



EBI FOOD SAFETY

Persbericht

EBI Food Safety

J. van Oldenbarneveltlaan 9

2582 NE Den Haag

Tel: +31 (0)70 – 358 5008

Fax: +31 (0)70 - 358 5044

www.ebifoodsafety.com

EBI Food Safety kiest Nederland voor eerste Bacteriofagen Technologie Centrum voor bestrijding van gevaarlijke bacteriën.

Den Haag, 2 Mei 2006

In de strijd tegen bacteriën heeft Nederland een internationale primeur: EBI Food Safety opent deze week in Wageningen haar Phage Technology Center. Het Life Sciences bedrijf vestigt hier de eerste faciliteit in de westerse wereld voor de grootschalige productie van bacteriofagen. In juli zullen de eerste Listex™ P100 batches tegen besmetting van voeding door *Listeria monocytogenes* van de band rollen, voor klanten in de EU en VS.

Levensmiddelen die besmet zijn met *Listeria monocytogenes* kunnen listeriosis veroorzaken, een ziekte die in de EU en VS als een belangrijk gezondheidsprobleem wordt gezien. In ongeveer 25% van de gevallen is listeriosis fataal, waarmee het de meest dodelijke voedselvergiftiging is. Tijdens de zwangerschap veroorzaakt listeriosis in veel gevallen een miskraam of doodgeborene. De listeria bacterie kan zich via het centrale zenuwstelsel verspreiden en doordringen in de bloedbaan en de placenta.

Listeria monocytogenes veroorzaakt hoofdzakelijk problemen in rauw en kant-en-klaar vlees, gevogelte, vis, schaaldieren en zuivelproducten. Wanneer besmetting tijdig wordt ontdekt leidt dit tot een 'recall' van de gehele productie-batch, met grote financiële gevolgen voor de producent. Listeria is een opmerkelijk hardnekkig organisme dat goed bestand is tegen zout, nitriet, droogte en hoge zuurgraden. Uitzonderlijk is dat het micro-organisme in staat is zich bij lage temperaturen te vermenigvuldigen. De VS en China hanteren inmiddels een 'zero tolerance' beleid ten aanzien van *Listeria monocytogenes* in levensmiddelen.

Al sinds 1920 is bekend dat bacteriofagen (Grieks voor bacterie-eters), bacteriën doden. De potentie van fagen voor de bestrijding van infectie-ziekten en voedsel-besmetting is al lang onderkend, maar EBI Food Safety is er als eerste bedrijf in geslaagd op dit gebied een commercieel product te ontwikkelen. Bacteriofagen zijn zo interessant voor de bestrijding van bacteriën omdat ze volkomen onschuldig zijn

voor mens en milieu en alom in de natuur aanwezig zijn (bijvoorbeeld in water, voeding, en grond).

"De opening van ons Phage Technology Center is een mijlpaal in de geschiedenis van bacteriofagen technologie. Dit zal de positie van EBI Food Safety als productleider versterken en is een doorbraak in de bestrijding van gevaarlijke bacteriën" zegt EBI Food Safety's CEO Mark Offerhaus.

De faciliteiten van EBI Food Safety in Wageningen liggen in het hart van Food Valley (www.foodvalley.nl), dat inmiddels internationaal bekend staat als een centrum voor onderzoek en innovatie voor de voedingsmiddelenindustrie. EBI Food Safety werkt al jaren samen met een aantal bedrijven en instituten in Food Valley. "Wij zijn verheugd dat EBI Food Safety ervoor gekozen heeft haar Phage Technology Center in Wageningen te vestigen. Wij zijn ervan overtuigd dat het bedrijf van het grote kennisnetwerk en de beschikbaarheid van gekwalificeerde en bekwame arbeid in de regio zal profiteren", aldus Theo Meijer, bestuurslid van Wageningen Food Valley.

Over EBI Food Safety

EBI Food Safety is een Life Sciences onderneming die zich richt op de ontwikkeling en commercialisering van nieuwe anti-bacteriële middelen, gebaseerd op haar gepatenteerde bacteriofagen technologie. Het wetenschappelijk netwerk van het bedrijf is wijd vertakt en omvat samenwerkingen met universiteiten en onderzoekscentra in o.m. Zwitserland, België, Spanje, Italië en Nederland. Het bedrijf is toonaangevend op het gebied van toegepaste bacteriofagen technologie in de voedingsmiddelenindustrie.

Voor nadere informatie:

EBI FOOD SAFETY (www.ebifoodsafety.com)

Hoofdkantoor

Johan van Oldenbarneveltlaan 9
2582 NE Den Haag
Nederland
Tel: +31-70-358-5008
Fax: +31-70-358-5044
info@ebifoodsafety.com

Phage Technology Center

Nieuwe Kanaal 7P
6709 PA Wageningen
Nederland

Contacten:

Mr. Mark L. Offerhaus
Chief Executive Officer
Tel: +31-(0)654-913-176
m.offerhaus@ebifoodsafety.com

Ir. Martin Warmerdam
Director Marketing & Sales
Tel: +31 (0)62-0958-257
m.warmerdam@ebifoodsafety.com