

Geconditioneerd

Vriezen, koelen en verwarmen



Het geconditioneerd vervoer van goederen heeft de laatste jaren een grote vlucht genomen. De kwaliteitseisen van verladere zijn daarmee steeds hoger geworden. Bovendien vaardigt de EU regelmatig nieuwe wetgeving uit. Denk daarbij o.a. aan het vorstvrij en temperatuurgecontroleerd transport van farmaceutische goederen en chemicaliën. Ook hebben we in Europa te maken met koude en warme klimaten. Kortom, het is niet zo eenvoudig om door de bomen het bos te zien.

VDH Koeriers is gespecialiseerd in deze tak van vervoer en transporteert uw temperatuurgevoelige goederen volgens de actuele EU normen. Wij weten alles van kwaliteitshandhaving en klimaatbeheersing van uw transport.

Na afwikkeling van uw transport verzorgen wij temperatuuruitdraaien van de zending. Deze temperatuurdata blijft vele jaren beschikbaar.

Haccp

Aangezien voedingsmiddelen zeer belangrijk

zijn voor het welzijn van de mens in algemene zin is het van groot belang dat hier zorgvuldig mee omgegaan wordt. De hele achtergrond van het HACCP-verhaal is dus gelegen in de bescherming van de volksgezondheid.

In dat kader is er een Europese richtlijn opgesteld waarin in grote lijnen staat dat een ieder die met levensmiddelen werkt verplicht wordt om een risico-analyse te maken waarbij vastgelegd dient te worden waar de gevaren voor aantasting van het produkt schuilgaan. Tevens moet er een systematiek zijn om in de gaten te houden dat er niks mis gaat d.m.v. regelmatige controle op kritische punten. Hierbij wordt geadviseerd om volgens een bepaalde methode van risico-analyse te werk te gaan (de Internationale Richtlijnen voor de Praktijk uit de Codex Alimentarius). Deze systematiek is het zogenaamde HACCP-systeem.

Hazard (Risico): Stel binnen de hele keten van de levensmiddelen (vanaf ontstaan / bereiding / transport opslag etc.) vast waar de mogelijke risico's optreden waarbij de produkten in gevaar komen.

Analysis (Analyse): Analyseer vervolgens wat de ingeschatte risico's voor gevolg kunnen hebben voor de volksgezondheid.

Critical Control Point (Kritische Controle Punten) : Als je dan weet wat de risico's zijn dienen deze geëlimineerd of zover mogelijk teruggebracht te worden zodat er geen gevaar meer voor de volksgezondheid is. Dit moet gebeuren door op de kritieke punten in het behandelingsproces controles in te bouwen om met regelmaat zicht te houden op de staat van de goederen. Hoe ieder land van de Europese Unie deze regels toepast is de keus van het land zelf, men dient het zelf op de een of andere manier in

de wetgeving op te nemen. In Nederland is de richtlijn opgenomen in de Warenwet-regeling Hygiëne van Levensmiddelen. De wetgeving is van toepassing op iedereen die zich bezighoudt met de bereiding, verhandeling, transport, opslag etc.

Algemeen erkende gevaren in de levensmiddelen-sector zijn : vervuiling, dus : hygiëne is van belang. Het 2e gevaar is bederf wat sneller optreedt als de produkten te warm worden, dus : de temperatuur is van groot belang.

De eisen tijdens transport zijn redelijk kort samen te vatten:

De inrichting moet zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn dat deze goed kan worden schoongemaakt en gedesinfecteerd. In de warenwet staat ook duidelijk omschreven dat de laadruimte schoon gehouden dient te worden!

Vanuit dit oogpunt is het dus van belang dat de laadruimte zo naadloos mogelijk afgewerkt is. Het enige echt naadloze systeem is de traditionele "hand-lay-up" inrichting die wij met name om die reden dan ook nog altijd toepassen.

Het tweede punt is dat ook tijdens transport de voor dat produkt voorgeschreven temperatuur niet overschreden mag worden. Er is hier dus geen verplichting tot montage van een koelinstallatie, echter in de praktijk zal dit in veel gevallen onontkomelijk zijn.



De HACCP-regeling is van toepassing op de binnenlandse markt en staat onder controle van de controleurs van de Warendienst. Dit is dus de regelgeving die men in Nederland dient te volgen.

Droogijs

Droogijs-toepassingen

Droogijs of koolzuursneeuw is de vaste vorm van koolstofdioxide of CO₂ en wordt gebruikt voor rookmachines, koelsystemen en het zogenaamde droogijsstralen.

Rookmachines

Er bestaan twee typen rookmachines, de normale soort, en de soort welke werkt op droogijs. Met een normaal rookapparaat komt de nevel verder omhoog dan bij een machine met droogijs.

Er bestaat een groot assortiment aan 'nevelkanonnen' voor het maken van de meest spectaculaire effecten bij allerlei evenementen.

Koelsystemen

De koelcapaciteit van droogijs is meer dan 3 maal hoger dan die van waterijs. Droogijs is dan ook met name geschikt om lage temperaturen te bereiken op plaatsen waar geen energiebron beschikbaar is.

Droogijs kan bijvoorbeeld gebruikt worden om voedingsmiddelen of medicijnen bevroren te houden tijdens transport door een vliegtuig.

Droogijs heeft als voordeel dat het van een vaste vorm direct over gaat in gasvorm (sublimatie) onder de standaarddruk. Hierdoor onttrekt het meer warmte uit de omgeving dan als het alleen zou smelten. Het droogijs heeft hierdoor een constante temperatuur van ca. -79 graden Celcius.

Droogijsstralen

Ook kan droogijs gebruikt worden om te droogijsstralen. Droogijsstralen is een



straaltechniek, vergelijkbaar met zandstralen of hoge druk waterstralen, maar ze maakt gebruik van vaste CO₂ korrels, ook wel 'droogijs pellets' genoemd.

De grote verschillen met de andere straaltechnieken zijn:

- de pellets zijn zeer koud (-79°C), waardoor de vervuilde laag plots afkoelt en krimpt. Hierdoor komt deze laag gemakkelijk los van de ondergrond.

- Ook verdampen de CO₂ pellets nadat ze het oppervlak geraakt hebben. Hierdoor wordt er geen bijkomend afval gegenereerd. Dit is meteen één van de grootste voordelen van het droogijs stralen.

Levering droogijs

Wij kunnen droogijs leveren op elke door u gewenste locatie. In verband met de beschikbaarheid adviseren wij om altijd vooraf te reserveren.

Ook leveren wij droogijsverpakkingen. Dit zijn polystyrenen dozen met een capaciteit van 25 kg droogijs.

Als u meer informatie wilt hebben over droogijs, de verpakkingen of de mogelijkheden ervan, dan kunt u altijd vrijblijvend contact met ons opnemen.

VDH koeriers

Onze medewerkers staan 24 uur per dag, 7 dagen per week voor u klaar. Onze email-adressen

U kunt ons bereiken via ons centrale telefoonnummer:

bel: 0165 318821

Algemeen:

Planning:

Pakketten:

Droogijs:

info@vdhkoeriers.nl

planning@vdhkoeriers.nl

pakket@vdhkoeriers.nl

droogijs@vdhkoeriers.nl