

Pressemeddelelse – TEKNOLOGI

Brugerberetning fra kødindustrien. En klar reduktion af bakteriedannelsen

UVC-stråler beskytter hygiejnen på transportbåndet

Goldschmaus Gruppe/sterilAir AG

>>> I henhold til den tyske fødevarer- og hygiejneforordning (LMHV) skal alle virksomheder kunne garantere en vedvarende fødevarsikkerhed. Foruden gennemførelsen af effektive kontroller og sikkerhedsforanstaltninger (§ 3-8 LMHV) skal de højeste krav til sikring af rengøring og hygiejne ligeledes overholdes for de anlæg, der anvendes inden for fødevarerindustrien (EF 853/2004 og 854/2004). EF-forordningen omhandler således omgang med fødevarer af animalsk oprindelse.

Dette gælder også for maskinerne inden for den tyske virksomhed Goldschmaus Gruppe, hvor der hver eneste uge slagtes 30.000 svin og udskæres ca. 450 kvæg. Når det rå kød behandles på transportbåndet, skal bakteriedannelsen minimeres så meget som muligt. For at kunne efterkomme de lovmæssige hygiejnekrav har virksomheden nu taget omkring 80 steriliseringsapparater af typen T2011 fra sterilAir AG i brug. Disse er særligt udviklede til det fugtige miljø i produktionsvirksomheder, og eftersom de dræber de eksisterende bakterier, sørger de for en grundig desinfektion. Ligesom alle andre friske produkter er rå kød fugtigt og efterlader rester af både fedt, blod og vand på transportbåndet, hvilket skaber en optimal grobund for bakterier. Hvis man ikke gør noget her, ville båndet være fyldt med bakterier inden for bare to timer. Det vil sige, at kvalitets-sikringen ikke ville kunne overholdes, og at en omfattende rengøring måtte sættes i gang, forklarer Martin Graupner, direktør for sterilAir AG. Selvom kødet kommer fra et sundt slagtedyrs og er sterilt til at begynde med, vil kødets tilstand ændre sig, når det modnes, opbevares, transporteres og bearbejdes på forskellige maskiner. I henhold til standarden er fordærvelsesgrænsen allerede nået, hvis der er 10 mio. bakterier pr. kvadratcentimeter, og så kan produktet ikke spises. Det vil sige, at jo færre bakterier, som kødet udsættes for under produktionen, desto længere varer det, før grænsen er nået. Der stilles derfor store krav til producenterne, som skal sørge for, at deres produkter får så lang en holdbarhed som muligt.



I henhold til IP 65 er T2011's kabinet vandtæt, 100 % omsluttende og af rustfrit stål, så steriliseringsystemet er udviklet for at kunne tåle fugtighed, rengøring med kemiske midler og en forbrændingstid på op til 24 timer i

Foruden den normale bakteriebelastning, som forekommer gennem luften, er det først og fremmest kontaktfladerne, som i høj grad er med til at forurene fødevarerne. Det er et mål at reducere denne risiko så meget som muligt, og derfor anvender vi steriliseringsystemer. De hjælper brugeren med at overholde de omfattende hygiejnekrav, som stilles til alle moderne slagterier, siger Graupner. For at sikre at transportbåndene altid er desinficeret er der blevet indsat ca. 80 overflade-steriliseringsystemer hos Goldschmaus Gruppe af typen T2011, som overvejende skulle monteres under udskærings- og transportbåndene inden for slagteri og udskæring. Anlæggene blev dog også installeret på de bånd, hvor kassevasken udføres, så de rengjorte kasser ligeledes lever op til den højeste hygiejnestandard ift. sterilisering. Apparaterne arbejder under produktionen, så båndene bliver steriliseret, og bakteriebelastningen holdes under grænseværdien. Ved at anbringe udstyret T2011 neden under transportbåndene behøver produktionen ikke at blive afbrudt og der desinficeres kontinuerligt.

Konstant sterilisering uden afbrydelser Virksomheden opnår den fordel, at arbejdsforløbet bliver både lettere og kortere. Desuden kan der også spares penge pga. det anvendte desinfektionsmiddel. Inden vi fik T2011, blev fladerne rengjort og steriliseret med alkoholblandinger,“ fortæller Dimitri Bauer, driftsleder hos Böseler Goldschmaus. I dag kan vi faktisk spare 1-2 timers arbejde på mellemdesinfektion, da båndene, som kødet transporteres på, ikke længere skal desinficeres enkeltvist. Steriliseringen af båndet foregår ved, at cellernes DNA inaktiveres vha. UVC-stråler, hvilket er med til at sikre de mikrobiologiske værdier og den påkrævede hygiejne.



For at sikre en permanent sterilisering af transportbånd til kød har man valgt at installere ca. 80 overflade-steriliseringsystemer af typen T2011 hos Goldschmaus Gruppen. De er overvejende anbragt under båndet.

Det er tydeligt at se, at det har en rigtig god effekt. De forventede forbedringer har vist sig på alle måder,“ fortæller Bauer.

Efter at de fleste steriliseringssystemer blev installeret hos Goldschmaus Gruppe allerede i starten af 2012, steg kravene inden for hygiejne og kvalitetssikring endnu mere, og derfor er der blevet installeret flere anlæg gennem de senere år. Ved den første installation blev kablerne trukket, og vippemekanismerne til rengøringen blev installeret. Installeringstiden for hvert T2011 var kun ca. en halv time. De efterfølgende installationer i forbindelse med vedligeholdelse og reparationer er klaret på bare få minutter, siger Bauer. Eftersom mange af systemerne er forsynet med specielle vippeskuffer under båndene, skal der nu også bruges en automatisk frakobling. Hvis systemet ikke er blevet koblet fra vippe - mekanismen, (automatisk stop funktion), således at rengørings personalet ikke udsættes for UV-strålerne, fastslår Graupner.

På alle systemer, som er bygget efter 2013, har det været muligt at skifte elektronikken via en stikadaptor – og helt uden problemer. De vandtætte el-skiner er meget nemme at skifte, så brugeren kan selv skifte elektronikken vha. en integreret hældningskontakt.“

I de kommende uger og måneder vil denne løsning blive implementeret på endnu flere systemer.

Højeste ydeevne i fugtige produktions omgivelser.

I henhold til IP 65 er T2011's kabinet vandtæt, 100 % omsluttende og fremstillet af rustfrit stål, så steriliseringssystemet er godt egnet til fugtige produktions miljøer, rengøring med kemiske midler.

For en optimal driftssikkerhed anbefaler sterilAir, at UV-rørene udskiftes efter max. 12.000 driftstimer.



Med dette steriliseringssystem, som inaktiverer cellernes DNA vha. UVC-stråling, vil Goldschmaus Gruppens hygiejnekrav til enhver tid blive overholdt. Kilde: Böselers Goldschmaus GmbH & Co. KG

Goldschmaus Gruppe

Industriestraße 10
49681 Garrel
Tyskland
Tlf.: +49 4474 8 95-0
E-mail: info@goldschmaus.de
Web: www.goldschmaus.de

sterilAir AG

Oberfeldstrasse 6
8570 Weinfelden
Schweiz
Tlf.: +41 71 626 98-00
E-mail: info@sterilair.ch
Web: www.sterilair.ch

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 1/2015 (Tidsskrift for kødhygiejne og fødevareovervågning 1/2015)