

Invitation til temadag om Alternativ desinfektion og forbedring af produktionshygiejnen



**Undgå alvorlige kvalitetsbrist i din
fødevarerproduktion**

**Hold dig ajour med de nyeste muligheder for
forbedring af produktionshygiejne samt de
nyeste desinfektionsmetoder**

På temadagen får du introduktion til nye desinfektionsmetoder, der bidrager til øget produktivitet, - samtidig med at produktkvaliteten og fødevarer sikkerheden opretholdes. Metoderne reducerer kemikalieanvendelse, vand- og tidsforbrug.

Den forbedrede produktionshygiejne giver mulighed for længere produktionstid og en forbedret mikrobiologisk produktkvalitet, hvilket igen er med til at give et bedre produkt med længere holdbarhed.

Tid: 14. marts 2013
Sted: FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejlen
Tilmelding: Annette Koch Petersen; akp@force.dk
Senest 1. marts 2013
Tilmelding efter først-til-mølle princippet
Pris: 450,- kr. excl. moms

Program

- 09.00 – 09.30** **Indskrivning, kaffe og morgenbrød**
- 09.30 – 09.40** **Velkomst og præsentation af dagens program**
- 09.40 – 10.00** **Levnedsmiddelvirksomhedernes udfordringer**
vl konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
Mange levnedsmiddelvirksomheder kan nikke genkendende til ønsket om en øget produktivitet samtidig med krav om besparelser på vand, kemikalier og tid. En selvfølge er, at produkt- og fødevarer-kvaliteten opretholdes – eller måske endda forbedres.
Vil det være muligt at løse denne udfordring ?
- 10.00 – 10.45** **Effektiv biocid dannet ved elektrolyse – Neuthox**
vl direktør Alf Simonsen, Hjortkær Maskinfabrik og direktør Hardy Jepsen, Danish Clean Water
Uden brug af kemikalier og kun ved brug af vand, salt og el (til processen) dannes ved elektrolyse et særdeles virkningsfuldt biocid – Neuthox. Neuthox har flere forskellige anvendelsesmuligheder, og kan bl.a. anvendes som desinfektionsmiddel til produktionsudstyr, proces- og kølevand mv.
- 10.45 – 11.30** **Mekanisk overflade desinfektion med UV-C og ozon**
vl adm. direktør Jimmy K. Larsen, Jimco A/S
Manuel desinfektion er tidskrævende , og det er umuligt at komme ind i alle hjørner og sprækker. Samtidig anvendes skrappe kemikalier, der både belaster udstyr, miljø og arbejdsmiljø. Den nye desinfektion anvender ozonproducerende UV-lamper. Med den nye teknologi kan processen automatiseres, og der opnås en effektiv desinfektion.
- 11.30 – 12.15** **Desinfektion med ultralyd og damp**
vl divisionchef Niels Krebs, FORCE Technology
SonoSteam er en termisk ultralydsbehandling, hvor virkningen af damp og høj-frekvent ultralyd kombineres. Den varme damp slår mikroorganismene ihjel, mens ultralyden bevirker en stærkt forhøjet effektivitet af dampen. SonoSteam genereres af specialdesignede dyser, der på én og samme tid doserer dampen og frembringer ultralyden.
- 12.15 – 13.15** **Frokost**
- 13.15 – 14.00** **Bedre produktionshygiejne ved effektiv affugtning**
vl sales manager Anne Marie Lennings, Munters A/S
Den relative fugtighed i et rum, har stor betydning for mulig vækst af mikroorganismer. Dannet kondens kan derfor give store hygiejnemæssige udfordringer. En forbedret produktionshygiejne kan derfor opnås ved en hurtig og effektiv affugtning af produktionslokalet.
- 14.00 – 14.30** **Kontinuert behandling ved SonoSteam**
vl konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
Rengøringsfrekvensen er ofte fastsat efter, hvornår rengøring er nødvendigt i forhold til de hygiejnisk udsatte steder. Er det muligt at behandle disse steder, og derved opnå en højere produktionshygiejne i længere tid, vil det også være muligt at udsætte rengøringen.
- 14.30 – 15.00** **Kaffe**
- 15.00 – 15.35** **Simulering af SonoSteam processen**
vl afdelingschef Kristian Lykkemark Andersen, FORCE Technology
Ved computersimuleringer er det allerede på designstadiet muligt at få detaljeret information om, hvordan SonoSteam processen vil være i stand til at dekontaminere et givet produkt eller proces. Gennem modellering af geometri, materialeegenskaber, kontamineringsgrad af mikroorganismer og SonoSteam processen, kan den optimale placering og effekt af SonoSteam fløjterne sikres. Dermed opnås den størst mulige reduktion af mikroorganismer.
- 15.35 – 15.50** **inSPIRe FOOD og muligheder for Demoprojekter**
vl konsulent Annette Baltzer Larsen, FORCE Technology
inSPIRe FOOD er et nationalt fødevarerprojekt, der er med til at skabe konkret viden og resultater, der forbedrer dansk fødevareresektors produktivitet og globale konkurrenceevne.
- 15.50 – 16.00** **Afrunding og afslutning**