

Optimer hygiejnen i produktionen nemt og effektivt med mobilt damp sug

God produktionshygiejne er afgørende for et højt niveau af fødevarer sikkerhed. Der findes en række metoder til at fjerne urenheder fra produktionsudstyr og -lokaler og efterfølgende desinficere. Mobilt damp sug er en effektiv metode til hygiejneoptymering

Af Lene Meinert og Bjarne Sigtryggsson, Teknologisk Institut

Damp sug har været anvendt på større slagterier i en længere årrække; det er nemlig en effektiv metode til at fjerne forureninger fra slagtekroppe og desinficere kroppene i én og samme handling. At indlægge damp i en virksomhed kan dog være en bekostelig affære, og derfor er damp sugning ikke så udbredt i andre typer af produktioner, selvom metoden er veldokumenteret til brug ved samtidig fjernelse af urenheder og desinfektion. Men den situation er måske på vej til at ændre sig, da der nu er et omkostnings-effektivt og mobilt anlæg på markedet.

Damp sug har dokumenteret effekt på slagtekroppe

Damp sugning har været benyttet på slagterier i USA og Australien i mange år, og i begyndelsen af 00'erne videreudviklede DMRI et håndholdt og let sugehoved til at udføre damp sugningen med. Prin-

cippet er, at damp sugningen fjerner urenheder som for eksempel gødningsrester med bakterier og hår fra slagtekroppen med et sugehoved, der samtidig desinficerer med damp. Den kontinuerlige damp fra mundstykket sikrer mod krydskontaminering, og behandlingen med damp giver ingen blivende eller synlige ændringer af kødooverfladen.

Effekten af suge- og dampbehandlingen er derfor, at spredning af bakterier minimeres. Desuden skal slagteriarbejderen ikke fraskære de urene områder på slagtekroppen, hvilket ellers ville have medført et økonomisk tab.

DMRI har udviklet to forskellige sugehoveder: "Classic", der består af et metalhoved (designet til sugning af flommefedt) og "Tubular 5", der har fem fleksible silikone-fingre (multifunktionelt), begge hoveder kan købes hos DMRI.

Den bakteriologiske effekt af damp sug er testet i forbindelse med pause-/intervalrengøring af skærebånd, som også fungerer som transportbånd. Testen viste en tydelig reduktion i antallet af bakterier på båndet. Der findes kilometervis af bånd i de danske fødevarer virksomheder, hvor damp sug kan anvendes til renholdelse under produktion/pauserengøring, lige der hvor behovet opstår.

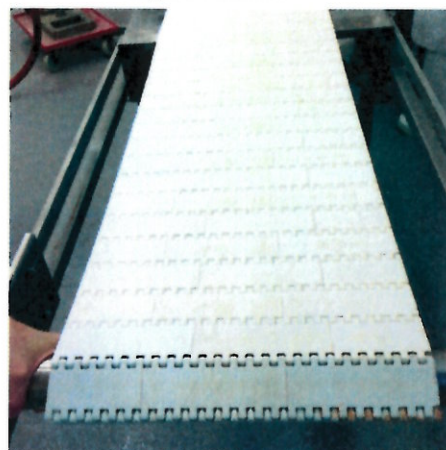
Nyt mobilt damp sug anlæg i fødevarer virksomheder

Det nye mobile anlæg har en dampkedel på 16,0 liter og en varmepatron på 12 kW, som tilsammen leverer den desinficerende damp. Det giver i princippet det mobile anlæg samme kapacitet som et fast installeret damp anlæg, blot med den ekstra fordel, at det nemt kan flyttes rundt i produktionen.

Når behovet for kritisk ad hoc renholdelse



Damp sug har været anvendt på større slagterier i en længere årrække.



Dokumenteret effekt af damp sugning på skærebånd.

opstår, eller når der er brug for desinfektion af små eller større emner, køres anlægget let hen til den konkrete opgave. De store hjul gør det nemt at flytte udstyret, og derefter skal der blot tilsluttes strøm og vand. Og efter et par minutter er anlægget driftsklart til at levere damp og effektiv sugning af urenheder. Det nye mobile system åbner således op for brug af desinficerende damp sug i en lang række fødevarer virksomheder, der ikke har et fast installeret damp system.

Mulighederne er mange, og i en tid med stigende fokus på optimering af produktionstiden kan desinficerende damp sug være en ny og effektiv metode til renholdelse. Dermed kan produktionstiden enten forlænges, gøres mere fleksibel eller omlægges til kortere produktionsserier uden at gå på kompromis med hygiejnen og fødevarer sikkerheden.

Læs mere om den mobile damppløsning på www.teknologisk.dk/ydelser/mobilt-damp-sugeanlaeg-sikker-hoejt-hygiejne-niveau/41638.