



Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring - RENPÅNY

Projektet RENPÅNY vil nytænke og effektivisere den daglige traditionelle rengøring på slagterier og kødforædlingsvirksomheder, så der både opnås økonomiske besparelser til gavn for konkurrenceevnen, samtidig med, at forbruget af vand, energi og kemikalier reduceres.

Ved slagtning og forarbejdning af svinekød er den daglige rengøring en økonomisk omkostning i millionklassen, der har direkte indflydelse på virksomhedernes konkurrenceevne samtidig med, at det medfører en betydelig påvirkning af miljøet. En nytænkning af rengøringen vil på sigt også give mulighed for en bedre udnyttelse af produktionsapparatet. I projektet vil der blive udviklet processer og procedurer til kontinuerlig renholdelse under produktion og et sensorbaseret hygiejneovervågningssystem som til sammen vil sikre, at fødevarer sikkerhed, kvalitet og æstetik ikke kompromitteres. Ved denne nytænkning af den traditionelle rengøring på slagterier og kødforædlingsvirksomheder vil der opnås forbedret produktivitet og store besparelser, hvilket har positiv effekt på konkurrenceevnen og dermed på eksportværdien af dansk svinekød. Der vil desuden opnås en bedre bæredygtighed i svineködsindustrien, da både vand- og energiforbrug reduceres og udledning af rengørings- og desinfektionskemikalier minimeres.

Projektet gennemføres i 4 arbejdsplaner:

Arbejdsplan nr.	Indhold
1.	Screening og vurdering af hazards Det fastlægges hvilke muligheder og begrænsninger, der er for nytænkning af rengøring på slagterier og forædlingsvirksomheder
2.	Udvikling af processer og procedurer i pilot plant skala Der udvikles processer og procedurer for løbende renholdelse under produktion
3.	Hygiejnestyring gennem Process Analytical Technology (PAT) Der udvikles et billigt og effektivt in-line styringssystem til kontrol af de mest kritiske hazards
4.	Fuldskala-validering og slutdokumentation Det dokumenteres, hvordan behovsstyret rengøring er en realistisk mulighed til gavn for virksomhedernes effektivitet og miljøet

Projektets varighed: 1/1 2014 – 31/12 2017

Projektet finansieres af: Svineafgiftsfonden, ”Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Fødevareministeriet, Notura og HKScan samt ved aktiviteter udført af de deltagende virksomheder.

I projektet deltager:

DMRI Teknologisk Institut	Danish Crown	3-Stjernet A/S
Stryhs A/S	Tulip Food Company	ISS Facility Services A/S
Notura	HKScan	Tican Fresh Meat A/S
KU Science		

For yderligere information kontakt projektleder Anette Granly Koch, aglk@teknologisk.dk, tlf. 7220 2539