

GIDS MET GOEDE PRAKTIJKEN GEDEELDE AFWASVOORZIENINGEN

Enkele tips voor een goede start van het partnerschap



APRIL 2024

INHOUDSOPGAVE

Context	3
Hoe een samenwerking beginnen?	3
Hergebruik garanderen	3
1. In een handelszaak.....	3
2. In een kantine	4
Keuze van de verpakkingen	4
1. Welk materiaal voor welk gebruik?	4
2. Werken met plastic.....	4
3. Werken met glas.....	5
4. Werken met roestvrij staal.....	5
5. Keuze van de secundaire verpakking	5
Etiketten: een kritisch element voor hergebruik	6
Uw verplichtingen op het gebied van voedselveiligheid	6
1. Moet ik me registreren bij het FAVV?	6
2. Hoe garandeert u de traceerbaarheid van de verpakkingen?.....	7
3. Controles bij de hergebruikbeheerder	7
4. Certificaten die de hergebruikbeheerder moet verstrekken aan zijn gebruikers	7
4.1. Verklaring van overeenstemming	7
4.2. Kwaliteitsboekje.....	8



CONTEXT

In 2024 liet Leefmilieu Brussel een studie uitvoeren naar de afwascapaciteit voor voedselverpakkingen in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Naar aanleiding van die studie publiceerde Leefmilieu Brussel een tool om het delen van afwasvoorzieningen te vergemakkelijken en zo het gebruik van herbruikbare voedselverpakkingen in Brussel aan te moedigen.

Na de studie en de gesprekken met professionals uit de sector willen we graag enkele aanbevelingen delen voor een vlotte samenwerking onder de best mogelijke omstandigheden.

Deze informatie heeft geen juridische waarde en wordt alleen ter informatie verstrekt. U bent zelf verantwoordelijk voor de maatregelen die u neemt om de voedselveiligheid van uw activiteit te garanderen.

HOE EEN SAMENWERKING BEGINNEN?

Deze lijst is gebaseerd op feedback van bedrijven die reeds verpakkingen hergebruiken.

Dit zijn de vragen die u zich moet stellen:

- Hoe vaak wilt u de verpakkingen wassen? Om welke volumes gaat het?
- Wat zijn de tarieven van de gedeelde voorzieningen? Kunnen deze tarieven worden aangepast aan het volume?
- Waar begint en eindigt de aansprakelijkheid van elke partner op het gebied van voedselhygiëne? Wie reikt de voedselveiligheidscertificaten uit (zie hieronder)?
- Wanneer gebruikers met een machine werken die niet van hen is, waar begint en eindigt dan de verantwoordelijkheid van elke partner voor de veiligheid van het personeel en de machine?
- Welk resultaat wordt verwacht?
- Moeten de verpakkingen gesorteerd, gespoeld en/of geteld worden? Is dat inbegrepen in de offerte? Is er een 'vuile' werkplek om te sorteren zonder de 'schone' werkplek te verontreinigen? Wat gebeurt er met parasitaire verpakkingen (andere verpakkingen die per ongeluk geretourneerd zijn)?
- Hoe wordt de kwaliteitscontrole uitgevoerd?
- Wie is verantwoordelijk voor de logistiek (uurregelingen, contactpersoon, procedures voor brengen en halen)?
- Hoe vaak worden de wasplaatsen en -apparatuur schoongemaakt?
- Zijn de ontsmettingsproducten toegelaten door de FOD Volksgezondheid ([biocide.be](https://www.biocide.be))?

Daarnaast is het belangrijk om rekening te houden met bepaalde technische en kritische details die van invloed kunnen zijn op uw keuzes:

- Welke etiketten moet ik gebruiken om lijmresten te voorkomen?
- Hoe vuil zijn de teruggebrachte verpakkingen (schimmel, aangekoekte voedselresten, enz.)?
- Gebroken glas: welke voorzorgsmaatregelen zijn er voor de werknemers?

HERGEBRUIK GARANDEREN

1. IN EEN HANDELSZAAK

Om de gewenste ecologische impact te halen, is het belangrijk dat een hoog percentage van uw verpakkingen wordt geretourneerd en hergebruikt. Dit vereist vaak voorlichting voor de consumenten, die hier nog niet aan gewend zijn. Het gebruik van statiegeld of een QR-code zal het retourpercentage significant verbeteren.

Kies verpakkingen die duidelijk herkenbaar zijn als herbruikbaar en promoot uw hergebruikinitiatief op zoveel mogelijk plaatsen: op de etiketten, in de catalogus, aan de schappen, aan de kassa, op uw website en sociale netwerken... Het personeel dat de producten aanbiedt moet ook goed geïnformeerd zijn over de aanpak en het belang ervan, zodat zij ambassadeurs kunnen worden.



2. IN EEN KANTINE

In de kantine van een bedrijf of overheidsdienst is het niet altijd aangewezen om statiegeld of QR-codes te gebruiken. Vaak is het beter om strategisch na te denken over het traject van de gebruikers. Bijvoorbeeld: misschien is het beter om de verpakkingen in de buurt van de toiletten of de koffieautomaat te laten inleveren in plaats van in de keuken, afhankelijk van het traject dat de werknemers na de middag volgen. Ook incentives of 'duwtjes in de rug' kunnen werken, zoals aantrekkelijke communicatie, berichten op placemats/servetten of aan de kassa, wedstrijden tussen afdelingen voor het meeste gerecupereerde statiegeld, prijzen voor de groep met het meeste gerecupereerde statiegeld, enz.

Bovendien moeten herbruikbare verpakkingen gemakkelijk herkenbaar zijn voor consumenten. Ze moeten ze kunnen onderscheiden van wegwerpverpakkingen om de juiste keuze te maken: terugbrengen naar het verkooppunt in het geval van herbruikbare verpakkingen en sorteren in de juiste sorteerbak in het geval van wegwerpverpakkingen.

KEUZE VAN DE VERPAKKINGEN

1. WELK MATERIAAL VOOR WELK GEBRUIK?

Glas is nog steeds het meest gebruikte materiaal voor herbruikbare verpakkingen (bv. flessen voor sap of bier, yoghurtpotten, enz.), maar er bestaan ook herbruikbare verpakkingen van andere materialen zoals plastic (vooral polypropyleen, PP), roestvrij staal of stof (bv. voor bulkaankopen).

Het is belangrijk om standaardverpakkingen te gebruiken, die specifiek ontworpen zijn om hergebruikt te worden, d.w.z.:

- die voldoen aan de eisen voor bestendigheid en veiligheid, wat essentieel is voor het gebruik
- die dezelfde vorm hebben, ongeacht het merk dat het gebruikt (standaardisatie van verpakkingen is een cruciaal punt voor hergebruik)

Hier volgen enkele criteria om u te helpen bij het kiezen van de juiste herbruikbare verpakking en het juiste materiaal voor uw toepassing:

- Herbruikbare verpakkingen moeten gemaakt zijn van duurzaam materiaal. Kies bij voorkeur voor resistente materialen die ook recycleerbaar zijn. Glazen verpakkingen hebben bijvoorbeeld een uitstekende levensduur en kunnen worden gerecycleerd.
- Het sluitsysteem van de verpakking moet functioneel blijven. Het moet zijn eigenschappen in de loop van de tijd kunnen behouden.
- Idealiter is de verpakking gemakkelijk op te bergen (stapelbaar, in elkaar passend, opvouwbaar).

2. WERKEN MET PLASTIC

Plastic is lichter dan glas en biedt een aantal logistieke voordelen.

Omdat het niet breekt, is het ideaal voor voedsel dat in een menigte of op de openbare weg gegeten wordt.

Kies plastic dat geschikt is voor contact met voedingsmiddelen en voor hergebruik. De fabrikant moet hiervoor een voedselcertificaat afgeven. Bespreek met de fabrikant de omstandigheden waaronder het plastic gebruikt en gereinigd zal worden (temperaturen, chemie).

Aandachtspunt wanneer u plastic gebruikt: het drogen

Het drogen is een kritisch punt voor hergebruik van plastic: er zijn maar weinig machines die een perfect droog resultaat leveren, zodat de verpakking meteen na het wassen opnieuw kan worden gevuld.

Niettemin zouden specifieke wastunnels voor plastic schone verpakkingen moeten leveren, zolang ze goed geconfigureerd zijn. Die configuratie kan verschillen al naargelang er bekertjes, borden, dozen of kratten gewassen worden, want de frequentie van de trillingen tijdens het drogen varieert afhankelijk van de vorm van de verpakking. Er bestaan mogelijk verschillende configuraties in de boordcomputer, dus aarzel niet om contact op te nemen met de machinefabrikant om het drogen te optimaliseren.



3. WERKEN MET GLAS

Werken met glas houdt een hoger risico op glasbreuk in en iets meer logistieke uitdagingen vanwege het gewicht. Anderzijds is het een inert materiaal voor voedsel en visueel flatterend voor de inhoud, die zichtbaar is in de verpakking.

Kies glas dat bedoeld is voor hergebruik:

- Behandeld glas (bv. weckpotten, potten van Le Parfait of schotels van Duralex)
- Borosilicaatglas (bv. Pyrex-schotels en bepaalde schotels van Ikea)
- Potten of flessen die bedoeld zijn voor hergebruik, d.w.z. versterkt boven en onder de etiketzone: deze verpakkingen kunnen ongeveer vijftig keer hergebruikt worden en dankzij de versterkte zones is de slijtage geconcentreerd rond twee punten, waardoor het mogelijk is om glas dat te oud is en dreigt te breken af te zonderen.

Dit is des te belangrijker als u voedsel wilt pasteuriseren, steriliseren of vacuüm verpakken.

Metalen capsules en rubberen afdichtingen zijn niet herbruikbaar voor deze toepassingen.

Wat te doen bij glasbreuk?

Leg een procedure vast voor uw werknemers met de volgende instructies:



Onderbreek de activiteiten in de betreffende ruimte. Stel een uitsluitingszone van 4 m in rond het inslagpunt en vermijd zoveel mogelijk dat mensen die aanwezig waren op het moment van de inslag zich verplaatsen.



Verwijder de glasscherven en verzamel ze in de daarvoor bestemde container.



Inspecteer de omgeving grondig: werkoppervlakken, apparatuur, vloer, enz.



Alle producten of bereidingen in de zone die niet afgedekt zijn, moeten als afval worden verwijderd.



Het reinigingsmateriaal moet veilig worden afgevoerd en van glassplinters ontdaan.



De personen die aanwezig waren op het moment van de inslag, moeten schone kleren aantrekken.

4. WERKEN MET ROESTVRIJ STAAL

Roestvrij staal wordt al jaren gebruikt in het dagelijkse leven van consumenten en in de voedingsindustrie. Voor producten die in contact komen met voedingsmiddelen, is het echter belangrijk dat het roestvrij staal van hoge kwaliteit is.

Roestvrijstalen producten zijn schokbestendig en niet gevoelig voor krassen of hoge temperaturen.

Er zijn verschillende kwaliteiten roestvrij staal: 18/10 rvs en 18/0 rvs.

18/10 rvs is duurder maar biedt geen echte milieuvoordelen in vergelijking met 18/0 rvs.

In tegenstelling tot 18/0 treffen we nooit gerecycleerd 18/10 aan. Het goedkopere 18/0 is ook milieuvriendelijker.

Het mag alleen niet worden gebruikt in situaties waar het risico op roest groot is, zoals een veldfles die is ontworpen om twintig jaar water te bevatten.

5. KEUZE VAN DE SECUNDAIRE VERPAKKING

Neem de tijd om een secundaire verpakking te kiezen die zoveel mogelijk vermijdt dat de lege en volle verpakkingen tegen elkaar stoten. Het is een kleine investering, maar dit stevige, herbruikbare verpakkingsmateriaal zal u tientallen jaren van dienst zijn, in de hele logistieke keten van uw producten. Als u kiest voor open kratten, overweeg dan om een ondergrond toe te voegen om verontreiniging van onderaf te voorkomen.



ETIKETTEN: EEN KRITISCH ELEMENT VOOR HERGEBRUIK

De meeste etiketten op de markt zijn niet geschikt voor hergebruik van verpakkingen. Neem de tijd om dit persoonlijk met uw drukker te bespreken en test uw etiketten op de gekozen verpakking, in de gekozen machine, met andere woorden in een reële situatie, voordat u grote hoeveelheden koopt.

Etiketten of lijmresten met de hand wegschrapen brengt enorme kosten met zich mee, die absoluut te vermijden zijn.

Drukkers stellen vaak zogenaamde ‘wateroplosbare’ papieren etiketten voor, maar deze kunnen alleen worden gereinigd in industriële afwasmachines of na lang weken in een warm sodabad. Vaak is een wasbeurt in een huishoudelijke afwasmachine fataal voor deze etiketten. Ze kleven dan permanent.

Uw drukker of statiegeldbeheerder zal u de volgende vragen stellen om het etiket te kiezen dat het beste bij uw behoeften past:

- Wilt u dat het etiket gemakkelijk te verwijderen is bij het afwassen, of moet het juist bestand zijn tegen honderden afwasbeurten?
- Op welk materiaal gaat u de etiketten plakken? In een gladde of korrelige zone?
- Heeft u een klein aantal vaste recepten? Kunnen ze worden voorgedrukt of moet u elk recept drukken bij de fabricage?
- Hoe gaat u de datum en het batchnummer aangeven?
 - Als een deel van uw verpakking niet herbruikbaar is, kunt u daar het etiket met het batchnummer plakken (bijvoorbeeld een metalen potdeksel).
 - Als u voorgedrukte etiketten koopt, kunt u de datum en het batchnummer, of zelfs het recept, toevoegen in een blanco zone met behulp van een thermische printer.
- Als u op de geleverde etiketten wilt drukken of informatie toevoegen: welke printer heeft u? Drukkers kunnen rollen etiketten leveren die passen bij uw model.
- Welke hoeveelheid wilt u bestellen?
- Bij welke temperatuur plakt u de etiketten op de verpakking?
- Moet de verpakking vervolgens bewaard worden in de koelkast of diepvriezer, of opgewarmd worden in de microgolfoven of au bain-marie? De temperatuurtolerantie van elke lijm is verschillend.
- Welke afwasprocedure gaat u toepassen? Sodabad? Watertemperatuur? Vergeet niet dat consumenten hun verpakkingen vaak in de afwasmachine stoppen op 70°C.
- Is het mogelijk om de vorm en positie van het etiket zo te ontwerpen dat de consument het voor het afwassen moet verwijderen? (Bijvoorbeeld deels op het deksel). Het is een low-tech oplossing die veel problemen oplost.

Vergeet ten slotte niet op het etiket te vermelden dat de verpakking herbruikbaar is, met het officiële logo. Dit is een aanzienlijke ecologische inspanning die consumenten moeten leren begrijpen en herkennen binnen hun dagelijkse gewoonten. Geef het een ereplaats en feliciteer consumenten die hun verpakkingen terugbrengen.

Als u voedsel elders verkoopt dan in uw zaak of voor consumptie na meer dan 48 uur, moet u het etiketteren.

UW VERPLICHTINGEN OP HET GEBIED VAN VOEDSELVEILIGHEID

1. MOET IK ME REGISTREREN BIJ HET FAVV?

U levert EN wast verpakkingen af:

U moet geregistreerd zijn bij het FAVV onder categorie 102 ‘Fabrikant verpakkingsmateriaal’. In de context van hergebruik bent u ‘statiegeldbeheerder’.

Er moet ook een onderscheid worden gemaakt tussen verpakkingsproducten en contactmaterialen:

- Verpakkingen worden verkocht aan een bedrijf dat er iets in verpakt.
- Een pot die leeg wordt verkocht aan een consument is een contactmateriaal.

U wast alleen verpakkingen af:

Als u deze verpakkingen niet zelf op de markt heeft gebracht, wordt u beschouwd als een dienstverlener (en niet als een fabrikant - zie hierboven).

Er is geen erkenning of toelating nodig. Een voorafgaand bezoek van het FAVV is niet nodig.

Afwassysteem voor voedselverwerking

Iedereen die betrokken is bij voedselverwerking moet vooraf toestemming of een erkenning krijgen voor zijn eenheid en zijn afwassysteem maakt deel uit van zijn processen.



2. HOE GARANDEERT U DE TRACEERBAARHEID VAN DE VERPAKKINGEN?

Het moet mogelijk zijn om alle elementen in een geproduceerde/gereinigde batch te traceren in het geval van een kwaliteitsprobleem.

Het batchnummer moet gemakkelijk terug te vinden zijn, maar niet noodzakelijk voor elke afzonderlijke verpakking. U kunt de secundaire verpakking (krat) of tertiaire verpakking (pallet) etiketteren en het batchnummer vermelden op de verzendbon en factuur.

U moet alle verpakkingen waarvoor een kwaliteitsprobleem is geconstateerd, uit de handel kunnen nemen. U moet ook een verplichte kennisgeving sturen naar het FAVV binnen 48 uur nadat u het risico heeft opgemerkt.

3. CONTROLES BIJ DE HERGEBRUIKBEHEERDER

De volgende items kunnen worden gecontroleerd bij een hergebruikbeheerder:

- Aanwezigheid van een register van binnenkomende producten: het register van binnenkomende producten bevat alle wettelijk vereiste informatie.
- Aanwezigheid van een register van uitgaande producten: het register van uitgaande producten bevat alle wettelijk vereiste informatie.
- Traceerbaarheid van de producten: De exploitant heeft een systeem of procedures om de relatie tussen inkomende en uitgaande producten vast te stellen en om ze te kunnen traceren in alle fasen van de productie, verwerking en distributie.
- Alle documenten worden bewaard gedurende 2 jaar na het verstrijken van de geldigheidsperiode van het betreffende product of, indien dat niet van toepassing is, gedurende minimaal 2 jaar.
- U moet een procedure hebben om producten uit de handel te nemen.

Aanbevolen maar niet verplicht: een bacteriologische test uitvoeren op elke batch en een monster bewaren van elke reiniging.

4. CERTIFICATEN DIE DE HERGEBRUIKBEHEERDER MOET VERSTREKKEN AAN ZIJN GEBRUIKERS

4.1. Verklaring van overeenstemming

Volgens de Europese Richtlijn 1935/2004 moet de **hergebruikbeheerder** een verklaring van overeenstemming aangeven voor contact met voedingsmiddelen.

- Een verklaring per producttype (kan worden gegroepeerd per materiaal)
- In een nationale taal of in het Engels
- Gebaseerd op het officiële model van het FAVV
- De beheerder definieert zelf de criteria, zodat de klant duidelijk begrijpt waar zijn verantwoordelijkheid begint en eindigt.
- In de verklaring staat hoe vaak het product volgens de fabrikant kan worden hergebruikt en op welk (meetbaar) moment de beheerder van mening is dat het product uit de handel moet worden genomen. Het kan bv. gaan om:
 - Een visueel veranderd, afgeschilferd of gebarsten product
 - Zichtbare verkleuring of vervorming
 - Een logo of markering die vervaagt (met name het logo 'voedselveilig materiaal')
 - Krassen of ondoorzichtigheid van het glas (geef aan op welk punt de pot of fles te ondoorzichtig wordt geacht om te worden hergebruikt)
 - Een permanent etiket met de datum waarop de verpakking op de markt is gebracht
- Klanten krijgen de garantie dat ze de verpakking zelf XX keer kunnen hergebruiken door dezelfde criteria te controleren, en dat ze de verpakkingen kunnen terugbrengen in geval van twijfel.
- De reinigingsprocedure wordt uitgelegd, bijvoorbeeld:
 - Visuele inspectie en verwijdering van alle onderdelen die het geringste teken van schade vertonen
 - Verwijdering van eventuele etiketten (+ methode)
 - Reinigen op XX graden, XX minuten, type product
 - Spoelen op XX graden, XX minuten
 - Drogen: machine, open lucht... Controle?
 - Visuele inspectie tijdens het opnieuw vullen en verwijderen van alle beschadigde onderdelen
 - De toegestane gebruiksomstandigheden voor de verpakking worden aangegeven (temperaturen, microgolfoven, schokken, opslag, enz.)



- Er wordt uitgelegd dat dit een herbruikbare verpakking is en de gebruiker wordt geïnformeerd dat de fabrikant niet aansprakelijk is voor wijzigingen die niet zichtbaar zijn met het blote oog (bijv. schokgeheugen) en die mogelijk zijn opgetreden tijdens eerdere gebruikscycli van de verpakking. Op dezelfde manier legt de fabrikant duidelijk de reinigingsvoorwaarden uit. Hij kan zich er niet toe verbinden deeltjes te verwijderen die niet met het blote oog zichtbaar zijn en die het gevolg kunnen zijn van verkeerd gebruik van de verpakking vóór de reiniging door de fabrikant en niet verwijderd konden worden met de reiniging.
- De verklaring van overeenstemming is 5 jaar geldig en moet elke 5 jaar opnieuw naar alle klanten worden gestuurd.
- Als er regelmatig bacteriologische of laboratoriumtests worden uitgevoerd, vermeld dit dan.

In welke situaties is deze verklaring niet nodig?

- Als u verpakkingen levert aan particulieren
- Als u lege verpakkingen levert aan detailhandelaren die ze beschikbaar stellen aan klanten voor eigen gebruik

4.2. Kwaliteitsboekje

Het FAVV beveelt aan een kwaliteitsboekje ter beschikking te stellen met:

- Een duidelijke beschrijving van de procedures die de werknemers volgen (handen wassen voor elke handeling, enz.)
- Aandacht voor alle potentiële gevaren (risicoanalyse en preventiemaatregelen)
- Wat er wordt gedaan als goede praktijken niet worden nageleefd
- Een register van de resultaten van het kwaliteitscontrolesysteem

