

Munters bidrager til HACCP løsning på kondensproblemer

Problemet

Slakterier og kødforædlingsvirksomheder forarbejder hver dag tusindvis af dyr og under produktionsprocesserne vil der afgives fugt og luftbårne mikroorganismer.

Disse kontaminerede aerosoler er naturligvis uønskede, da de kan påvirke produktkvaliteten og kan samtidig udgøre en potentiel risiko for de ansattes helbred.

Der anvendes desuden store mængder vand til at rengøre produktionsfaciliteterne og selvom meget af vandet ledes bort sker der en stor fordampning til lokalerne og den relative luftfugtighed stiger.

Mange lokaler ventileres med luft der kommer ind udefra. Fugtig luft trænger ind og skaber et ubehagligt opholdsklima og hvor den varme, fugtige luft blandes med den kolde luft og kommer i kontakt med kolde overflader opstår et betydeligt kondens- og rim/isproblem.

For at forhindre disse kondensproblemer anvendes ofte ventilatorer, men ulempen er bl.a. at man dermed spreder de kontaminerede aerosoler endnu længere ud i produktionslokalerne.

Hvis den fugtige og kontaminerede luft kondenserer på de kolde kødoverflader øges risikoen for at overføre en evt. forurening fra andre kilder og fødevarer sikkerheden kommer i fare.

Enhver virksomhed ønsker at fremstille produkter, der i enhver henseende kan anses som sikre og af høj kvalitet. Som en del af HACCP er en styring af luftfugtigheden nødvendig for at undgå kondensdrøp på de animalske produkter.

En lav luftfugtighed vil forhindre kondensproblemer og kan hjælpe i kampen mod kontaminering. Hermed sikres produktkvaliteten samtidig med at arbejdsklimaet for de ansatte forbedres.



Produkt kvalitet



Munters Condensation Control System

- HACCP kontrol
- Reducerer kondensdrøp på produkter
- Hurtig tørring efter vask
- Reduktion af vækst af mikroorganismer
- Nedsætter behov for afrimning
- Forbedrer temperaturstyringen
- Forbedrer opholdsklima for ansatte



Munters

The Humidity Expert



Løsningen

Den gængse måde at forsøge at kontrollere fugtproblemet på, er ved at lade særligt personale fjerne synligt vand og aftørre våde overflader. Munters Condensation Control System (MCCS) udgør en omkostnings-effektiv løsning på dette kondensproblem.

Forebygger is/rim og nedsætter behovet for afrimning

Munters' affugtningsløsning vil kontinuerligt fjerne fugten i luften, da affugtningsprocessen ikke er afhængig af temperaturen i lokalerne. Eksisterende køleudstyr vil – pga. de reducerede rimdannelse - ikke skulle afrimes så ofte – i mange tilfælde reduceres behovet for afrimning med op til 75%.

Forkorter tørreperioden

Oftest ser man at virksomhederne har et hold ansatte, der konstant er optaget af at vaske ned og tørre våde overflader af. Med Munters Condensation Control System reduceres tiden, der anvendes til nedvaskning og aftørring, hvorved produktionsliniernes afbrydelser bliver kortere og den samlede produktionskapacitet større. Man forkorter tørreperioden og genstarter produktionen hurtigere.

Reducerer vækst af mikroorganismer

Den lavere luftfugtighed reducerer antallet af mikroorganismer, da betingelserne for formering forringes i det mindre fugtige miljø. Mug og bakterier kan ikke dannes i et tørt miljø.

Forbedret styring af produkttemperaturen

MCCS påvirker den latente fugtbelastning, og muliggør dermed en

begrænsning af både den latente og sensible belastning i virksomheden. Den sensible belastning kontrolleres af køleanlæggene, mens MCCS tager sig af den latente belastning. Da køleanlægget nu ikke behøver at starte for at styre den latente belastning og derefter igen opvarme til den ønskede temperatur bliver temperaturstyringen mere præcis.

Arbejds miljø

Den relative luftfugtighed i en slagteri-virksomhed vil ofte være over 70-90%RH. Med Munters Condensation Control System falder fugtigheden betydeligt til et mere behageligt niveau og lugtgener reduceres samtidig.

Munters affugteren fjerner fugten fra luften ved hjælp af en absorberende rotor, der opsuger vandet fra den fugtige luft, hvorefter det fjernes fra rotoren og blæses ud til det fri som varm, våd luft.

Affugtningsanlæg fra Munters er installeret i tusindvis af fødevarer virksomheder verden over og Munters' affugtnings-teknik er en anerkendt og pålidelig metode til at sikre kontrol med luftfugtigheden i forbindelse med HACCP.

Munters Condensation Control System vil forhindre kondensdråber og rågedannelser samtidig med at omfanget af rengøringsarbejde reduceres og produktkvaliteten forbedres.



Munters A/S
Ryttermarken 4
3520 Farum
Tel +45 4495 3355
Fax +45 4495 3955
Email:
info@munters.dk



The Humidity Expert