

Fjern 99,5% af Listeria i Fiskeproduksjon med ren luft

Mange fiskeprodusenter kjemper mot listeria, men FHS Listeria-pakke er en effektiv måte å redusere listeria på, i hele fabrikk eller prosessen.

FHS Scandinavia har mange oppdrag i fiskeindustrien, som gjennom mange år har hatt stor suksess med å bruke ionisering i produksjonen.

Fred Sørensen, som har jobbet med teknologien hos norske kunder i over 20 år, sier "Når vi besøker et selskap og forstår produksjonsprosessen og anleggene, kan vi sette sammen en løsning som gir ekstra sikkerhet for å fjerne listeria. Selskaper som MOWI, Wangensten og Lofotprodukt har gjennom de siste 20 årene brukt løsningene våre med stor tilfredshet".

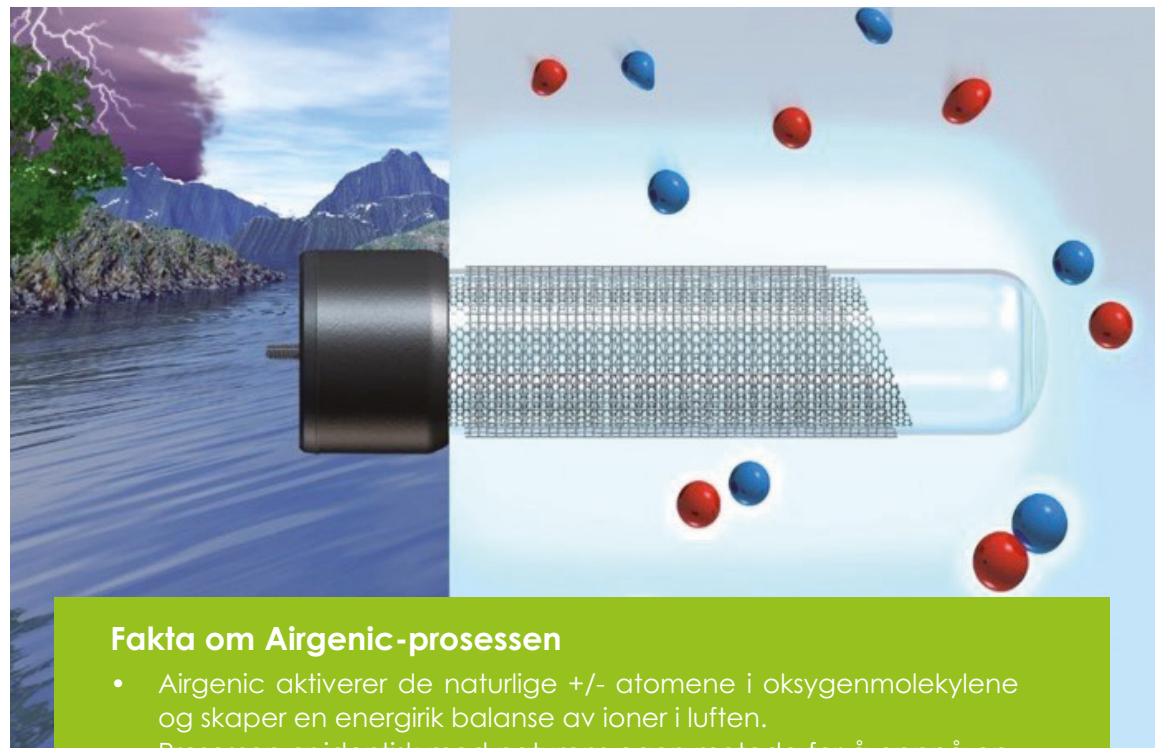
FHS Scandinavia jobber med tre teknologier for å redusere risikoen for listeria:

1. Ionisering i luften
2. UVC-lys på transportbånd og UV-tunneler
3. antibakterielle matter for gulv

Fred Sørensen utdyper: "På denne måten har vi i mange år valgt og jobbet tett med Europas ledende teknologiprodusenter, og det gir oss et ekstra godt grunnlag for dimensjonering, den beste driftsstabiliteten og slik dokumentasjon for å oppnå de ønskede resultatene for dekontaminering og reduksjon av for eksempel listeria."

Men hvordan kan ionisering i luften redusere forekomsten av Listeria?

I laboratorieforsøk viser ionisering med ioniseringsrør fra norske Airgenic effektivt å drepe 99,5 % av Listeria som er i vekstfase. Dette er en tilnærmet utsettelse av Listeria-bakterien dersom den opplever gode



Fakta om Airgenic-prosessen

- Airgenic aktiverer de naturlige +/- atomene i oksygenmolekylene og skaper en energirik balanse av ioner i luften.
- Prosessen er identisk med naturens egen metode for å oppnå optimal luftkvalitet.
- Et aktivert luftmolekyl bekjemper mugg, gjær, bakterier og lukt.

næringsforhold og kommer i vekstposisjon! Læs hele testen på www.Airgenic.com.

Airgenics ioniseringsteknologi i ventilasjonen sørger for at luften blir "rensere" og ikke "bærer" av bakterier ved at enhver bakterie- eller soppkoloni som forsøker å formere seg drepes hurtig og effektivt samme hvor de måtte befinne seg i lokalet. Eneste vilkåret er at luften kommer til.

Tester viser også at ionisering har en stor effekt på å eliminere virusoverføring gjennom luft, inkludert Covid-19.

Som ekstra sikkerhet kan løsningen også være å anbefale UVC-lys på kritiske overflater som kommer i direkte kontakt med fisken. I andre tilfeller kan antibakterielt gulv være en del av løsningen. Det viktigste er at vi i samarbeid med kunden utarbeider en foreløpig analyse slik at vi kan tilby den løsningen som best matcher kundens behov.

OM FHS-løsninger på listeria-utfordringer generelt:

- Utstyret kan brukes 24-7, mens produksjonen står på
- Miljøvennlig – ingen bruk av kjemikalier
- HMS-fordeler: forbedring av inn klima og stor reduksjon i virusoverføring gjennom luften – også COVID-19
- UVC dreper listeria i biofilm
- Listeriabakterien utvikler ikke resistens ovenfor ionisering og UVC lys



FHS står for Food Hygiene Solutions. Virksomheden har været en pålidelig partner for hygiejne løsninger til fødevarer virksomheder i Skandinavien i mere end 20 år. Vores hygiejne/ dekontaminering løsninger bygger på UVC-lys, ionisering, Ozon og antibakterielle gulvbelægninger.