



# **NIEUWSBRIEF**

## **December 2019**

SYNLAB  
Everdenberg 41  
4902 TT Oosterhout

## Openingstijden tijdens de feestdagen

De dagen worden korter, de nachten worden langer. De zomer is nu echt voorbij en voor je het weet staan de feestdagen weer voor de deur. Om ervoor te zorgen dat de samples ook in deze periode correct en op tijd worden verwerkt wil ik u graag op de hoogte brengen van de openingstijden rondom deze periode.

24 december:	Samples ontvangen voor 12.00u worden dezelfde dag gestart.
1 <sup>e</sup> Kerstdag:	Gesloten
2 <sup>e</sup> Kerstdag:	Gesloten
27 december:	Gesloten
31 december:	Samples ontvangen voor 12.00u worden dezelfde dag gestart.
Nieuwjaarsdag:	Gesloten

## Vervanging depot Arnhem

SYNLAB maakt, naast de 2 vestigingen in Oosterhout en Hoogvliet, ook gebruik van een zestal depots, verspreid over het land waar de te testen samples gedeponereerd kunnen worden. In de depots worden ze gekoeld en veilig bewaard. Middels de clientportal en de Depot App kunt u gemakkelijk uw samples aanmelden. Dagelijks rijdt onze logistieke dienst langs de depots om de samples op te halen. Wij zorgen ervoor dat in ieder geval de samples binnen 24 uur op ons lab worden ingezet. Indien dit natuurlijk de wens is.

U maakt op dit moment gebruik van onze pick-up dienst en lijkt het u interessant om gebruik te maken van een depot waarbij u mogelijk kunt besparen op transportkosten? Neem eens een kijkje op de Client Portal, onder het kopje "vragen & documenten" voor meer informatie. Uiteraard kunt u ook altijd contact opnemen met de Customer Service 0168-488451 voor meer informatie.

Recent is aangegeven dat het depot in Arnhem zijn deuren heeft moeten sluiten. Vanaf maandag 9 december is er een oplossing beschikbaar. Deze dag opent Depot Wijchen zijn deuren. Dit depot is op werkdagen tussen 6:00 uur en 22:00 uur open, wij legen dit depot dagelijks om 17:00 uur.

## Verzegelprocedure

Op de verschillende depots van SYNLAB wordt er sinds vorig jaar gewerkt met een zogenaamde verzegelprocedure. Door de af te leveren samples in een plastic zak te verpakken en dicht te maken middels een label, wordt de monsterintegriteit gewaarborgd. Het label heeft een unieke code die bij afleveren via de depot app doorgegeven kan worden aan onze logistieke dienst. Mochten wij bij aankomst merken dat een label onrechtmatig is verwijderd, zal er uiteraard direct contact met u opgenomen worden.

Helaas merken we de laatste tijd dat het plaatsen van de labels niet correct wordt uitgevoerd. Graag willen we de klanten, die gebruik maken van onze depots, hierop attenderen. Neem eens een kijkje op de Client Portal, onder het kopje "vragen & documenten" voor meer informatie.



**Overzicht Depots & Vestigingen SYNLAB**

Locatie	Adres	Telefoonnummer	Aanlevertijdstippen	Ophaaltijd
SYNLAB Oosterhout	Everdenberg 41 4902TT Oosterhout	0162-488488	8:00u - 22:00u	n.v.t.
SYNLAB Hoogvliet	Steenhouwerstraat 14 3194AG Hoogvliet	010-2314700	9:00u – 19.00u	19:00 uur
Depot Badhoevedorp	Jan van Gentstraat 158 1171 GPCBadhoevedorp	0207371433	8:00u – 17:00u	17:00 uur
Depot Ruinerwold	Oosteinde 5 7961 ND Ruinerwold	0522-482282	6:00u – 21:00u	17:00 uur
Depot Wijchen	Nieuweweg 279b 6603 BN Wijchen	024-6455333	6:00u – 22:00u	18:00 uur
Depot Den Bosch	Larenweg 50a 5234 KA Den Bosch	073-6430073	8:00u – 22:30u	18:00 uur
Depot Cuijk	De lange Beijerd 16 5431 SJ Cuijk	0485-331153	8:00u – 18:00u	18:00 uur
Depot Baarn	Hermesweg 6 3741 GP Baarn	035-5486201	8:00u – 17:00u	17:00 uur

**Isolaten**

De NVWA stelt dat de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die de voedselveiligheidscriteria die beschreven staan in de (EG) Nr. 2073/2005 overschrijdt, maatregelen moet nemen. In het Besluit Zoönosen wordt gesproken over een exploitant van een levensmiddelenbedrijf wanneer:

- Onderneming die in enig stadium van productie, verwerking en distributie van levensmiddelen actief is;
- Natuurlijk persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het levensmiddelenbedrijf waarover hij de leiding heeft.

Indien er een overschrijding heeft plaatsgevonden dient het levensmiddelenbedrijf onder andere een melding te maken bij de NVWA en zijn zij ook verantwoordelijk dat het verkregen microbiologische isolaat van het betreffende micro-organisme wordt bewaard. De gestelde bewaartermijn is twee jaar.

Over welke bacteriën hebben we het?

- Salmonella spp;
- Listeria monocytogenes;
- Campylobacter;
- EHEC / STEC

SYNLAB kan dit uiteraard faciliteren. De isolaten worden bewaard en automatisch na 2 jaar vernietigd. Op het moment dat de NVWA isolaten opvraagt, kan SYNLAB uit de opslag halen en met een speciale pakketdienst naar de NVWA sturen. Uiteraard in opdracht van de klant.

## Nieuw infoblad

In dit artikel worden de belangrijkste wijzigingen besproken die de NVWA heeft doorgevoerd in Infoblad 85; het interpretatiedocument m.b.t. Verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Het nieuwste Infoblad is uitgebracht in juni 2019, waarin wijzigingen en toevoegingen zijn gedaan ten opzichte van de versie uit 2017.

De belangrijkste wijzigingen:

- Definitie “kant-en-klaar”: In de nieuwe definitie wordt meer de nadruk gelegd op de toetsing door de NVWA op de effectiviteit van het gegeven bereidingsadvies en of deze passend is gezien het ‘redelijkerwijs te verwachten gebruik’ en het ‘bekend oneigenlijk gebruik’.
- Meldingsplicht bij overschrijding voedselveiligheidscriteria: Indien het schadelijke product in eigen beheer is, is het niet noodzakelijk hier een melding van te maken bij de NVWA. Enkel als het schadelijke product zich verderop in de keten bevindt.
- Product of partij herbestemmen: Niet enkel een product dat niet aan de microbiologische criteria voldoet, mag een speciale behandeling ondergaan, maar nu ook een gehele partij. Voor de partijen dient er een werkwijze opgesteld te worden.
- Bemonsteringsfrequentie: Een aantal toevoegingen over dit onderwerp.
- Challenge testen: Voor levensmiddelen waarvan de uitgroei van *L. monocytogenes* gedurende de houdbaarheid groter is dan 0,5 log speelt het besmettingsniveau van het levensmiddel direct na productie een nog belangrijkere rol.
- Eisen aan laboratoria: Het gebruik van alternatieve analysemethoden is aangepast naar de nieuwe ISO norm 16140-2.

**MERRY CHRISTMAS  
& HAPPY NEW YEAR**