



## **Gebruik van water op het bedrijf**

Volgens het KB van 14 januari 2002 moet water dat bestemd is voor de fabricage en/of het in handel brengen van voedingsmiddelen aan bepaalde kwaliteitseisen voldoen en van drinkwater kwaliteit zijn.

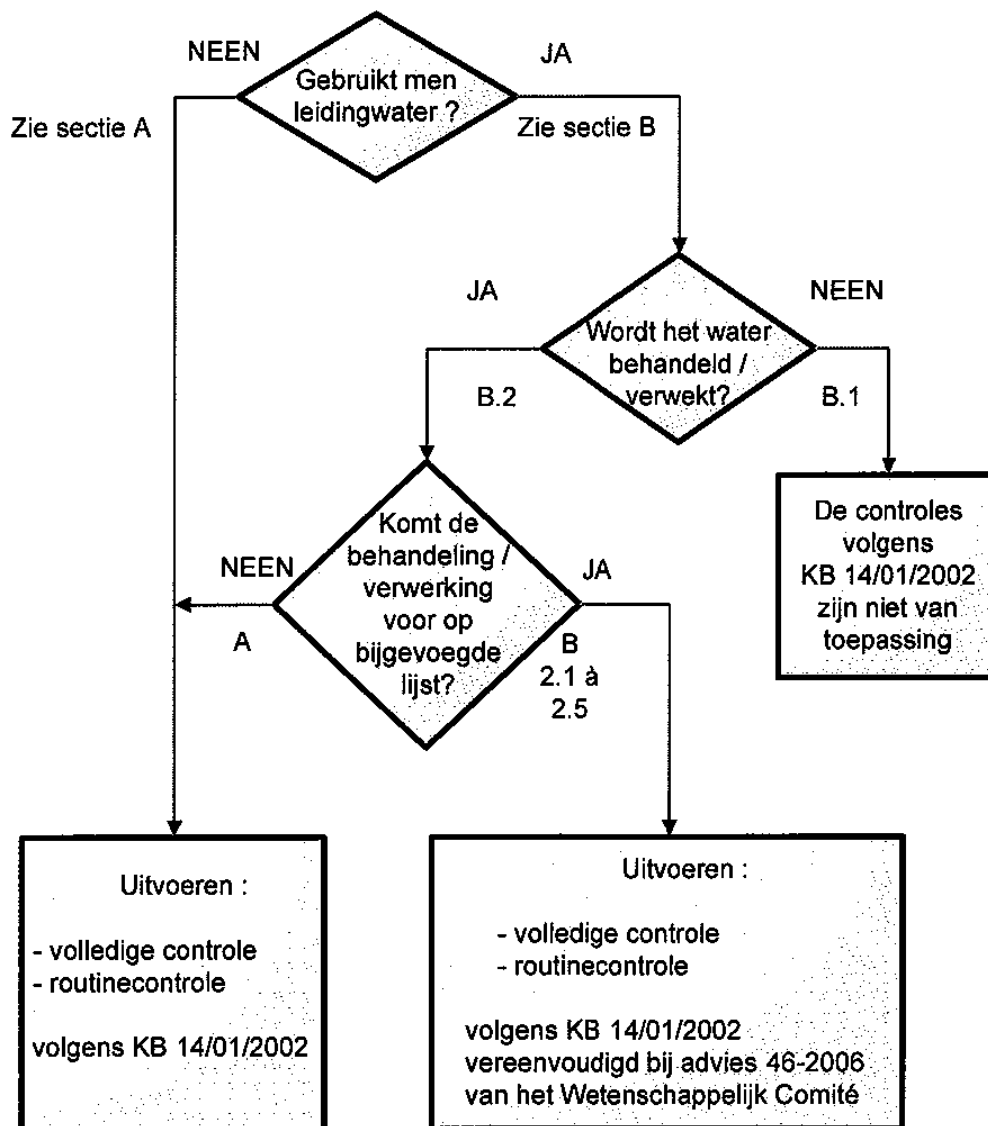
Water dat niet van drinkwater kwaliteit is mag enkel gebruikt worden:

- Om stoom op te wekken die niet met levensmiddelen in contact komt
- Voor het koelen van koelinstallaties
- Voor brandbestrijding

Niet drinkbaar water moet getransporteerd worden via aparte leidingen die makkelijk kunnen geïdentificeerd worden en waarbij het water uit een van beide systemen niet in het andere systeem kan terechtkomen.

De kwaliteit van het water moet regelmatig gecontroleerd worden en de analyseresultaten moeten bijgehouden worden.

Naar gelang de oorsprong van het water moeten verschillende soorten van controles uitgevoerd worden:



Bij gebruik van leidingwater dat op het bedrijf niet behandeld wordt moeten dus GEEN analyses uitgevoerd worden. Een attest van de watermaatschappij volstaat om bij je autocontroleplan te voegen



**Controlefrequentie:**

Het aantal malen dat jaarlijks het water moet gecontroleerd wordt hangt af van de dagelijks gebruikte hoeveelheid water. Voor de meeste hoeveproducten zal de dagelijkse hoeveelheid waterverbruik  $\leq 100\text{m}^3$ . Onder dit verbruikniveau dien je jaarlijks 1 volledige analyse te laten doen + 2 bewakingsanalyses.

**Nemen van een watermonster:**

De monsters moeten worden genomen op plaatsen waar aan de kwaliteitseisen moet worden voldaan dus op punten waar het water in het bedrijf wordt gebruikt.

Als de wateranalyse tot doel heeft de waterkwaliteit na te gaan wordt aanbevolen vooraf de kraan te ontsmetten.



## **Analyse van putwater (het gebruik van putwater wordt ontraden)**

### ***Te bepalen parameters bij een volledige analyse***

#### **Microbiologische parameters:**

1. E coli
2. Enterococci
3. Pathogene micro-organismen en parasieten
4. Clostridium perfringens (alleen als het water beïnvloedt wordt of afkomstig is van oppervlakte water)

#### **Chemische parameters:**

1. Acrylamide
2. Antimoon
3. Arseen
4. Benzeen
5. Benzo(a)pyreen
6. Boor
7. Bromaat
8. Cadmium
9. Chroom
10. Koper
11. Cyanide
12. 1,2-dichloorethaan
13. Epichloorhydrine
14. Fluoride
15. Lood
16. Kwik
17. Nikkel
18. Nitraat
19. Nitriet
20. Pesticiden
21. Pesticiden totaal
22. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen

Ann Detelder

Coördinator Steunpunt hoeveproducten van KVLV vzw

Tel: 016/24 39 49

GSM: 0473/20 85 46

Website: [www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be)

Juni 2008



23. Seleen
24. Tetrachlooretheen
25. Trichlooretheen
26. Trihalomethanen: totaal
27. Vinylchloride
28. Aluminiumammonium
29. Chloride
30. Kleur
31. Geleidingsvermogen voor elektriciteit
32. Waterstofionenconcentratie
33. Ijzer (indien als vlokmiddel gebruikt)
34. Mangaan
35. Geur
36. Oxideerbaarheid (niet indien TOC parameter wordt geanalyseerd)
37. Sulfaat
38. Natrium
39. Smaak
40. Organische koolstoffen
41. Troebelingsgraad
42. Vrije chloorresiduen (enkel bij ontsmetten van het water met natriumhypochloriet of chloorgas)

Ann Detelder  
Coördinator Steunpunt hoeveproducten van KVLV vzw  
Tel: 016/24 39 49  
GSM: 0473/20 85 46  
Website: [www.steunpunthoeveproducten.be](http://www.steunpunthoeveproducten.be)  
Juni 2008



## ***Te bepalen parameters bij een bewakingsanalyse***

### **Microbiologische parameters:**

1. totaal kiemgetal bij 22°C
2. E coli
3. Enterococcen

### **Microbiologische parameters:**

1. pH
2. Geleidingsvermogen
3. Nitraten
4. Nitrieten
5. Aluminium
6. Ijzer (indien als vlokmiddel gebruikt)
7. Vrije chloorresiduen (enkel bij ontsmetten van het water met natriumhypochloriet of chloorgas)
8. Ammonium
9. Kleur
10. Geur
11. Smaak
12. Troebelingsgraad