

[VELKOMMEN ▾](#)[OM FHS ▾](#)[DINE UTFORDRINGER ▾](#)[LØSNINGER ▾](#)[CASES ▾](#)[KONTAKT](#)

Utfordringer

Fabrikkens hygieneløsninger

Fakta om FHS

Du oppnår

Slik arbeider vi

Bakterier og høye kimtall

Mugg og gjær

Overflater

Emballasje

Vann & flytende produkter

[VELKOMMEN ▾](#)[OM FHS ▾](#)[D](#)

Fabrikkens
hygieneløsninger

Facts om FHS

[OM FHS ▾](#)[DINE UTFORDRINGER](#)

20 års erfaring

Du oppnår

God investerings

Sådan arbejder vi

[DINE UTFORDRINGER ▾](#)[LØSNINGER ▾](#)[C/](#)

LISTERIA, SALMONELLA &
COLI

BAKTERIER & HØJE KIMTAL

SKIMMEL OG GÆR

[LØSNINGER ▾](#)[CASES ▾](#)[KONT](#)

LUFT

OVERFLADER

RØR OG CIP

GULV

EMBALLAGE

VAND & FLYDENDE
PRODUKTER

Mugg- og gærutfordringer hos brødproducent
Dekontaminering av pasta-pakkelinje

Dekontaminering av vann fra buffertank i meieri

Høye kimtall på emballasje
Bryggeri bruker ozon til dekontaminering

Høye kimtall i område med stor aktivitet

Ved hjelp av moderne teknologi fra ledende
underleverandører av UVC, Ionisering og ozon tilbyr
FHS Scandinavia tørr dekontaminering 24/7

Desinfeksjon mens produksjonen kjører 24/7 – Garantert
effekt

Hygieneløsninger med

Skimmel- og gærutfordring
hos brødproducent

UVC-lys til dekontaminering
af pasta-pakkeline

Dekontaminering af vand fra
buffertank i mejeri

Høje kimtal på emballage

Bryggeri bruger ozon til
dekontaminering

Høje kimtal i område med
stor aktivitet

Se alle cases og artikler

20 ÅRS ERFARING

Ved hjælp af moderne teknologier fra ledende underleverandører af UVC,
IONISERING og OZON tilbyder FSH Scandinavia tør dekontaminering 24/7

HELT UDEN KEMI

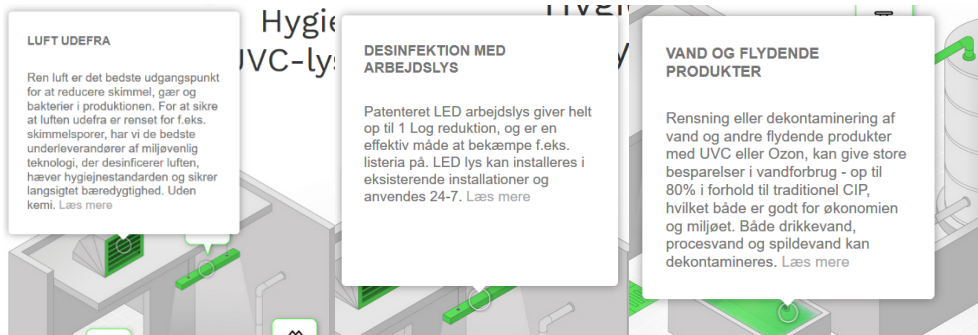
Desinfektion mens produktionen kører 24/7
Garanteret effekt - No Cure, No Pay

Hygiejneløsninger med
UVC-lys, ozon og ionisering

Luft utenfra

Desinfeksjon med
arbeidslys

Vann og flytende
produkter



LUFT



OVERFLADER



GULV



RØR/CIP



EMBALLAGE



VAND

Overflader

Emballasje

Vann

20 års erfaring

Vi har solid erfaring med kemi-fri dekontaminering 24/7. En erfaring vi har bygget op gennem en solid kundebase og vores samarbejde med Europas ledende leverandører.

LÆS MERE

No cure, no pay

Vi er ret sikre på at vi kan finde den rette løsning, men lever vores løsning ikke op til jeres forventninger, så er vores filosofi "No Cure No Pay."

LÆS MERE

Europas førende leverandører

Alle vores leverandører er markedsledere på det europæiske marked for UVC-lys, ionisering, ozon og antibakteriel gulvbelægning.

LÆS MERE

20 års erfaring Vi har solid erfaring med kemi-fri dekontaminering 24/7. En erfaring vi har bygget op gennem en solid kundebase og vårt samarbeid med Europas ledende leverandører. Les mer	No cure, no pay Vi er sikre på at vi kan finne den rette løsning, men lever våre løsninger ikke opp til deres forventninger er vår filosofi «...» Les mer	Europas ledende leverandører Alle våre leverandører er markedsledere på det Europeiske marked for ---- og antibakteriell gulvbelegning Ler mer
--	--	---

Få besøk av en FHS-konsulent i den virksomhet – Kontakt oss
FHS har optimale dekontamineringsløsninger, som kan tilpasses alle steder i din virksomhet, **på likt nivå om din utfordring handler** om listeria, salmonella, mugg, coli eller høye kimtall

- Be mamma se over det som er markert i rødt, usikker på om det ble korrekt oversatt

Har du en utfordring?

Har du bruk for hjelp til din utfordring? Fyll it skjemaet og vi kontakter deg så fort som mulig

Cases
Mugg og gjær
Bakterier og høye kimtall

Få besøk af en FHS konsulent i din virksomhed

KONTAKT OS

CASES

FHS har optimale dekontamineringsløsninger, der kan tilpasses alle steder i din virksomhed. Både meget om din udfordring er listeria, salmonella, skimmel, coli eller høje kimtall.

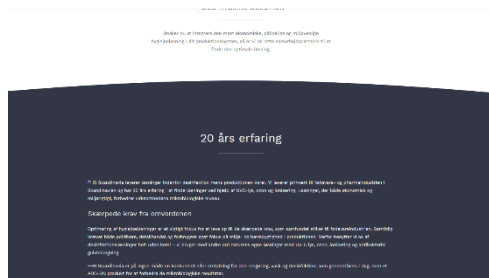
HAR DU EN UDFORDRING?

Har du brug for hjælp til din udfordring? Udfyld formularen og vi kontakter dig hurtigst muligt

FHS SCANDINAVIA - DK
+45 27 62 61 73

FHS SCANDINAVIA DK
info@fhs-scandinavia.com

CASES
i dekontaminering
i listeria, salmonella og coli
i bakterier og høje kimtall



Ønsker du å interagere den mest økonomiske, pålitelige og miljøvennlige hygieneløsning i ditt produksjonssystem, så er vi den rette samarbeidspartner for å finne den optimale løsningen. 20 års erfaring

FHS Scandinavia leverer løsninger innenfor desinfeksjon mens produksjonen kjører. Vi leverer primært til fødevarer- og farmaindustrien i Skandinavia og har 20 års erfaring med å finne løsninger ved hjelp av UVC-lys, ozon og ionisering.

Løsninger, hvor både økonomisk og miljøvennlig, forbedrer virksomhetens mikrobiologiske nivå.

Setningen over kan også skrives: **Økonomiske og miljøvennlige løsninger forbedrer virksomhetens mikrobiologiske nivå.**

Skjerpende krav fra omverdenen

Optimering av hygieneløsninger er et viktig fokus for å leve opp til de skjerpede krav, som samfunnet stiller til fødevarerindustrien. Samtidig krever både politikere, detaljhandel og forbrukere økt fokus på miljø- og bæredyktighet i produksjonen. Derfor benytter vi oss av desinfeksjonsløsninger helt uten kjemi – vi bruker med andre ord naturens egne løsninger med UVC-lys, ozon, ionisering og antibakteriell gulvbelegning.

FHS Scandinavia er på ingen måte en konkurrent eller erstatning for den rengjøring, vask og desinfeksjon, som gjennomføres i dag, men et ADD-ON produkt for at forbedre de mikrobiologiske resultater.

DU OPNÅR

Hvad opnår du ved at vælge FHS Scandinavia til at løse dine mikrobiologiske udfordringer?

- en bedre effektivitet i din produktion (færre stop)
- færre tilbagekaldelser af produkter med mikrobiologiske problemer
- længere holdbarhed på produktet
- grøn profil ved at mindske vandforbrug og fravælge kemi

Gennem de sidste 20 år med UVC-lys, ozon og ionisering, har vi lært hvad der virker – og ikke mindst – hvad der *ikke* virker til desinfektion uden kemi i fødevarerbranchen. Og vi har udvalgt og testet de bedste leverandører indenfor området "kemikaliefri dekontaminering 24-7, mens produktionen kører", så vi kan rådgive dig om de bedste hygiejneløsninger.

20 ÅRS ERFARING

med bekæmpelse af listeria, salmonella, skimmel, gær, coli og høje kimtal helt uden KEMI

LØSNINGER UDEN KEMI

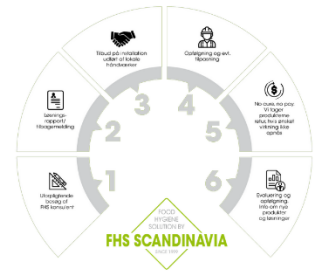
+45 27 62 61 73

Løsninger
uten
kjemi

Du oppnår

Hva du oppnår ved å velge FHS Scandinavia til å løse dine mikrobiologiske utfordringer?

- en bedre effektivitet i din produksjon (færre stopp)
- færre tilbakekallelser av produkter med mikrobiologiske problemer
- lengere holdbarhet på produktet
- grønn profil ved å minske vannforbruk og fravelge kjemi



Gjennom de siste 20 år med UVC-lys, ozon og ionisering, har vi lært hva som virker – og ikke minst – hva som *ikke* virker til desinfeksjon uten kjemi i fødevarebransjen. Og vi har utvalgt og testet de beste leverandører innenfor området “kjemikaliefri dekontaminering 24-7, mens produksjonen kjører”, så vi kan rådgi deg om de beste hygieneløsninger.



God investering i fremtiden:



FHS Scandinavia leverer løsninger innenfor dekontaminering, mens produksjonen kjører. Vi leverer primært til fødevarer og pharmaindustrien og har 20 års erfaring i å finne løsninger, som hjelper virksomheter med å forbedre deres

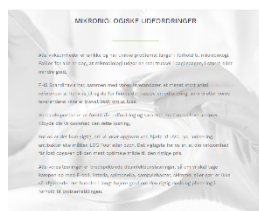
mikrobiologiske nivå. Et område, som har økt fokus fra både detaljhandelen, leverandører og samfunnet generelt. Derfor er en investering i virksomhetens hygieneløsninger en sikker vinder og en forsikring i fremtiden, da det beriker virksomheten med en lengere produktholdbarhet og færre tilbakekallelser av produkter. Resultater, som matcher samfunnets trend om å stoppe matsvinn og å produsere bæredyktig – uten bruk av kjemi.

Slik arbeider vi:

Når vi kommer ut til dere og kaster et blikk på deres virksomhet samt snakker med dere, om deres mikrobiologiske utfordring, har vi raskt et godt bilde av en løsning. I de fleste tilfeller er det en løsning, som ikke krever en total ombygning for dere, men bare et supplement av UVC-lys, ozon, ionisering og/eller antibakterielle matter i deres oppsett. Og da våre utvalgte underleverandører er spesialister innenfor hvert deres område, kan vi sammensette de mest optimale produkter til dere.

Vi er ganske sikre på, at vi kan finne den rette løsning til din virksomhet, men skulle løsningen allikevel ikke leve opp til deres forventninger, så er vår filosofi «No cure no Pay».

1. Uforpliktende besøk av en FHS-konsulent
2. Løsningsrapport/tilbakemelding
3. Tilbud på installasjon utført av en lokal håndverker
4. Oppfølging og evt. tilpasning
5. Vi tar produktene i retur, hvis ønsket virkning ikke oppnås
6. Evaluering og oppfølging. Informasjon om nye produkter og løsninger



Mikrobiologiske utfordringer:

Alle virksomheter er unike og har unike problemstillinger i forhold til mikrobiologi. Felles for alle er i midlertidig, at mikrobiologi utgjør en reel trussel i hverdagen, i større eller mindre grad.

FHS Scandinavia har, sammen med våre leverandører, et stort antall referanser å henvise til og derfor finnes det neppe en utfordring, som vi eller våre leverandører ikke har blitt bedt om å løse.

Vår ekspertise er å forstå din utfordring og sammen med våre leverandører tilby din virksomhet den rette løsning.

For oss er det ikke viktig, om vi løser oppgaven ved hjelp av UVC-lys, ionisering, antibakterielle matter, LOG Four eller ozon. Det viktigste for oss er at din virksomhet får løst oppgaven på den mest optimale måte til den riktige pris.

Alle våre løsninger er bredspektre desinfeksjonsløsninger, så om vi skal ta opp kampen med E-coli, listeria, salmonella, campylo-bakterier, mugg eller gjær er ikke så avgjørende. Det handler i langt høyere grad om den riktige dose og plassering i forhold til problemstillingen.



I FHS Scandinavia får vi ofte forespørsler på utfordringer, som handler om bakterier som listeria, salmonella og coli i produksjonsmiljøet. Derfor har vi også opparbeidet en stor erfaring i at finne løsninger, som passer de enkelte miljøer, som de opptrer i.

Vi har f.eks. stor erfaring i å redusere/fjerne listeria i fiskeindustrien. En erfaring vi bruker, når vi arbeider med listeria-utfordringer i andre industrier.

Og da listeria, i forskjell fra andre bakterier, trives ved lavt oksygen nivå som f.eks. i påleggsemballasjer, kan UV-C lys installeres i pakkeområdet og fjerne bakterien på overflater og utstyr. Vel å merke, hvis UVC lyset er plassert korrekt. Utover kan LED arbeidslys redusere listeria-forekomster med opptil 1 Log. Kontakt oss for å høre mer om vår effektive listeria-bekjempelse.

Når det gjelder colibakterier, finnes de overalt i naturen og naturlig i tarmen hos drøvtyggere. Det er derfor ikke realistisk å fjerne bakterien fullstendig. Men med en spesialutviklet luftingrediens L.O.G. Four kan coli stort sett reduseres, og det ferdige produkt oppnår en signifikant lengere holdbarhet på hyllen.

Hvis du vil hente inspirasjon om andre mikrobiologiske utfordringer, er du velkommen til å lese videre i våre cases, som du finner nedenfor eller i avsnittet "CASES". Du er også velkommen til å ringe til oss på **(+45) 27 62 61 73**, hvis du vil vite mere.



Bakterier og høye kimtall:

Et høyt kimtall kan være et tegn på dårlig hygiene, men med FHS Scandinavias dekontamineringsløsninger kan vi optimere hygienens på tvers av rom og teknologier – uten å skulle stoppe produksjonen. Ved å integrere UV-C, ionisering, ozon eller en kombinasjon av flere teknologier, kan vi med sikkerhet nedbringe kimtallet i din virksomhet.

virksomhet.



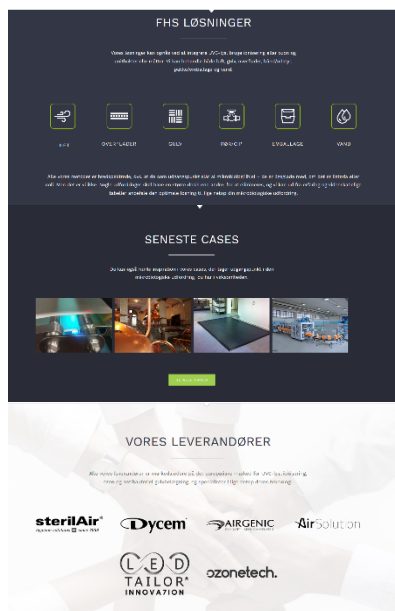
Mugg og gjær

Akkurat som bakterier, finnes gjær og skimmel overalt i naturen, og de kan være både gagnlige og skadelige. Samtidig fungerer de som indikatororganismer og viktige parameter, når man måler hygienestandardene. I FHS Scandinavia har vi gode erfaringer med å minske høye gjær- og muggtall ved å sørge for god, ren luft ved bruk av f.eks. ionisering.

I brødproduksjon har vi med ionisering oppnådd store mugg- og gjærreduksjoner – både i forskjellige typer avdelinger og bakerier. F.eks. i pakkeri, i kjøletunnel og UVC tunnel, ionisering i maskiner, lager og produksjon. Alle områder hvor mugg og gjær er en utfordring, kan vi bidra med et bedre produksjonsmiljø. Det betyr at krav til holdbarhet kan overholdes eller rett og slett forlenges, og dermed færre omkostninger til returvarer og reklamasjon for virksomheten.

FHS Scandinavia kan ikke garantere et gitt mikrobiologisk nivå uansett utfordring, men vi kan alltid forbedre det mikrobiologisk nivå i samarbeid med kunden. Når vi minsker høye gjær- og muggtall, opplever medarbeiderne samtidig en klar forbedring av innneklimaet og dermed et forbedret arbeidsmiljø generelt.

Hvis du vil hente inspirasjon om andre mikrobiologiske utfordringer, er du velkommen til å lese videre i våre cases, som du finner nedenfor eller i avsnittet “cases”. Du er også velkommen til å ringe til oss på **(+45) 27 62 61 73**, hvis du vil vite mer.



FHS Løsninger:

Våre løsninger kan oppnås ved å integrere UVC-lys, bruke ionisering eller ozon og antibakterielle matter. Vi kan behandle både luft, gulv, overflater, bånd/utstyr, pakke/emballasje og vann.

Alle våre metoder er bredspektret, dvs. at de som utgangspunkt slår all mikrobiologi ihjel – de er likeglade med om det er listeria eller coli. Men det er ikke vi. Noen utfordringer skal ha en større dose enn andre, for å elimineres, og vi kan ut fra erfaring og vitenskapelige tabeller anbefale den optimale løsning til nettopp din mikrobiologiske utfordring.

Seneste cases:

Du kan også hente inspirasjon i våre cases, som tar utgangspunkt i den mikrobiologiske utfordring du har i din

virksomhet.

Våre leverandører:

Alle våre leverandører er markedsledere på det Europeiske marked for UVC-lys, ionisering, ozon og antibakteriell gulvbelegning, og spesialister i nettopp deres teknologi.

Vår målsetning for løsninger er å finne nettopp den løsning som gjør det mulig å holde samme kintallsnivå ved produksjonsstop, som virksomheten har etter endt rengjøring. Og

dette helt uten fordyrende stop eller begrensning av produksjonsprosessen. Det er derfor vi kaller våre hygieneløsninger for dekontaminering 24/7.



Luft

Ren luft er det beste utgangspunkt for å redusere mugg, gjær og bakterier i produksjonen. Dette gjelder både luften som kommer inn utenfra og den resirkulerte luft i en produksjon med stor aktivitet.

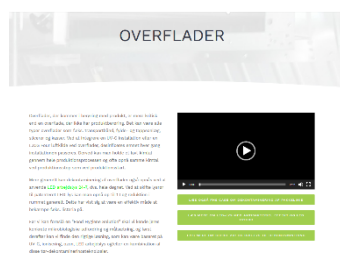
FHS har de beste underleverandører av miljøvennlig teknologi, som desinfiserer luften, hever hygienestandarden og sikrer langsiktig bæredyktighet. Uten kjemi.

Utstyret kan monteres i eksisterende ventilasjon eller som en selvstendig enhet. De forskjellige teknologier UVC, ionisering, L.O.G. Four og ozon har hver deres fordeler og kan kombineres alt etter utfordring. Anlegg til resirkulering fungerer også som partikkel fjerner.

Knappene på siden:

1. Les også FHS case om mugg og gjær
2. Les presentasjon av airgenic og ...
3. Les presentasjon om

Overflater



Overflater som kommer i berøring med produkt, er mer kritisk enn en overflate som ikke har produktberøring. Det kan være alle typer overflater som f.eks. transportbånd, fylde- og tappeanlegg, slicere og kasser. Ved å integrere en UV-C installasjon eller en L.O.G Four luftkilde ved overflater, desinfiseres emnet hver gang installasjonen passerer. Dermed kan man holde et lavt kimtall gjennom hele produksjonsprosessen og ofte oppnå samme kimtall ved

produktionsstop som ved produksjonsstart.

Mer generelt kan dekontaminering av overflater også oppnås ved å anvende [LED arbeidslys 24-7](#), dvs. hele døgnet. Ved å skifte lysrør til patenterte LED-lys kan man oppnå opp til 1 Log reduksjon i rommet generelt. Dette har vist seg å være en effektiv måte å bekjempe f.eks. listeria på.

Før vi kan foreslå en «Food Hygiene Solution» skal vi skjende deres konkrete mikrobiologiske utfordring og målsetning, og først etter det kan vi finne den riktige løsning, som kan være basert på UV-C, ionisering, ozon, LED arbeidslys og/eller en kombinasjon av disse tørr-dekontamineringsteknologier.

Knapper på siden:

1. Les også case om dekontaminering av pakkelinje
2. les mer om LED-LYS med antibakteriell effekt og Led Taylor
3. Les mer om sterilAir og uvc-lys til dekontaminering



Rør og CIP

I virksomheter, hvor rør og CIP utgjør en vesentlig del av produksjonsanleggene f.eks. i bryggerier og meierier, har man tradisjon for å bruke kjemikalier og varmt vann til desinfeksjon. I dag finnes det veldig effektive alternativer til den tradisjonelle dekontaminering.

Nemlig ozon, hvor det økonomiske, håndteringsrelaterte og miljømessige er meget effektivt.

Da ozon er ca. 10-1000 gange mere effektiv end kjemikalier mot bakterier, mugg og **virus**, kan desinfeksjonen med ozon avsluttes på få minutter og spare nedetid for enhver form for anlegg. Til og med helt uten kjemi og stort vannforbruk.

Knapper:

1. Les mer om dekontaminering med ozon i meieri
2. Case fra bryggeri
3. Les presentasjon om CIP og ozon

Gulv



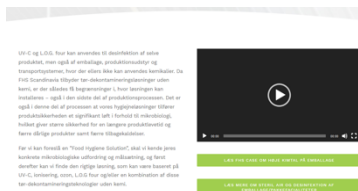
Forskning viser at 80% av kontaminering kommer fra hjul og fotspor. Ved å bruke antibakteriell gulvbelegning, f.eks. i form av matter, kan man naturalisere mer enn 99% av denne kontaminering.

Antibakteriell gulvbelegning kan brukes i soner mellom rene og urene områder, f.eks. mellom produksjon og lagerhall, hvor der er tung trafikk og hvor man ønsker å begrense den kontaminering, som spredes via hjul og persontrafikk.

Knapper:

1. Les FHS case om antibakterielle matter
2. Les artikkelen «god hygiene starter på gulvet»
3. Les mer om dycem og antibakteriell gulvbelegning

Emballasje



UV-C og L.O.G. four kan anvendes til desinfeksjon av selve produktet, men også av emballasje, produksjonsutstyr og transportsystemer, hvor det ellers ikke kan anvendes kjemikalier. Da FHS Scandinavia tilbyr tørr-dekontamineringsløsninger uten kjemi, er det dermed få begrensninger i hvor løsningen kan installeres – også i den siste del av produksjonsprosessen. Det er

også i denne del av prosessen at vår hygieneløsninger tilfører produktsikkerheten et signifikant løft i forhold til mikrobiologi, noe som gir større sikkerhet for en lengere produktlevetid og færre dårlige produkter samt færre tilbakekallelser.

Før vi kan foreslå en "Food Hygiene Solution", må vi vite hva deres konkrete mikrobiologiske utfordring og målsetning er, og først deretter kan vi finne den riktige løsning, som kan være basert på UV-C, ionisering, ozon, L.O.G four og/eller en kombinasjon av disse tørr-dekontamineringsteknologier uten kjemi.

Knapper

1. Les FHS case om høye kimtall på emballasje
2. Les mer om steril Air og desinfeksjon av emballasje/pakkefasiliteter



Vann og flytende produkter

Rensning eller dekontaminering av vann kan gi store besparelser i vannforbruk, som både er godt for økonomien og miljøet. FHS Scandinavia har erfaringer i dekontaminering av vann og andre flytende produkter med UVC og/eller ozon. Både drikkevann, prosessvann og avløpsvann kan dekontamineres og man kan oppnå store besparelser i produksjonen ved resirkulering. I meierisektoren,

har vi gode erfaringer med at anvende UV-C til dekontaminering i saltlagekar, og med ozon finnes et stort antall muligheter for å fjerne uønsket smak i f.eks. drikkevarer, som kan være oppstått andre steder i produksjonsprosessen.

Før vi kan foreslå en "Food Hygiene Solution", må vi vite hva deres konkrete mikrobiologiske utfordring og målsetning er, og først deretter kan vi finne den riktige løsning, som kan være basert på UV-C, ozon og/eller en kombinasjon av disse dekontamineringsteknologier.

CASES:



Gjennom årene har vi høstet erfaring fra et stort antall industrier med mange forskjellige utfordringer. Les cases nedenfor

Du kan også hente inspirasjon i våre cases, hvor vi tar utgangspunkt i forskjellige mikrobiologiske utfordringer som du kanskje har i virksomheten.

Mugg- og gjærutfordringer hos brødprodusent

PROBLEM:

En brødprodusent har konstantert utilfredsstillende luftkvalitet i pakkeri og kjøletunnel. Luftkvaliteten er dokumentert gjennom lang tid ved bruk av Air-Sampler. Gjær og mugg er utfordringen, som kontaminerer brødet og holdbarheten reduseres. En situasjon, som kan gi problemer med produsentens omdømme hos både detaljhandelen og forbruker, og med store omkostninger til følge.

LØSNING:

FHS Scandinavia gjennomgår brødprodusentens «produksjonsflow» og vurderer alle forhold, som kan have innflytelse på gjær og muggutfordringen.

Produsenten setter helt spesifikke mål i forhold til totalt kimtall, samt gjær og muggnivåer i de enkelte produksjonsområder. Disse målene skal FHS Scandinavia garantere at oppnås ved hjelp dekontaminering av luften i pakkeri og kjøletunnel.

Vi installerte ionisering etter nøye beregninger både i ventilasjon og i resirkuleringsenheter i lokalene. Denne installasjon ble solgt på betingelse av at vi kunne levere resultat, etter de spesifikke mål. Og målet ble nådd.

RESULTAT:

Ved at velge denne FHS-løsning sikrer brødprodusenten seg et seriøst utgangspunkt for ren luft i produksjonsmiljøet og dermed reduseres risikoen for tapt produksjon. Produsenten kan overholde løftet om en lengere holdbarhet, også på produkter med færre tilsetningsstoffer og økologi. En både kortsiktig og langsiktig økonomisk gevinst

Test av UVC-lys til dekontaminering av pasta-pakkelinje

PROBLEM:

Stor vekst i mikroorganismer fra produktsopstart til produksjonsstop ved pasta pakkelinje.

LØSNING:

Et produksjonsstop med rengjøring midt i produksjonsintervallet vil være en dyr løsning p.g.a. tab av produktivitet. Implementering av UVC lys til dekontaminering på pakkelinjen resulterte i en signifikant reduksjon av både coli, listeria, salmonella og stafylokokker.

RESULTAT:

Implementering av UVC lys i pakkelinjen medførte en større produksikkerhet og en bedre effektivitet i produksjonen.

Dekontaminering av vann i buffertank på meieri

PROBLEM:

Et meieri anvender en meieritank som buffertank til kjølevann. Vannet i tanken har en kritisk temperatur for bakterievekst, da det måles til 20-25°C.

LØSNING:

Buffertanken får installert spesialbygget UVC utstyr, som tåler både trykk og montering under vann. En korrekt dimensjonert UVC installasjon sikrer, at vannet ikke overstiger tillate total-kimnivå. Dermed unngås kontaminering av utstyr og vannet kan brukes som skyllevann.

RESULTAT:

Gjenbruk av vann fra buffertanken er nå mulig uten risiko for kontaminering og dermed oppnås en besparelse på både økonomien og miljøet.

Høye kimtall på emballasje

PROBLEM:

En dansk meierikunde opplever innimellom for høye kimtall på lokk og begre, hvilket kan medføre fordyrende forringelser på sluttproduktet.

LØSNING:

Vi har stor viten om dosering av UVC til å eliminere en gitt bakterie eller gjær og mugg. Når beregningen er bassert på et stort antall faktorer som f.eks. temperatur, hastighet og avstand, vet vi presist hvor høy UVC intensitet, som skal installeres, for å garantere meieriets krav – f.eks. en log1 reduksjon.

Vi tilbød derfor meieriet de rørene og det utstyret, som er mulig å installere i deres eksisterende produksjon, og som oppfyller meieriet ønskede reduksjon i kimtallet. Installasjonen ble tilbudt på "No Cure No Pay" basis med den betingelsen at kunden kjøpte installasjonen, hvis de ønskede resultater ble oppnådd. Det ble deretter installert UVC på utstyret, resultatene var yterst tilfredsstillende og flere installasjoner har siden kommet til.

RESULTAT:

En tryggere produksjon, mindre risiko for kontaminering og dermed mindre risiko for dårlige produkter eller tilbakekallelser, som til slutt er en stor omkostning for meieriet.

Bryggeri bruker ozon til dekontaminering av rør og CIP

PROBLEM:

Grebbestad Bryggeri har brukt store mengder kjemikalier og varmt vann til å desinfisere alt prosessutstyr – en nødvendig prosedyre for å opprettholde den høyeste produktkvalitet. Metoden er en av de mest vannforbrukene og dyre prosesser, som sammen med de kjemiske håndteringsproblemer, skaper utfordringer under produksjonen. Derfor ble ozonets dekontamineringspotensiale testet opp imot den tradisjonelle hygieneløsning med kjemi og varmt vand.

LØSNING:

Ozonetech installerte et høytytende ozonsystem, som giver effektiv rengjøring og desinfeksjon av hyppige CIP operasjoner uten bruk av syre og varmt vann. Ozonanlegget styrer automatisk mengden av ozon konsentrasjon under desinfeksjon etter behov, og etterlater ingen kjemiske rester. Helt uten håndtering eller administrasjon av varmt vann eller farlige kjemikalier.

RESULTAT:

Ozon til desinfeksjon har signifikant redusert bryggeriets omkostninger til håndtering av kjemikalier og de direkte kjøpsomkostninger av kjemikalier. Vannforbruket er også betydelig redusert, da kjemiske rester ikke lenger forekommer. Utover er anleggets nede-tid reduserer takket være systemets høye desinfeksjonskapasitet. Bryggeriet er meget tilfreds med ozon som deres nye hygieneteknologi og har integrerte ozonsystemet i både gjæringstanker og fyldemaskiner. Og utover at ozon er en attraktiv økonomisk løsning, viste ozon seg også til å være en attraktiv løsning for miljøet som helhet.

Høye kimtall i områder med stor aktivitet

PROBLEM:

I et pakkeområde i en større fødevarer virksomhet måler man perioder et høyere antall totalkim enn ønsket. Virksomheten ønsker å forebygge slike utsving i totalkim og redusere totalkim generelt.

LØSNING:

Virksomheten har alminnelig arbeidslys (LED lys) i området, og får installert ANTIBAC LED-lys i eksisterende lys-installasjoner. ANTIBAC LED-lys fungerer som normalt lys og kan brukes overalt med menneskelig aktivitet, men har en lang rekke fordeler fremfor alminnelig lys, da det forbedrer overflatehygien og holder vekst av bakterier, virus, mugg og gjær nede.

RESULTAT:

Virksomhetens målinger viser at ved skifte av alminnelig lys til ANTIBAC LED-rør i eksisterende lys-installasjoner, kan den oppnå opp til 1 log reduksjon i antall totalkim. Derved reduseres både antall totalkim og periodevis svingninger.

Cases og artikler:

Cases

1. Bruk av antibakterielle matter mellom rene og urene soner
2. Utvikling av produksjonslinje med intrigert UVC-lys til dekontaminering
3. Høye kimtall på emballasje
4. Høye kimtall i områder med stor aktivitet
5. Antibakteriell gulvbelegging – forskjellige cases oppdelt i industri

CASES	
• Bruk av antibakterielle matter mellom rene og urene soner	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Utvikling av produksjonslinje med intrigert UVC-lys til dekontaminering	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Høye kimtall på emballasje	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Høye kimtall i områder med stor aktivitet	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Antibakteriell gulvbelegging – forskjellige cases oppdelt i industri	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
ARTIKLER	
• Bruk av antibakterielle matter mellom rene og urene soner	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Utvikling av produksjonslinje med intrigert UVC-lys til dekontaminering	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Høye kimtall på emballasje	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Høye kimtall i områder med stor aktivitet	• Redusere og kontrollere mikroorganismer
• Antibakteriell gulvbelegging – forskjellige cases oppdelt i industri	• Redusere og kontrollere mikroorganismer

6. Mugg- og gjærutfordringer hos brødprodusent
7. Test av UVC-lys til dekontaminering av pasta-pakkelinje
8. Dekontaminering av vann fra buffertank til meieri
9. Bryggeri bruker ozon til rør og CIP
10. Case in UVC på transportbånd i oksekjøttproduksjon

Artikler

1. [Schnitt für Schnitt ein hygienisches Produkt – Slicer mit UVC-Entkeimung](#)
 2. Klar reduksjon i bakteriedannelsen i slakteri – UVC beskytter hygienen på transportbånd
 3. Ozon technology in breweries
 4. Orkla Foods skiftet fra klordioxid til ozon. Ingen kjemikalier og 80% lavere driftomkostninger
 5. God hygiene starter på gulvet og med FHS Scandinavia (DK)
-