

## Eurofins Food Testing Netherlands, Heerenveen:

# Modernste microbiologisch lab ter wereld

**Het microbiologisch laboratorium van Eurofins Food Testing Netherlands in Heerenveen bevindt zich te midden van melkveehouderijen in het Friese landschap. Niet toevallig is deze locatie gespecialiseerd in zuivel. "Maar we testen veel meer producten", aldus Peter Visser, Business Unit Manager Microbiologie. "Eurofins kan ieder denkbaar levensmiddel microbiologisch testen, zowel voor de slager in het dorp als voor de multinational."**



Peter Visser,  
BU Manager  
Microbiologie

In microbiologisch onderzoek staat enerzijds de zoektocht naar ziekteverwekkende micro-organismen (pathogenen) zoals Salmonella en Listeria centraal. Ze kunnen altijd in een product voorkomen. Anderzijds gaat microbiologisch onderzoek over het opsporen van bederfverwekkers, vooral met het oog op de houdbaarheid van een product. "We proberen in ons onderzoek micro-organismen te kweken, zodat vanuit een

kiem een kolonie ontstaat", aldus Peter Visser. "Een kolonie kun je tellen. Hoeveel er in een product mag zitten hangt af van wettelijke normering."

### Betrouwbare testresultaten

Eurofins Food Testing Netherlands besteedt veel zorg aan betrouwbaarheid van de testresultaten. "Iedere serie van testen krijgt een positieve en een negatieve controle", legt Visser uit. "In de

positieve controle laten we een micro-organisme groeien, in de negatieve controle mag er juist geen groei plaatsvinden. Dit noemen wij de eerstelijnscontrole."

Daarnaast bestaat ook de derdelijnscontrole. Hiervoor krijgt het laboratorium in Heerenveen met regelmaat besmette monsters toegestuurd door een externe partij die op basis van het resultaat beoordeelt hoe het laboratorium scoort. "We noemen dit ook wel een rondzend-oefening", vertelt Visser. "De Raad voor Accreditatie verplicht ons om minimaal één keer per jaar aan zo'n rondzend-oefening mee te doen. De Raad controleert hoe je het microbiologisch onderzoek hebt uitgevoerd, of je de juiste waarden in de monsters hebt gevonden en hoe je hiervan verslag doet. Het is voor ons én voor onze klanten een belangrijke en betrouwbare kwaliteitscontrole."

### Hogere eisen dan standaard

Daarnaast schenkt Eurofins voor optimale testresultaten op het gebied van microbiologie veel aandacht aan de inrichting en hygiëne van de testomgeving en aan het niveau van haar medewerkers. "We besteden veel zorg aan een adequate werkomgeving", aldus Visser. "Al onze instrumenten worden gekalibreerd en er vindt regelmatig extra onderzoek plaats naar pathogene micro-organismen in de werkomgeving. Alle bewegingen die we maken, leggen we per dag, week, maand of kwartaal vast. We bedienen met ons microbiologisch

onderzoek multinationals, die nóg hogere eisen stellen dan de Raad voor Accreditatie. Daarom liggen de eisen die we onszelf stellen ook hoger dan de standaard. Bovendien zijn al onze medewerkers aantoonbaar bekwaam. Eurofins werkt met Analytic Service Managers (ASM'ers): hoger opgeleiden met verstand van zaken, zodat klanten op elk niveau en iedere werkplek binnen ons bedrijf met iemand spreken die direct met hen meedenkt."

### Satellietlabs

De turnaround time (TAT) van een monster is binnen microbiologie van groot belang. Eurofins onderzoekt vrijwel alle microbiologische monsters binnen 24 uur. "We streven altijd naar de snelst denkbare methode. Wat testresultaten betreft denken we in uren, niet in dagen", aldus Visser. "De gewenste en mogelijke doorlooptijd van een microbiologisch monster is wel gekoppeld aan het soort analyse. Er is soms tijd nodig om monsters op te kweken. Legionella bijvoorbeeld moet zeven dagen groeien voordat je er iets over mag zeggen." Om snelle resultaten te kunnen waarborgen, werkt Eurofins Food Testing Netherlands bij sommige grote klanten met satellietlabs. "We nemen monsters 'on site' en testen deze direct", legt Visser uit. "Zo zorgen onze satellietlabs voor een zeer korte doorlooptijd." Klanten hoeven tegenwoordig bovendien niet meer te wachten op uitslagen totdat alle resultaten beschikbaar zijn. Zij kunnen online alvast de beschikbare testresultaten bekijken. Door in te loggen op Eurofins Online (EOL) kunnen zij bijvoorbeeld al een kiemgetal opvragen voordat de overige resultaten bekend zijn.

### Wereldwijd

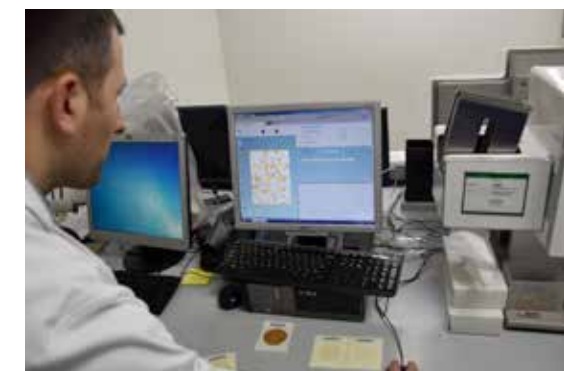
In Heerenveen start Eurofins dit jaar met de bouw van het modernste microbiolo-

**"Je hebt een minimaal volume nodig om automatisering te rechtvaardigen en wij hebben dat"**

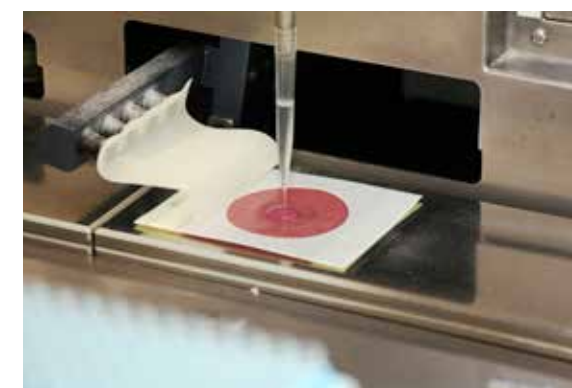
gische laboratorium ter wereld, waar de nieuwste technologieën onderdak krijgen. Een voorbeeld daarvan is de pipe-



Gereed maken Inobot



Automatisch tellen van kolonies



Inobot pipeteert



Bebroede petrifilms

teerrobot InoBot, die nu al veelvuldig bij Eurofins' microbiologische onderzoek wordt ingezet. "We hebben InoBot zelf in samenwerking met de fabrikant ontwikkeld. We kunnen er verschillende onderzoeksstappen mee automatiseren. Het maakt onze testen zowel nauwkeuriger als voordeliger."

Visser noemt dit één van de voordelen van een grote, internationale organisatie als Eurofins. "Je hebt een minimaal volume nodig om automatisering te rechtvaardigen en wij hebben dat. Wij kunnen door onze wereldwijde samenwerking alles op het gebied van levensmiddelenonderzoek in de breedte en in de diepte aanbieden. We hebben veel specialisti-

we methoden kennen die wereldwijd gelden. Dat betekent dat multinationals hun resultaten goed kunnen vergelijken. Eurofins is echt van alle markten thuis." ■

### State-of-the-art nieuwbouw

De food- en waterlaboratoria in Heerenveen en Wijze komen binnenkort samen op één locatie die vrijwel tweemaal zo groot wordt als het huidige laboratorium in Heerenveen. "Dat moet ook, want we groeien", aldus Peter Visser. Momenteel gaat veel aandacht uit naar de ideale inrichting van de nieuwe werkplekken. "We bezoeken veel labs in binnen- en buitenland om ideeën op te doen en best practices te verzamelen. Zo bouwen wij op basis van wereldwijde ervaring een laboratorium met state-of-the-art technieken en technologieën." Nu al draait op de oude locatie een nieuwe laboratorium lay-out proef om eventuele kinderziekten en onvolkomenheden op te sporen. "Zo kunnen wij straks direct de perfecte werkplekken inrichten." Naar verwachting neemt Eurofins het nieuwe pand in de tweede helft van 2018 in gebruik.

sche kennis en kennis op productniveau in huis. Nog een voordeel: maatwerk voor iedere klant, bijvoorbeeld doordat



Het microbiologisch lab; Eurofins onderzoekt vrijwel alle microbiologische monsters.