

FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Fremtidens rengøring

CIP-Indsigt og potentiale
Billund den 19.11.2020

v/ Bjørn Parelus, FHS Scandinavia

LinkedIn

Følg FHS on LinkedIN.
Nyheder om dekontaminering 24-7

FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Om FHS Scandinavia

- **FHS** = **F**ood **H**ygien **S**olution leverer hygiejneløsninger til fødevareindustrien
- **FHS Scandinavia** er repræsenteret i alle skandinaviske lande
- **FHS Scandinavia** har siden 1999 leveret mere end 500 hygiejneløsninger i Norden
- **FHS Scandinavia** har gennem årene opbygget et tæt samarbejde med udvalgte europæiske leverandører inden for UV-C og UV-LED lys, ionisering, ozon og gulve. Alle er markedsledere, fordi kvalitet og sikkerhed er afgørende i denne branche.

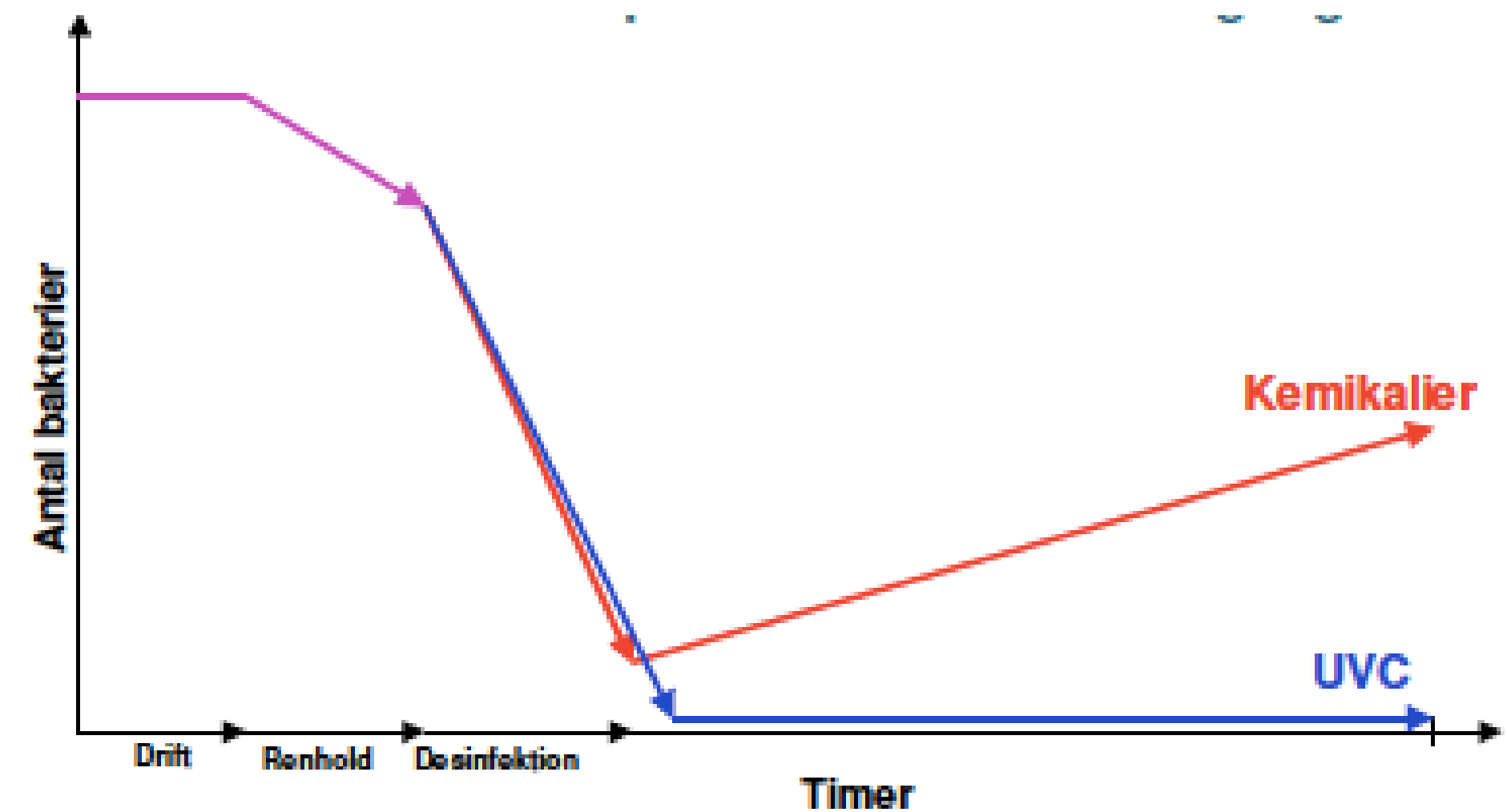
FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Om fremtidens hygiejneløsninger

- Dekontaminering mens produktionen kører. Helt uden kemikalier.
- Målet er at opfylde krav om samme kimniveau under produktionen som lige efter rengøringen.

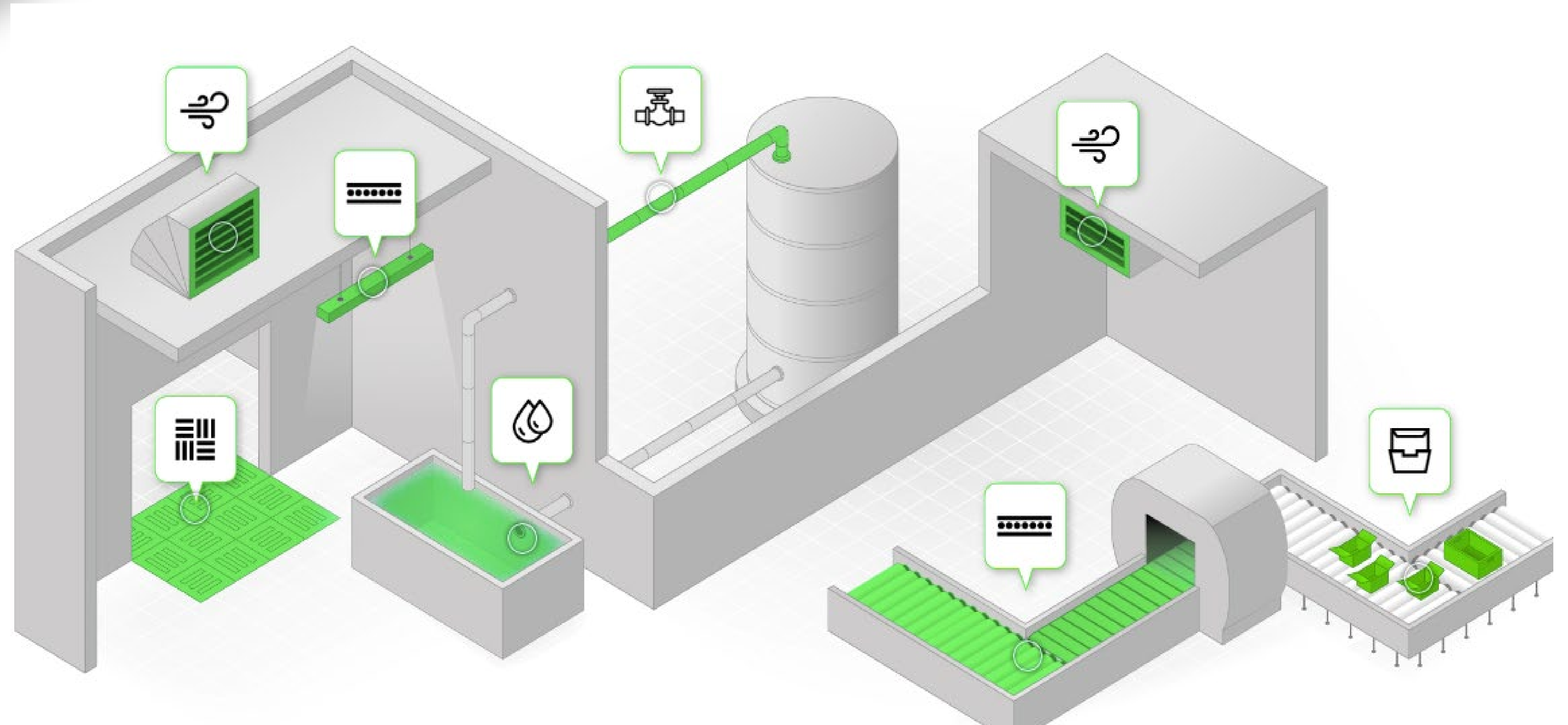


FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Hvor er de mikrobiologiske udfordringer?



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

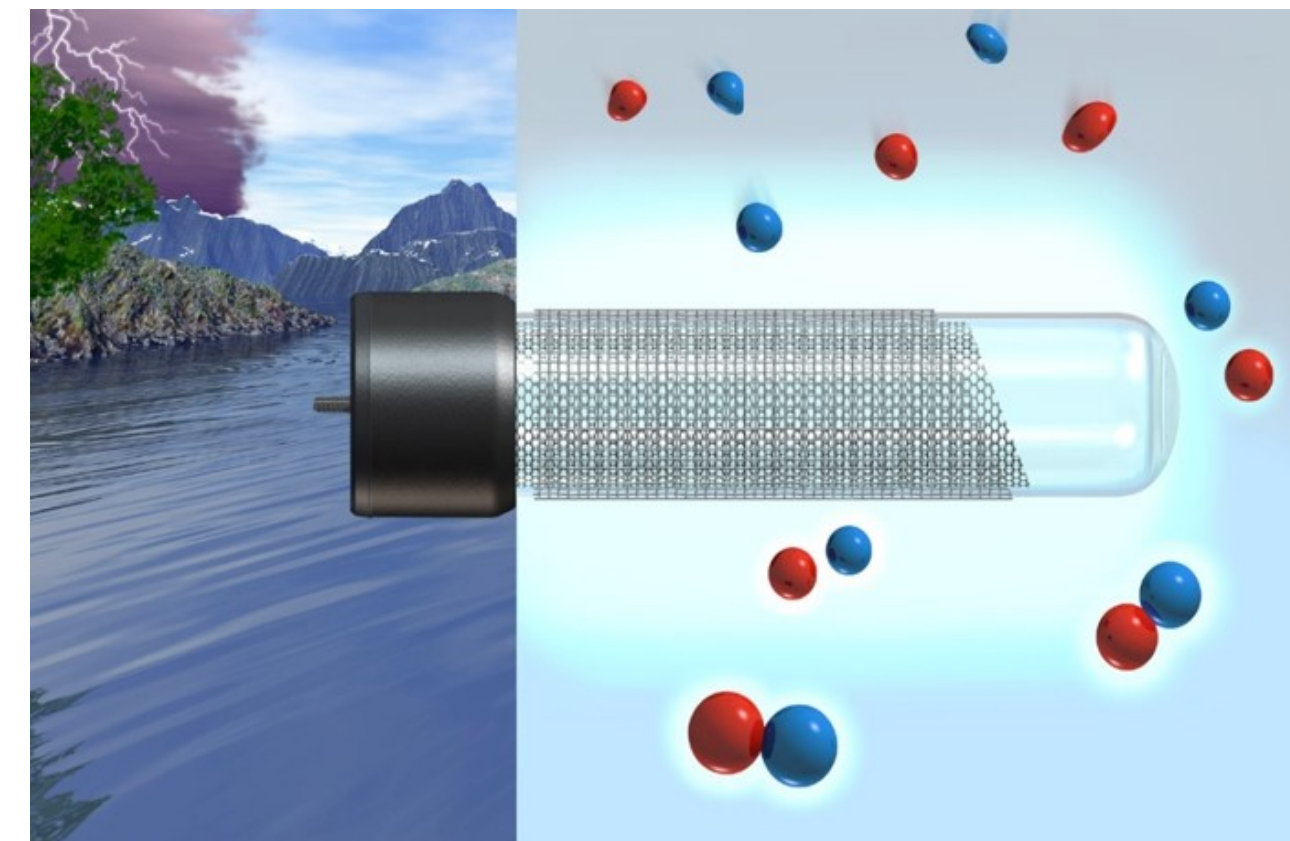
FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



Luft

- Ren luft er det bedste udgangspunkt for at reducere skimmel, gær, virus og bakterier i produktionen
- FHS's dekontamineringsteknologier er ionisering og UV-C (se video)



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



Overflader

- Overflader, der kommer i kontakt med produktet, er ekstra kritiske for uønsket mikrobiologi
- FHS's teknologier er UV-C og UV LED lys (se video)



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

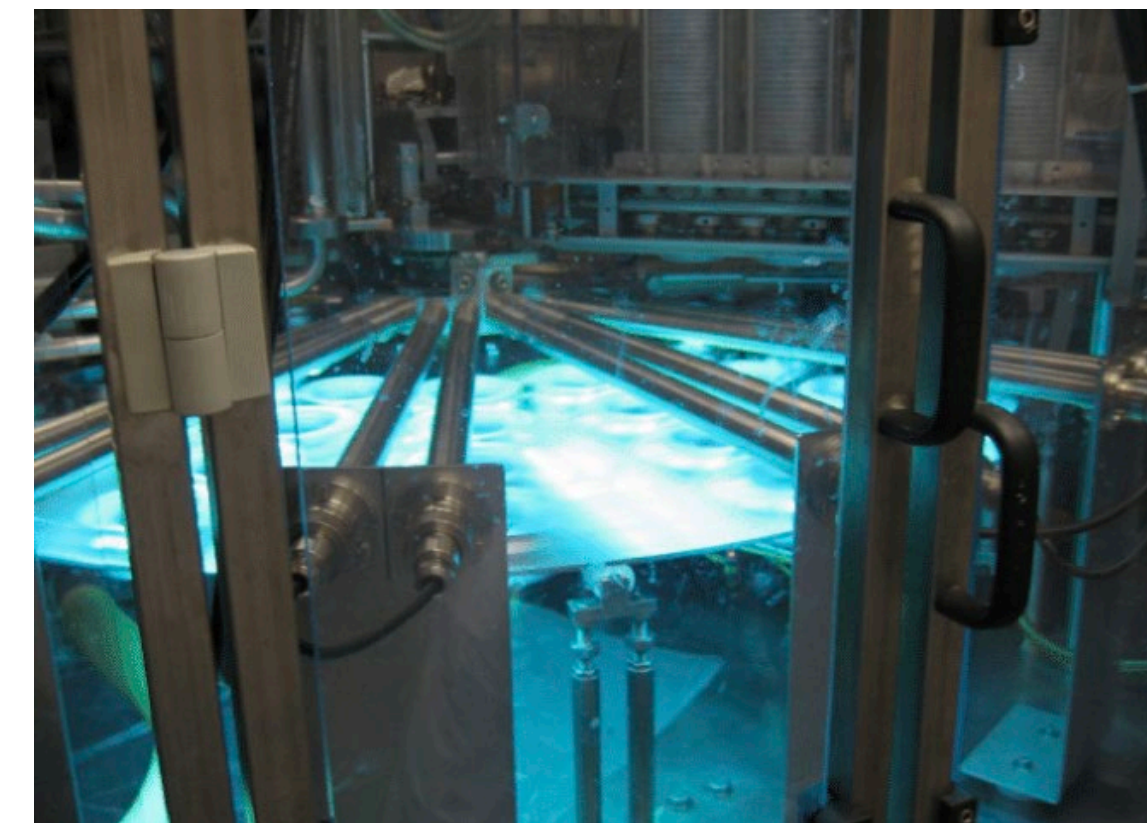
FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



Emballage

- Med tør kemikaliefri dekontamineringsteknologier, er der få begrænsninger for, hvor teknologien kan installeres - også i den sidste del af produktionsprocessen
- Dekontamineringsløsninger øger produktsikkerheden markant - sikrer en længere produktlevetid og færre tilbagekaldelser.



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



Rør/CIP

- Ozon er 10-1000 gange mere effektivt end kemikalier mod bakterier, skimmel og vira
- Sparer nedetid og vandforbrug - ingen kemi
- Ozon – se video





Odor & Sanitation



Kitchen Exhaust

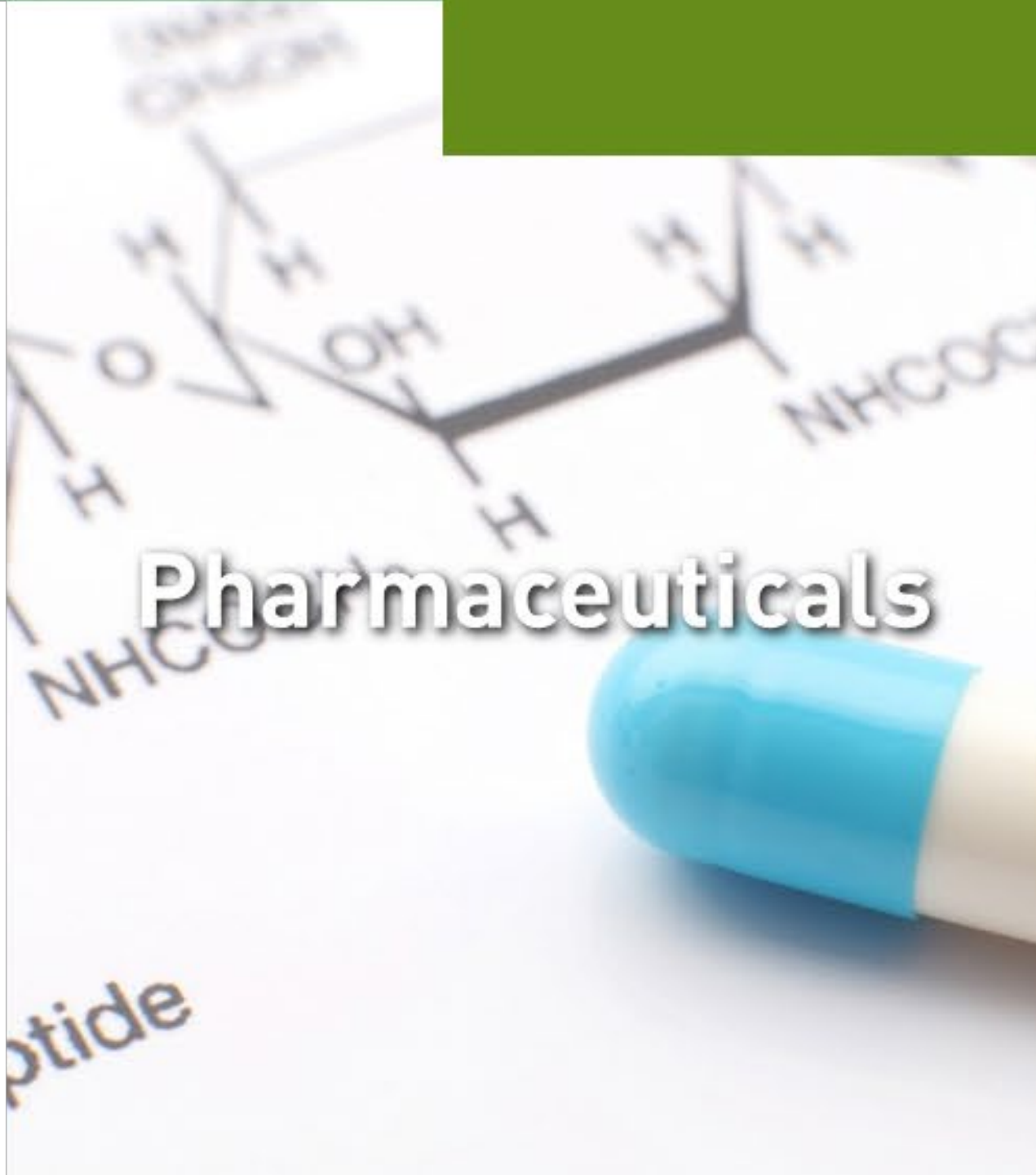


Industrial Air



Disinfection

Application areas



Pharmaceuticals



Food & Hygiene



Wastewater



Brewery

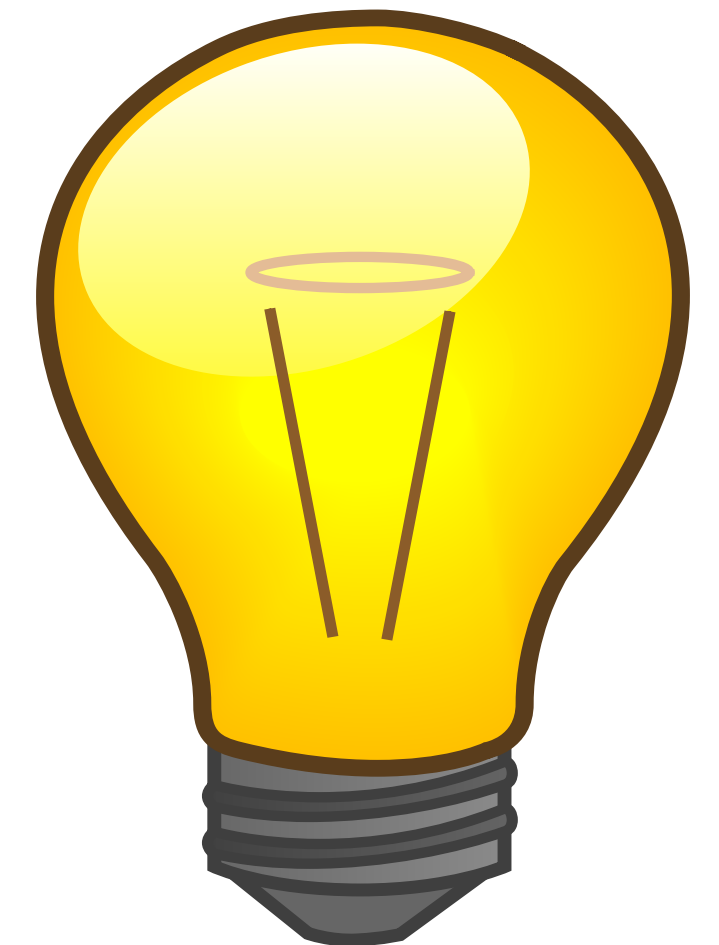
FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

3 vigtige fakta om ozon

1. Ozon er et bredspektret desinfektionsmiddel - ingen kemisk blanding krævet!
2. Ozon er det mest effektive desinfektionsmiddel, der findes!
3. Ozon er 10-1000 gange mere effektivt end kemikalier mod virus.

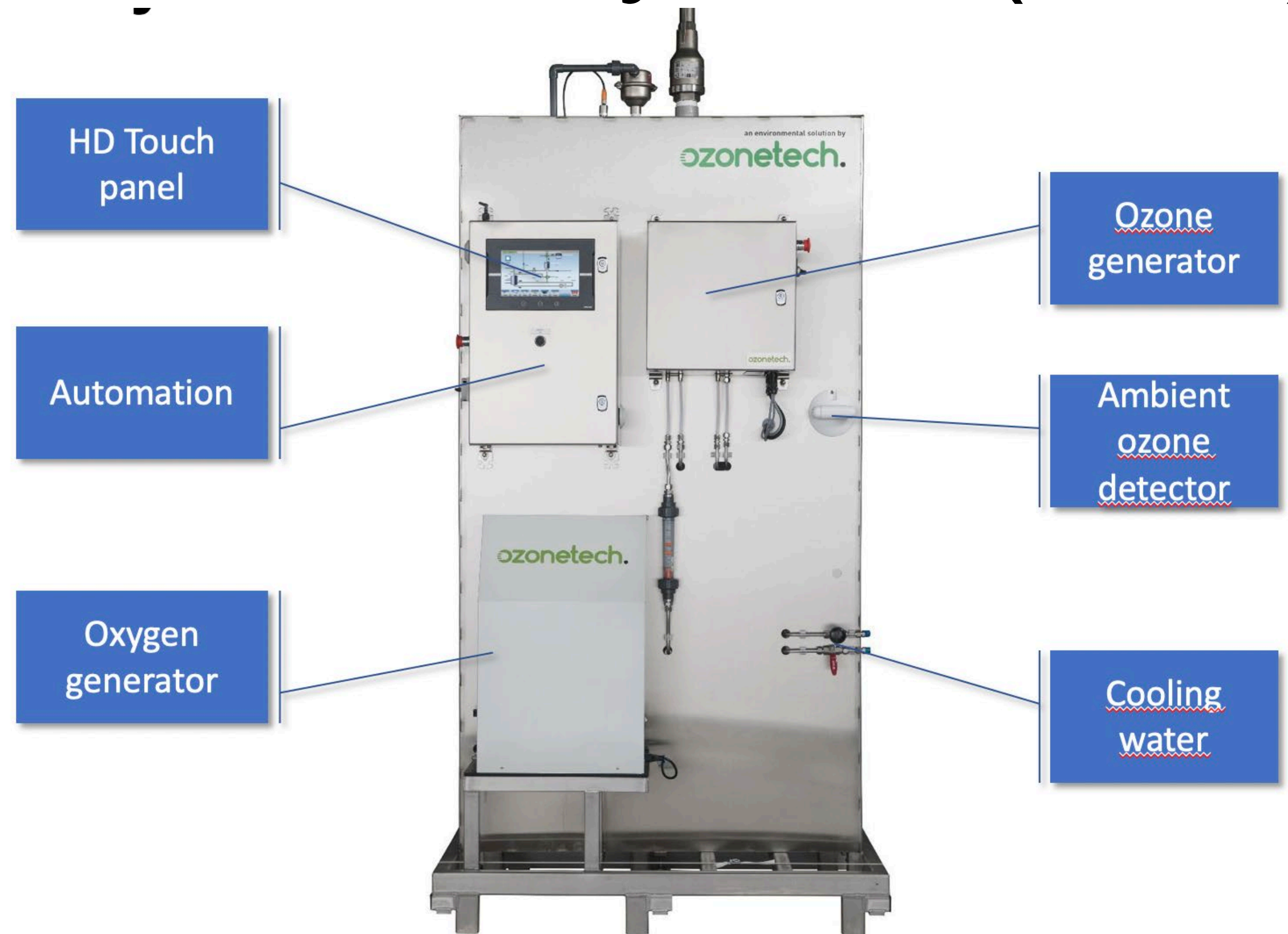


FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Ozon-system (front)



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Prisniveau: Kemi contra ozon

€30-80



Peracetic acid (PAA) 100-500 ppm

€0.1



Dissolved ozone 1 ppm

FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

- Forskning viser at 80% af al kontaminering kommer fra hjul og fodspor. Ved at bruge antibakteriel gulvbelægning kan man neutralisere mere end 99% af denne kontaminering.
- Antibakteriel gulv/måtter bruges i områder mellem rene og urene zoner med meget trafik
- Oplagt at kombinere med andre dekontamineringsløsninger



Gulv

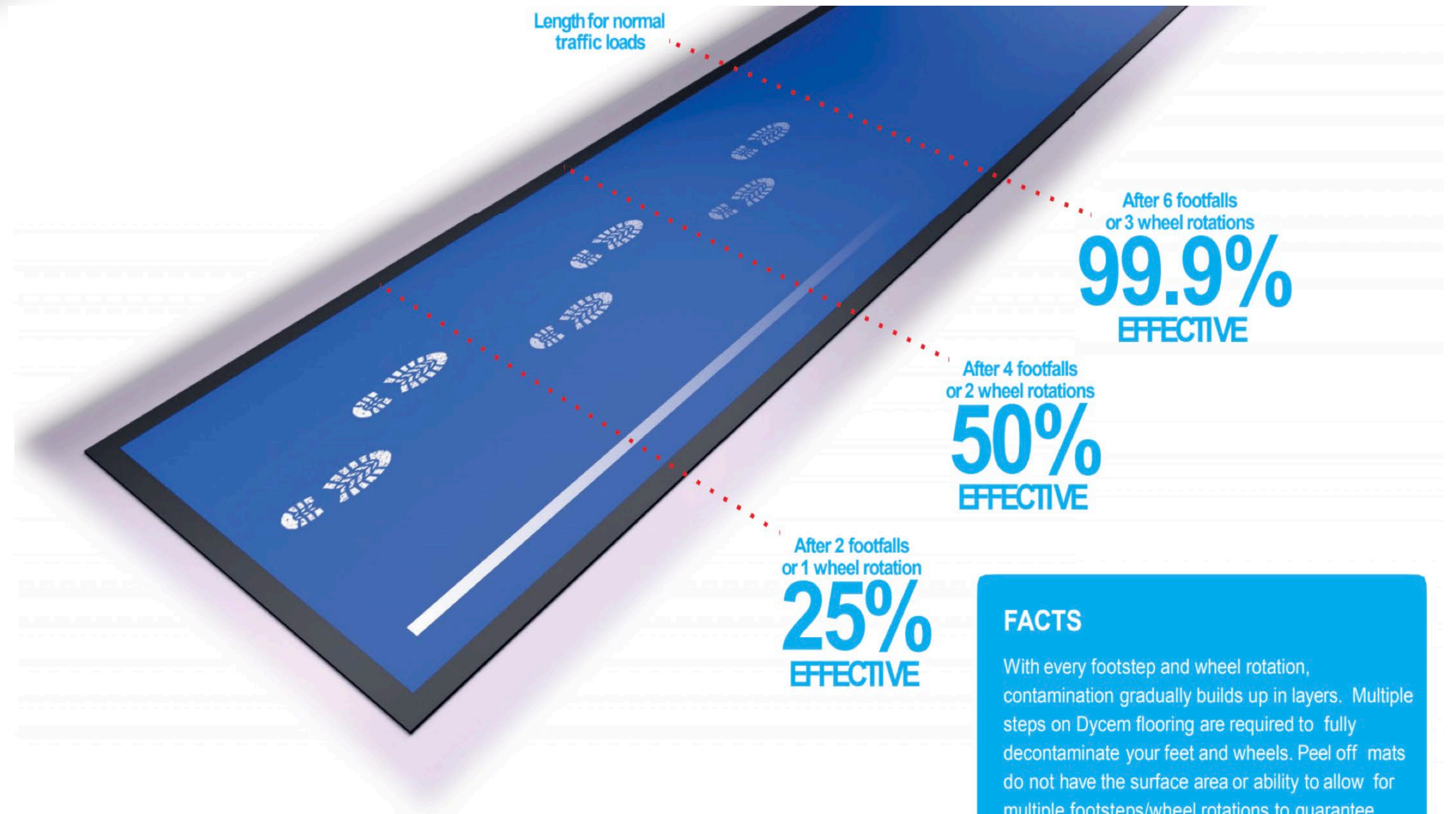


FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Gulv



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Hvordan virker antibakterielt gulv?

- Måtten/gulvbelægningen indeholder sølv-ioner, som har en desinficerende effekt på mikroorganismer som f.eks. salmonella, listeria, vira og allergener.
- Når måtten først er monteret skal den blot holdes ren med almindelig daglig rengøring. Gulvbelægningen har en levetid på 3-5 år afhængig af trafik og generel forbrug



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Hvorfor vælge antibakterielt gulv/måtter?

- Stærkt alternativ til at skifte sko, påføre sig blå overtræk, gå igennem sko-vaskere eller benytte ny truck i anden zone.
- Når man har taget seks skridt eller tre fulde hjulrotationer på måtten er 99% af alle mikroorganismer fjernet
- Sikkerhed/servicesaftale sikrer at måtten bliver skiftet, når det er nødvendigt. Normalt efter 3-5 år. Vi tryktester den hvert år.

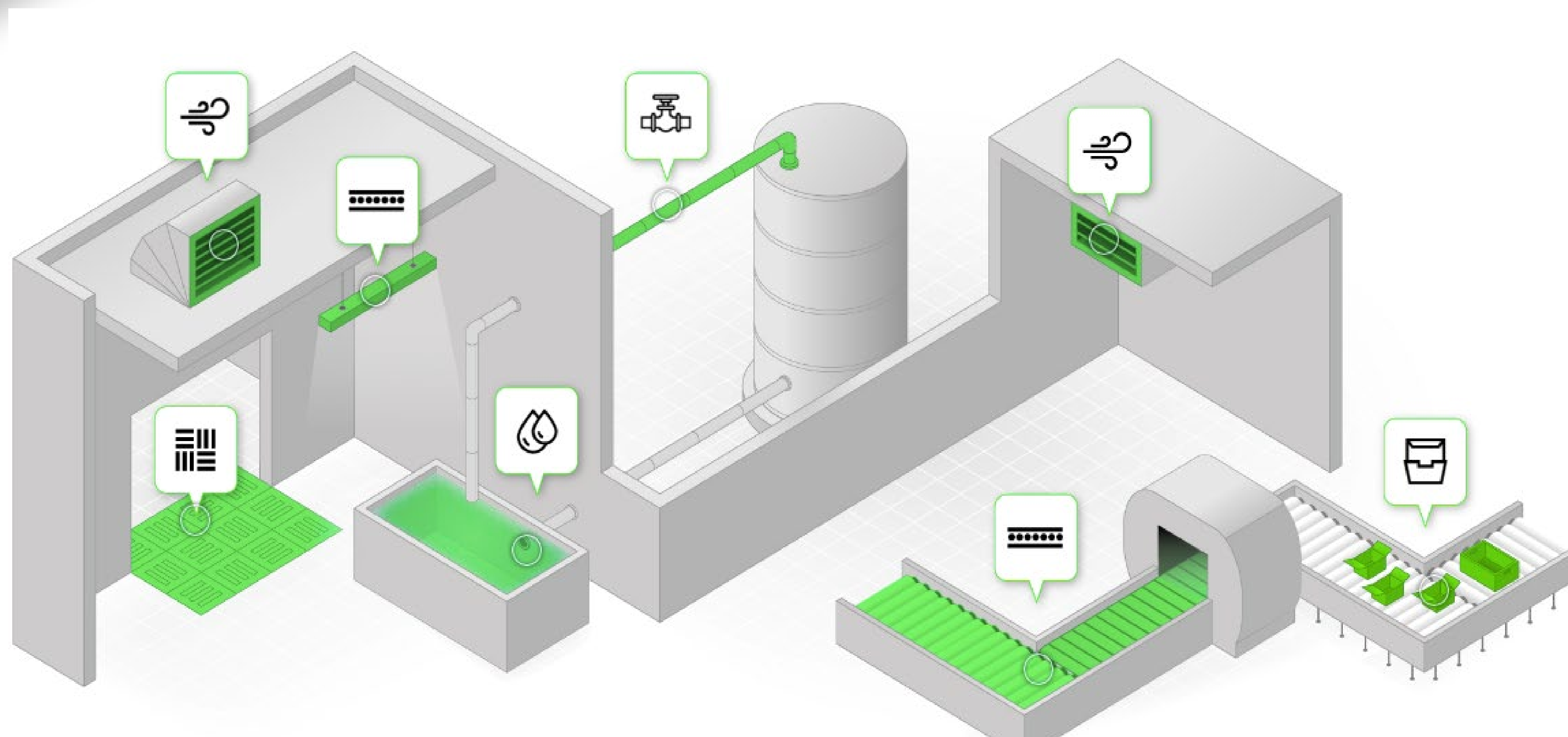


FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Hvordan løses udfordringerne?



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

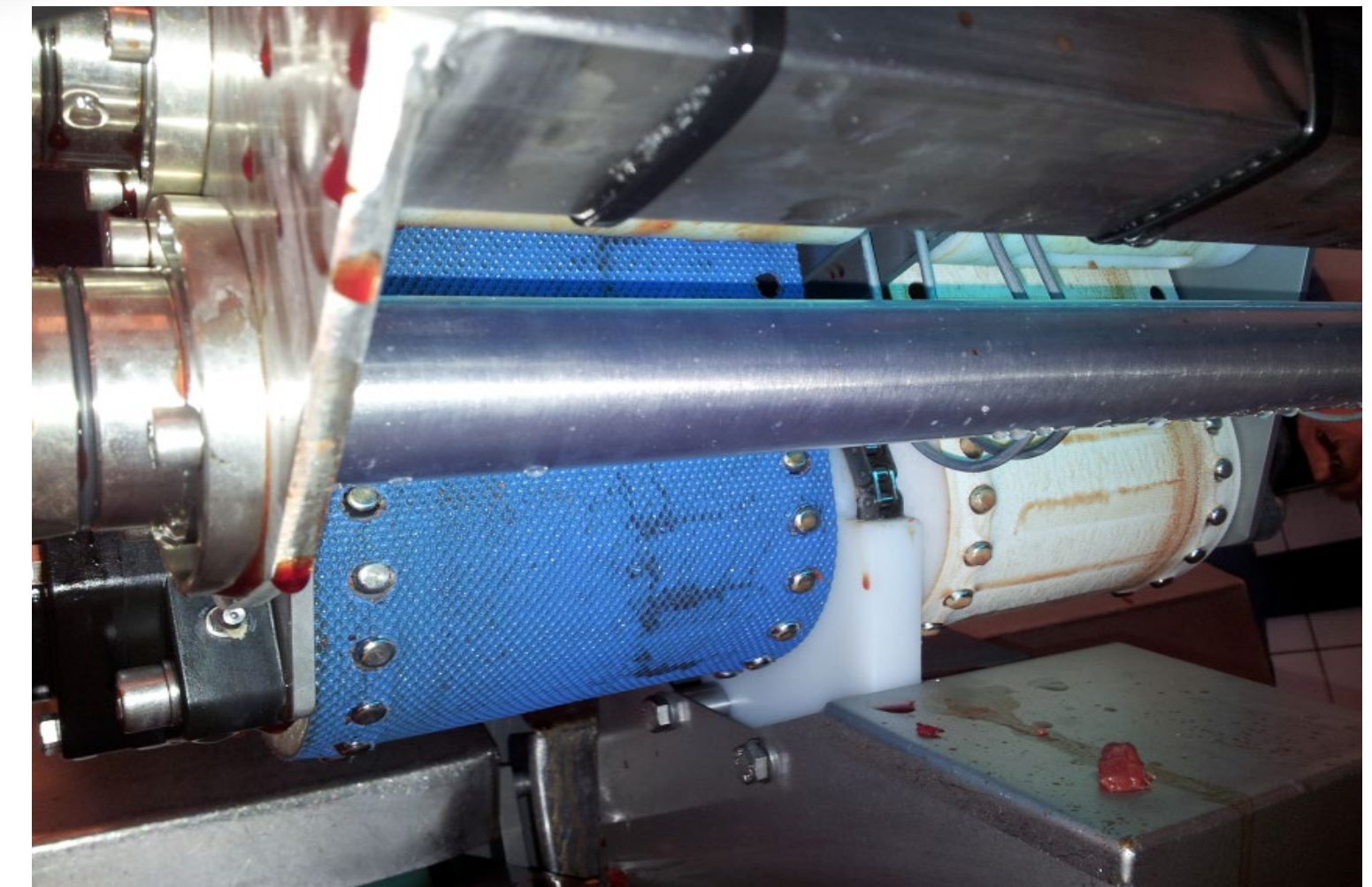
FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Ready meal production



Slicere



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

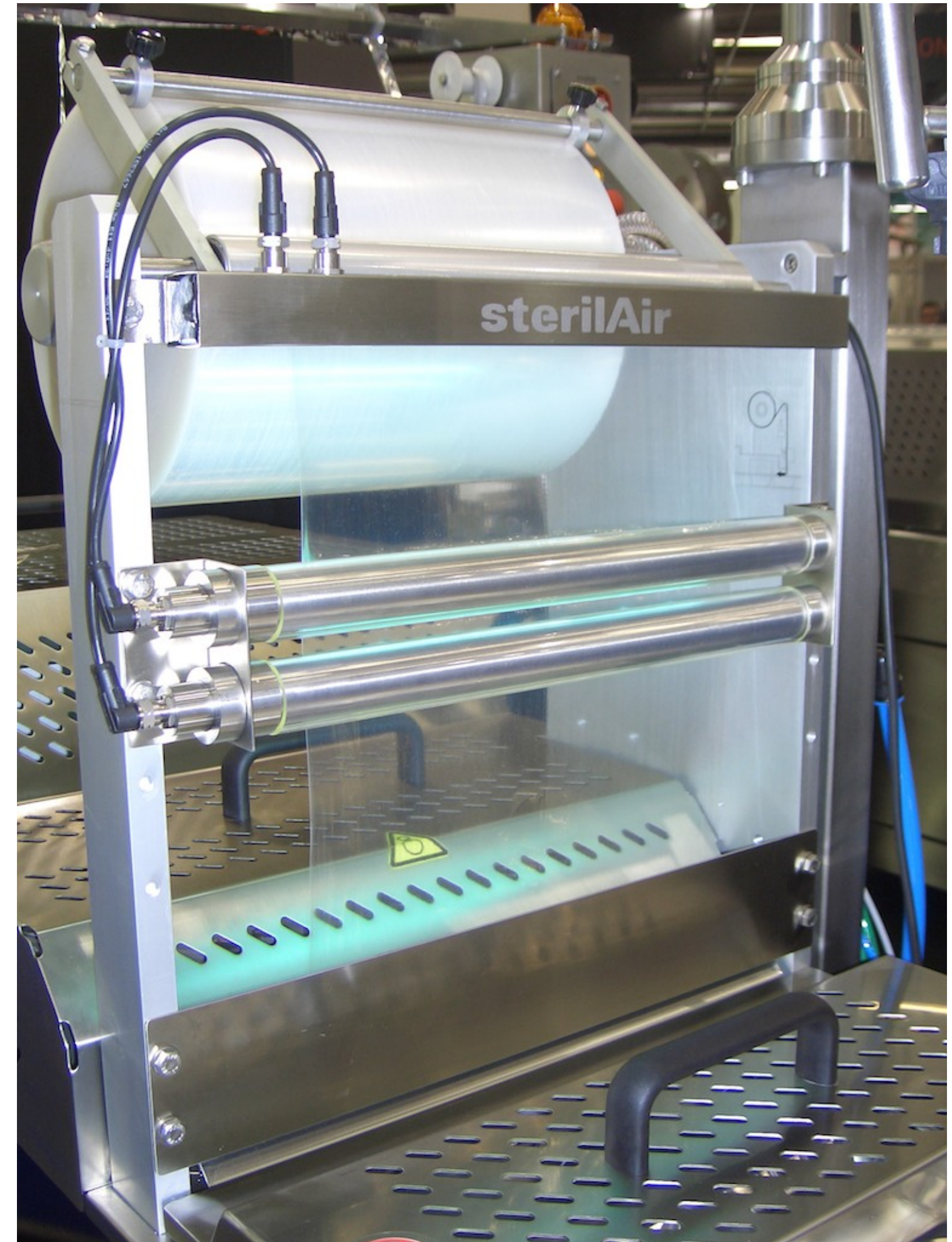
SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

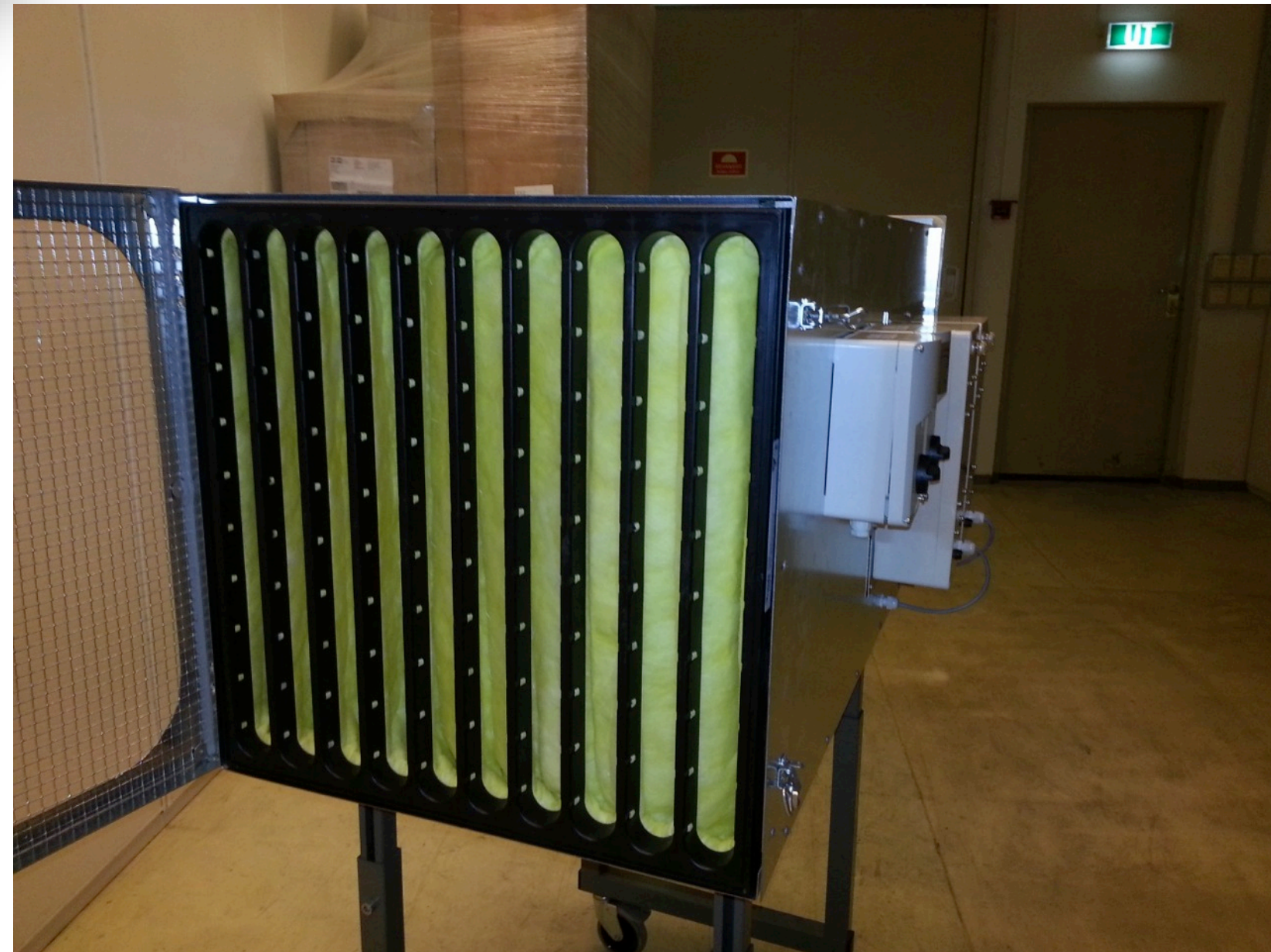
SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

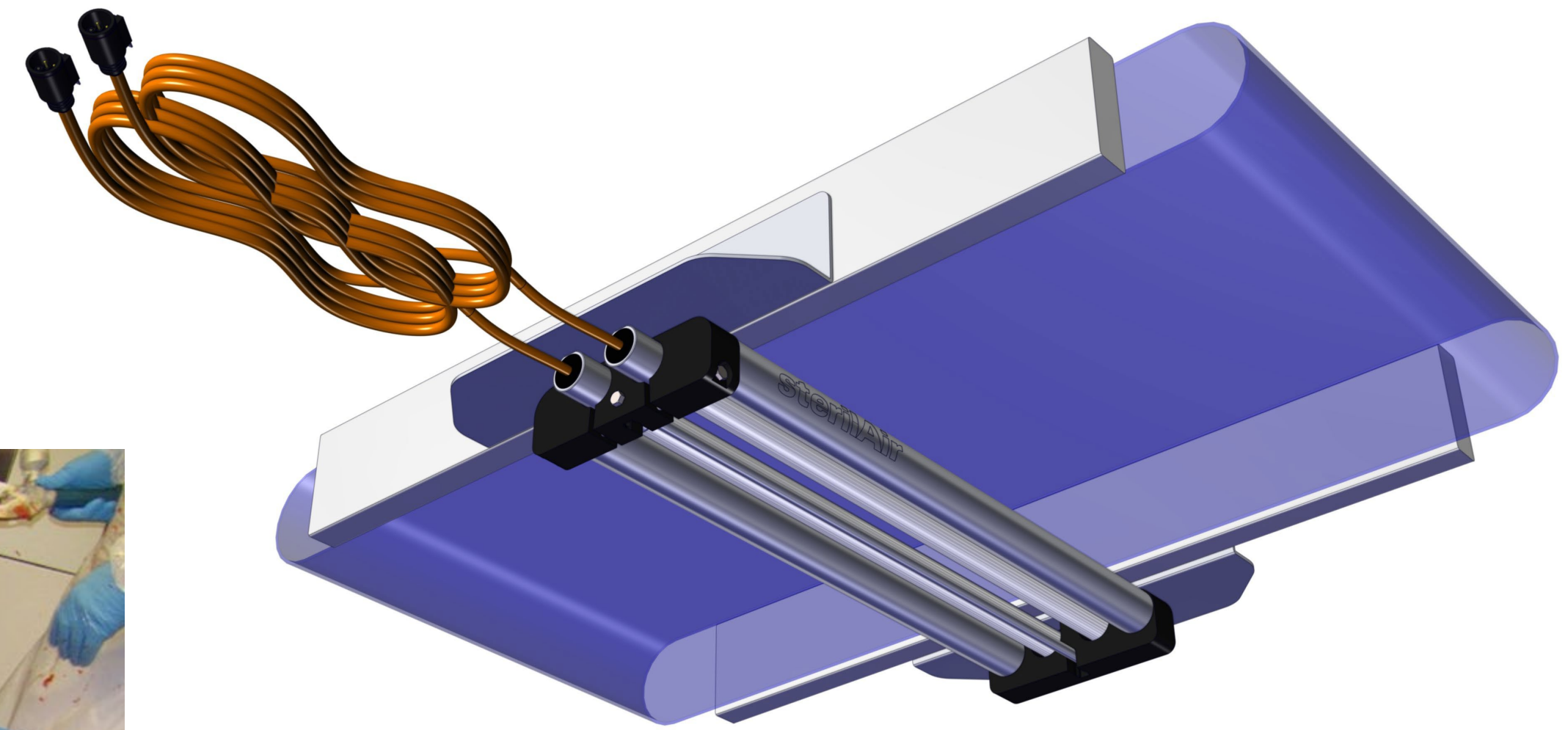
SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

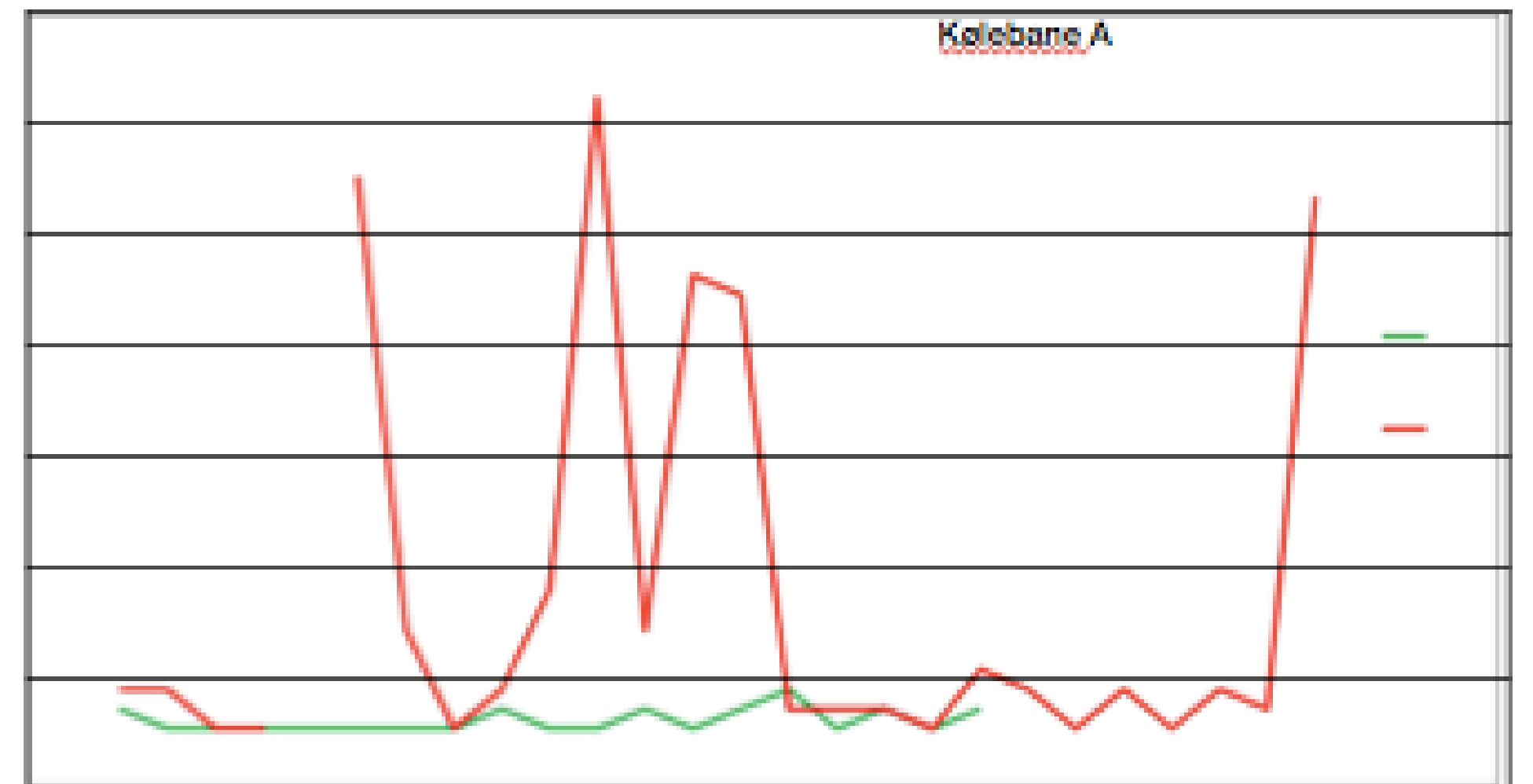
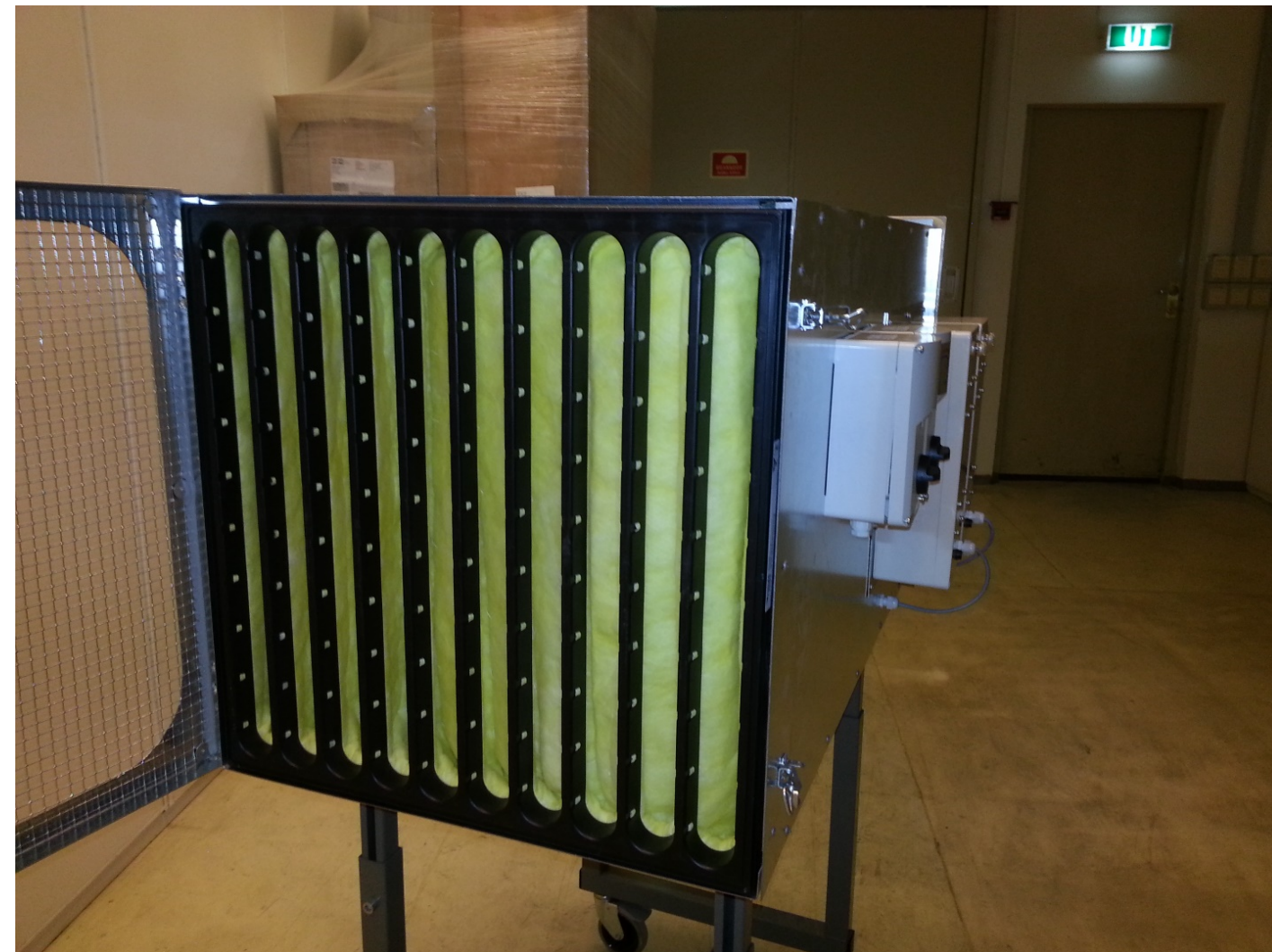
SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

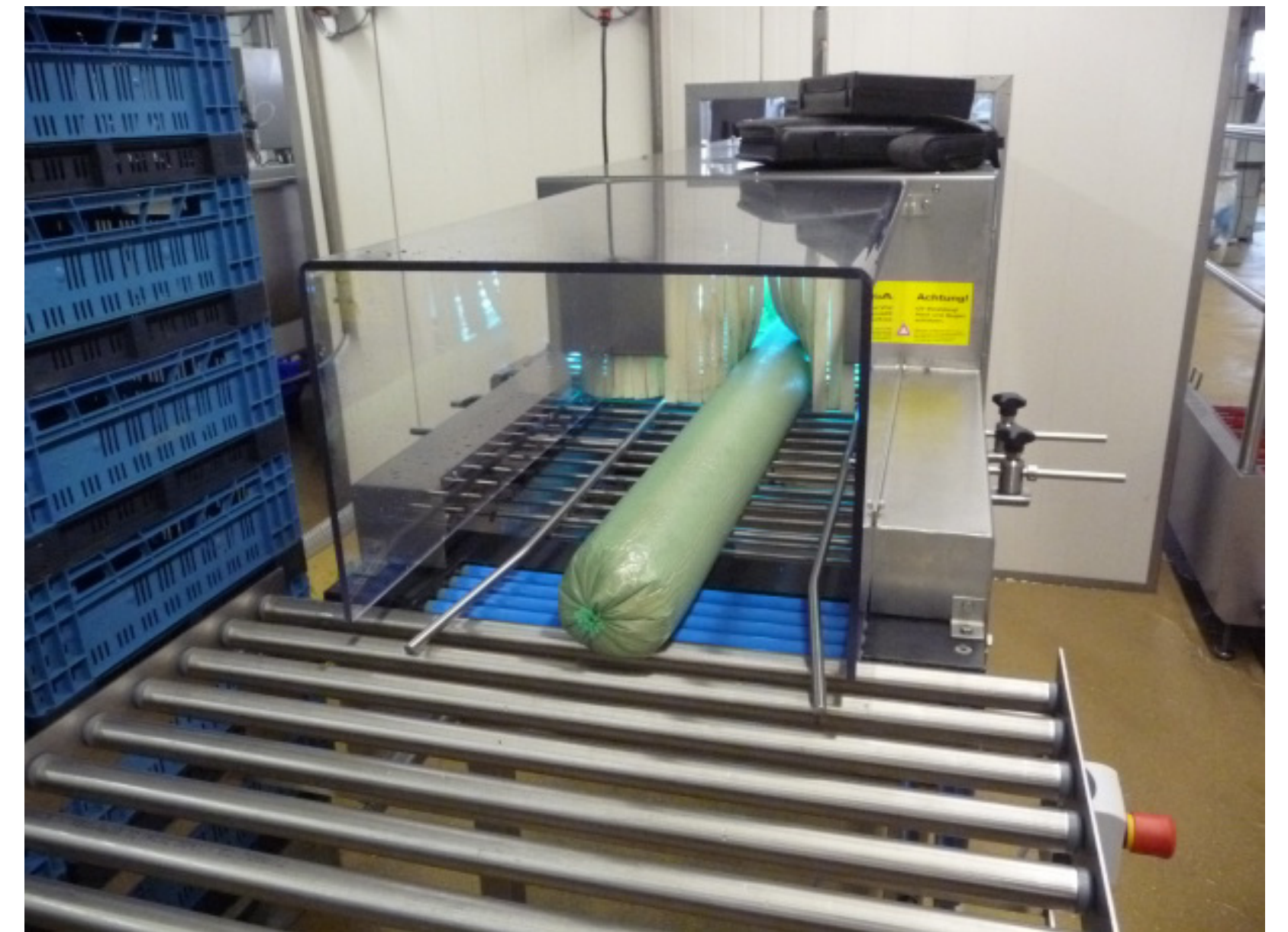


FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Listeria- dekontaminering



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

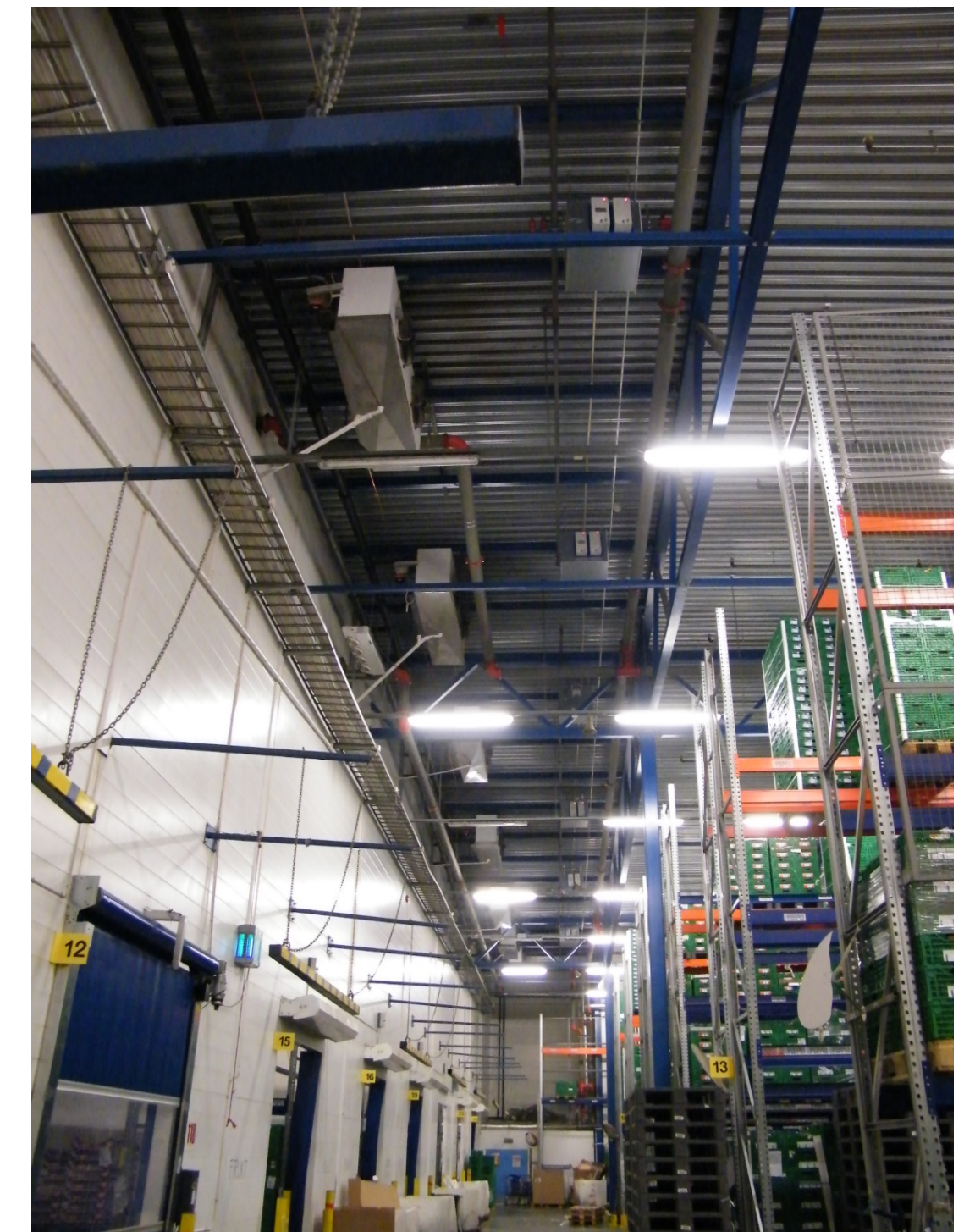
Folie- desinfektion



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999



FOOD
HYGIENE
SOLUTION BY

FHS SCANDINAVIA

SINCE 1999

Hygiejneløsninger fra FHS Scandinavia

- Optimering af hygiejneløsninger er et vigtigt fokus for at leve op til samfundets voksende strenge krav til fødevareindustrien.
- Ønske om **lavere kimaltal** og **længere holdbarhed**
- Forskning dokumenterer og bekræfter **effekten** igen og igen og igen
- FHS's løsninger er "**grønne**" = intet kemikalie = bruger mindre vand = har mindre nedetid = mindre CFU = reducerer tilbagekaldelse af produkter
- Alle FHS-produkter/-løsninger er veldokumenterede, ISO-certificerede og bruges tusindvis af steder over hele Europa hver dag **24-7**
- Politikere, detailhandlere og forbrugere kræver øget fokus på **miljø og bæredygtighed** i fødevareproduktionen. Derfor bruger vi naturens egne løsninger med UV-C-lys, ozon, ionisering og antibakterielt gulv.

= Fremtidens rengøring

LinkedIn

Follow FHS on LinkedIn.
News about decontamination 24-7