

Ren luft – fri for mugg og gjær med naturens egen rensemetode

Med ionisering kan FHS Scandinavia stort sett eliminere meieriets luftbårne kontamineringsrisiko – en effektiv metode for å kontrollere uønsket mugg og gjær ved meierier.

Ren luft er det beste utgangspunktet for å redusere mugg, gjær og bakterier i produksjonen. I naturen skjer det bl.a. ved hjelp av UVC-strålingen i sollyset, som naturlig skaper ioner i luften. Ved hjelp av ioniseringsteknologien gjenskapes denne prosessen innendørs, og har vist seg å være meget effektiv innen meieribransjen, der luftbåren kontaminering utgjør en stor risiko.

English Summary: FHS Scandinavia ensures clean air with the nature's own cleaning method

With ionization, FHS Scandinavia can virtually eliminate the dairy's airborne contamination risk - an effective method for controlling unwanted mold and yeast without the use of chemicals.

Two dairies (Tine Heimdal and FANAOST) have achieved significant improvements in their air quality with low germ content, which has reduced the cost of cleaning and disinfection.

FHS Scandinavia has installed around 400 ionization plants in Scandinavia and sees increasing demand in this area.

Overbevisende resultater med ionisering

FHS Scandinavia har i samarbeid med flere meierier oppnådd overbevisende resultater ved bruk av ionisering. Resultatene viser seg i f.eks. modningsrom hos meierier, der det hindrer mugg og gjær på ost som ligger til lagring før pakning.

Oddvin Drøpping fra Tine Heimdal, uttaler: «Etter å ha installert ionisering fra Airgenic i ventilasjonsanlegget, har vi opplevd meget store forbedringer i luftprøver. Vi har unngått uønskede avvik – også i perioder der klimaet utendørs normalt viser økt antall muggsporer. Forbedringene i prøvene kom umiddelbart etter montering og har holdt seg på det nivået hittil. Samtidig føles luften inne i fabrikkren og frisk, som gir et bedre arbeidsklima».

Sikkerhet og store besparelser

- Når vi anbefaler å anvende ionisering, henger det sammen med sikkerhet og store besparelser for matvarevirksomheter – det er imidlertid viktig å nevne at ikke alle problemstillinger løses med ionisering, men det er et godt sted å starte, da bakteriefri luft er det beste utgangspunktet for å redusere mugg, gjær og bakterier i produksjonen, uttaler Fred Sørensen hos FHS Scandinavia, og fortsetter:

- Vår målsetning for løsninger er å finne den løsningen som gjør det mulig å opprettholde samme bakterietallsnivå ved produksjonsstopp, som virksomheten har etter rengjøring. Og dette helt uten dyr stopp eller begrensning av produksjonsprosessen. Det er derfor

Fakta om Airgenic-prosessen

- Airgenic aktiverer de naturlige +/- atomene i oksygenmolekylene og skaper en energirik balanse av ioner i luften.
- Prosessen er identisk med naturens egen metode for å oppnå optimal luftkvalitet.
- Et aktivert luftmolekyl bekjemper mugg, gjær, bakterier og lukt.



Med ionisering installert i modningsrom, har Fanaost spart én dag i uken for to medarbeidere til å rengjøre mot mugg. Samtidig har de redusert svinn og reklamasjoner betydelig.

Ioniseringsanlegg i ventilasjonen ga meieriet bakteriefri luft og store forbedringer i luftprøver. Også i perioder der klimaet utendørs normalt viser økt antall muggsporer.

vi kaller hygieneløsningene våre for kjemikaliefri dekontaminering 24 timer i døgnet mens produksjonen kjører.

Hos Ostegården, som har blitt kåret til verdens beste av FANAOST, forteller daglig leder Jørn Hafslun at de har spart én dag i uken for to medarbeidere, til å rengjøre mot mugg, samt redusert svinn og reklamasjoner betydelig, etter at de fikk installert ionisering fra FHS Scandinavia.

I dag har FHS Scandinavia installert omkring 400 ioniseringsanlegg i Skandinavia, og opplever en stigende etterspørsel på dette området.

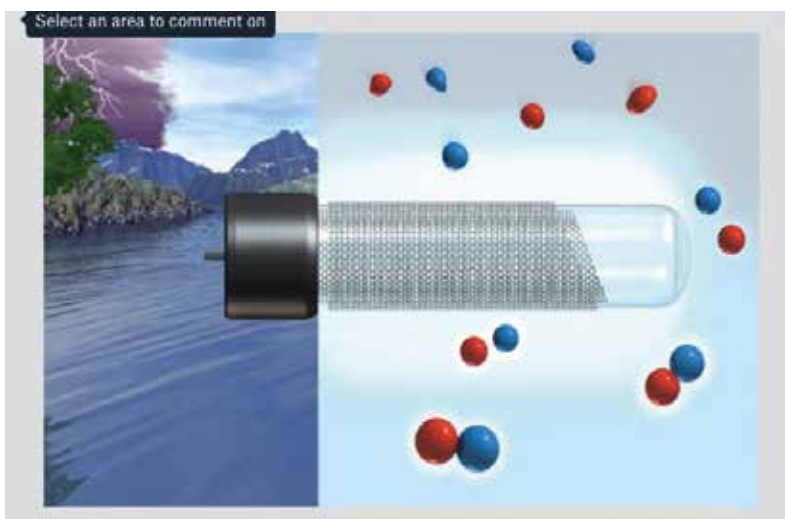
Bærekraftige løsninger uten kjemikalier

FHS Scandinavia har 20 års erfaring med å finne løsninger som er både økonomiske og miljøvennlige og forbedrer virksomhetens mikrobiologiske nivå, og i tillegg til ionisering har vi løsninger med UVC-lys, ozon og antibakterielle gulvbelegg. Derfor har vi oppbygget solide erfaringer omkring optimering av hygieneløsninger, som er et viktig fokus for å leve opp til de strengere kravene som samfunnet stiller til matvareindustrien. Også politikere, detaljvare-virksomheter og forbrukere har økt fokus på miljø og bærekraft i produksjonen.

Derfor benytter FHS Scandinavia desinfeksjonsløsninger helt uten kjemikalier mens produksjonen pågår og utfordringene ofte er størst – og bruker med andre ord naturens egne løsninger med UVC-lys, ozon, ionisering og antibakterielle gulvbelegg.

Supplement til eksisterende rengjøring

Løsningene fra FHS Scandinavia er ikke ment å være en erstatning for rengjøring, vask og desinfeksjon som gjennomføres i dag, men et tilleggstiltak for å forbedre de mikrobiologiske resultatene. Key Account Manager Bjørn Parelius fra FHS Scandinavia, utdyper:



- Når vi vurderer et prosjekt hos et meieri og snakker med de ansatte som er ansvarlig for hygiene og de mikrobiologiske utfordringene, snakker vi om en løsning som ikke krever en total ombygning. Den skal være en tilleggsløsning til de eksisterende hygierutinene. Ionisering er nesten alltid relevant, men i større løsninger ser vi også om det kan være en fordel ved å f.eks. installere UVC-lys, ozon eller antibakterielt gulvbelegg. Og da underleverandørene

våre er de ledende spesialistene for hvert deres område, kan vi sette sammen de mest optimale løsningene til hver enkelt virksomhet, sier han.



Ønsker du mer informasjon

– se www.fhsscandinavia.com, eller kontakt:

Norge: Fred M Sørensen, Salgssjef, +47 900 45 234

Finland: Petri Uotila, Salgssjef +358 (0)40 5041 789

Danmark: Bjørn Parelius, Key Account Manager, +45 27 62 61 73

Sverige: Roger Appelberg, Salgssjef +46-70-6802610