

Kwaliteitssysteem en opleiding berengeurdetectie



Door varkensvlees met berengeur of een andere afwijkende geur tijdens het slachtproces op te sporen, kan worden voorkomen dat dit vlees in de handel komt. Kiwa CMR levert al meer dan tien jaar diensten op het gebied van berengeurdetectie. Onze dienstverlening bestaat uit het leveren van Geurmeesters, maar ook kunnen wij eigen bedrijfsmedewerkers opleiden tot gecertificeerd Geurmeester.

Berengeur komt voor bij ongeveer vijf procent van de ongecastreerde beren (mannelijke varkens) die slachterijen verwerken. De geur wordt hoofdzakelijk veroorzaakt door een drietal hormonen - androstenon, skatol en indol - die ook wel feromonen worden genoemd. De geuren die deze stoffen veroorzaken komen vrij bij verhitting van vlees en geven een penetrante geur. Consumenten ervaren deze geur meestal als onaangenaam en zouden kunnen denken dat het vlees niet voor consumptie geschikt is. In de wereld zijn er dan ook vele afnemers die eisen dat het geleverde varkensvlees berengeur vrij is.

Ook wanneer wij kijken naar het Beter Leven keurmerk van de Dierenbescherming, dan zien wij dat dit label een procedure vereist van een betrouwbare detectie van berenkarkassen op specifieke berengeur. Met de Geurmeesters van Kiwa CMR heeft u de garantie te voldoen aan deze eisen en kunt u naar uw klanten vermarkten dat deze dienst door een onafhankelijke organisatie wordt uitgevoerd.

Berengeur Kwaliteitssysteem

Om te voorkomen varkensvlees met berengeur onbehandeld in de reguliere handel komt, willen slachtbedrijven karkassen met een afwijkende geur al in de slachtlijn kunnen detecteren. Kiwa CMR kan vleesverwerkers hierbij helpen met een beproefd kwaliteitssysteem. Dagelijks controleren onze gecertificeerde Geurmeesters karkassen op afwijkende geuren. Dit doen zij aan de hand van nauwkeurig omschreven procedures die onder kritische omstandigheden zijn vastgesteld.

Opleiding tot geurmeester

Kiwa CMR leidt ook medewerkers van slachthuizen op tot gecertificeerd Geurmeester. We verzorgen hierbij het complete traject van

Kiwa CMR
Kiwa Nederland
contact@kiwacmr.nl
+31(0)88 998 43 00



opleiding, examen en certificering. Na certificering worden de geurmeesters vervolgens ieder jaar opnieuw beoordeeld en getoetst. Op deze manier heeft een slachtbedrijf altijd de beschikking over voldoende opgeleide, kundige en gecertificeerde Geurmeesters.

Kiwa CMR
Kiwa Nederland
contact@kiwacmr.nl
+31(0)88 998 43 00

