygiënisch ontwerpen, de WPS (Welding Procedure Specification), materialenkennis en lastechnische zaken. Het NIL zal het examen afnemen. Dit bestaat uit het handmatig TIG-lassen van roestvaststalen buisverbindingen in de maten DIN 41*1,5 en DIN 70*2 in de lasposities PA, PC en PH.

In de toekomst wordt dit aangevuld met een orbitaalas. De lasserscertificering vindt plaats conform EN-ISO 9606-1 en in de toekomst gebeurt dit onder accreditatie volgens de EN-ISO-IEC 17024. Het visueel beoordelen van de lassen wordt gerelateerd aan de EN-ISO 5817 en aangevuld met HDN-criteria.

Noodzaak

Hoewel cijfers vanuit de praktijk niet officieel bekend zijn, tonen de beproevingsdagen wel aan dat de hoge certificeringscriteria geen overbodige luxe zijn. Van alle deelne-

mers blijkt namelijk 30% de praktijktoets niet te halen. En juist het merendeel van de deelnemers werkt al meer dan vijf jaar als lasser in de voedingsmiddelenindustrie. Dus als de 30% doorgetrokken wordt naar de praktijk, zal men veel tijd en geld kwijt zijn aan herstelwerkzaamheden, zoals het uitslijpen en opnieuw lassen van de afgekeurde lasdelen. Het HDN/NIL-initiatief is dus noodzakelijk voor de laskwaliteit van voedingsmiddeleninstallaties.

Welders HDN Certified

Een van de doelstellingen van Platform HDN is om de specialisten zich te laten onderscheiden met hun kunnen. Dit bewijs van vakmanschap blijkt noodzakelijk en heeft waarde voor de persoon en het bedrijf waarvoor de lasser werkzaam is. De bedrijven waar de geslaagde lassers werkzaam zijn, mogen voortaan het logo 'Welders HDN Certified' op hun uitingen vermelden. Hierdoor weet een opdrachtgever dat hij met een bedrijf te maken heeft dat borg staat voor een hoge kwaliteit.

Platform HDN

Platform Hygienic Design Network (HDN) is ondergebracht in een aparte onafhankelijke stichting. Dat heeft een belangrijke reden, zegt een woordvoerder van Platform HDN: "We willen dat iedere schakel in de keten kan participeren in het platform. En machinebouwers zijn daar maar een onderdeel van. In het platform zitten bijvoorbeeld ook gespecialiseerde lasbedrijven, voedingsmiddelenproducenten en leveranciers van rvs en kunststof. Nederland neemt na de Verenigde Staten de tweede positie in als het gaat om de productie van voedsel en machines. Wij vinden het belangrijk dat de gehele markt aan het platform kan deelnemen om daarmee de tweede positie van Nederland vast te houden of zelfs op een hoger plan te brengen."