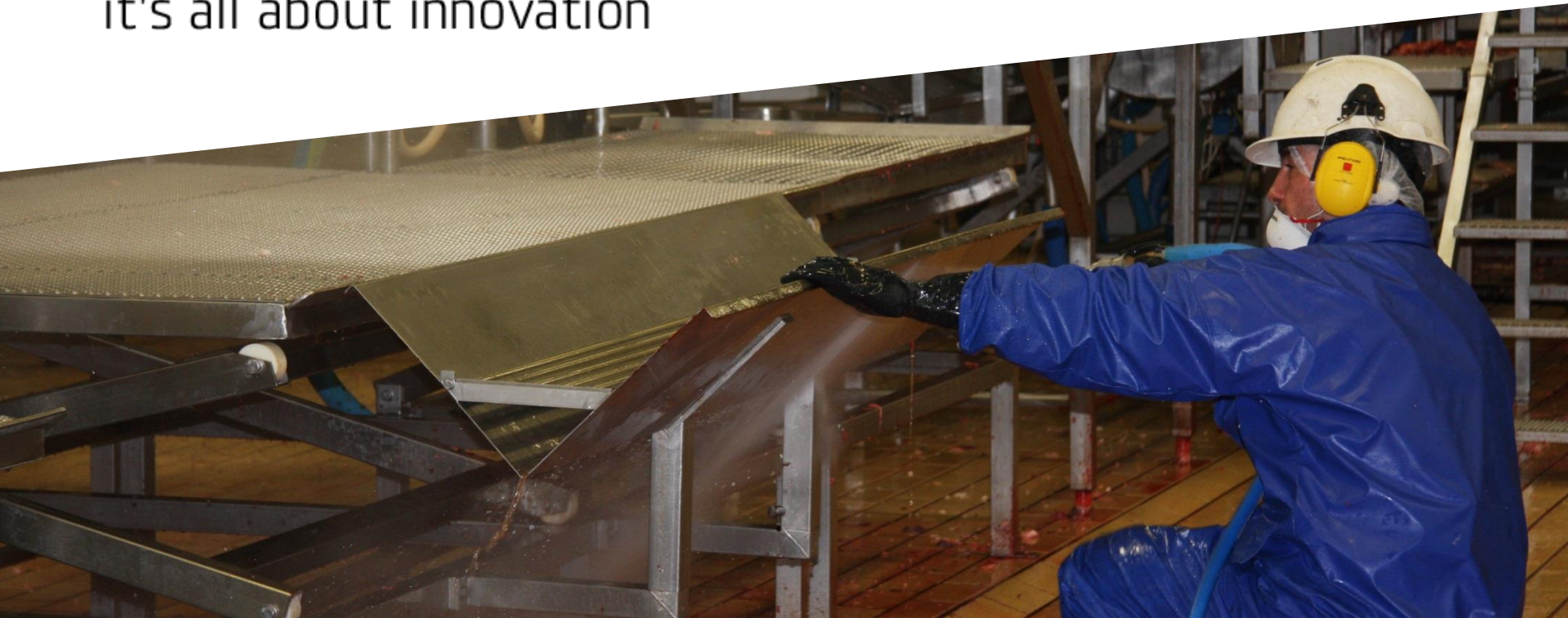




TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

it's all about innovation



A person wearing a blue lab coat, safety glasses, and gloves is operating a large industrial machine. The machine has a prominent perforated metal tray. The scene is set in a laboratory or industrial environment with various pipes and equipment visible in the background.

REN PÅ NY

Mestermøder 30. oktober & 13. november 2014
Anette Granly Koch, 72202539, aglk@teknologisk.dk

Hvorfor gør vi rent?

- Fødevarerikkerhed
- Holdbarhed
- Æstetik
- Arbejdsmiljø

MEN

- Det koster tid og penge – 280 millioner kr. årligt
- Udstyret slides og går i stykker
- Det belaster miljøet – vand og kemikalier

Kan det gøres på en anden måde?

- Konkurrencedygtighed – pris og kvalitet
- Effektivisering i alle led
- Samme rengøringsprocedurer i kødbranchen i mange år – hvorfor?
- Lovgivning og kundekrav?
- Fortsat verdens bedste kødindustri

Formål

- Nytænkning og effektivisering af rengøring på slagterier og forædlingsvirksomheder
- Bedre udnyttelse af produktionsapparatet
- Færre reparationer pga. skader ved rengøring
- Reduktion af vand-, energi- og kemikalieforbrug med 20%
- Fastholdelse af høj fødevarerikkerhed, kvalitet og æstetik



Hvad vil vi?

- Daglig rengøring - Nødvendigt?
- Forskellige behov til forskellige områder
- Udvikling af processer og procedurer for løbende renholdelse under produktion
- Fastlæggelse af frekvens for daglig rengøring
- Udvikling af billigt og effektivt in-line styringssystem til overvågning
- Bevis på at det virker!

Aktiviteter lige nu

- Analyser på virksomheder under produktion
- Termokamera – finder de varme steder
- Bakterieantal – stiger det under 18 timers produktion?
- Bakterieantal – stiger det ved henstand over tid på forskellige bånd?

Temperaturer kortlægges

Temperaturerne varierer

- Ren slagtegang: 20°C-30°C
- Opskæring: 5°C-12°C (20°C)
- Udbening: 7°C-12°C (20°C)
- Stiksaltning: ?
- Slicening: ?
- Farsvarer: ?

Bakterieantal på produktionsudstyr

Bakterieantal stiger ikke under 16 timers
produktion

- Ren slagtegang: 10^2 og 10^5 bakterier/cm²
- Opskæring: 10^2 og 10^3 bakterier/cm²
- Udbening: 10^2 og 10^5 bakterier/cm²
- Stiksaltning?
- Slicening?
- Farsvarer?

Fokus i det videre arbejde

- Ophobede produktrester?
- Bånd med belægninger ved forskellige temperaturer?
- Temperaturer inde i udstyret?
- Holdbarheden?
- Arbejdsmiljøet?
- Fødevarerikkerheden?
- Løbende renholdelse?



Tak for opmærksomheden

og

STOR tak til jer og jeres medarbejdere for
hjælp, når vi laver forsøg på jeres
virksomheder