

**TEKNOLOGISK  
INSTITUT**

## DMRI News Mad, mennesker og maskine



### Optimer produktionshygiejnen med mobilt dampsgug

Dampsgug har været benyttet gennem en årrække på fx større slagterier til at fjerne forurening fra slagtekroppe, og effekten er veldokumenteret.

Dampsgug er dog ikke begrænset til slagterier, og det mobile anlæg giver mulighed for at optimere produktionshygiejnen i fødevarerproduktioner generelt.

[Fakta om mobilt anlæg til dampsgugning»](#)



### Få hygiejneniveauet tjekket og optimeret - helt ud i krogene

Det er vigtigt at opretholde en god hygiejne i fødevarer- og foderproduktioner, da produkternes mikrobielle sikkerhed er direkte relateret til produktionens hygiejneniveau.

En god hygiejne kræver løbende og systematisk opmærksomhed, vi har udviklet et værktøj, der gør denne opgave nem.

[Tag et kig på det nye Food Safety Management Tool»](#)



### Er kvaliteten af rengøringen som den skal være?

Udgifter til rengøring og kontrol af denne, udgør væsentlige poster i fødevarer virksomheder. Der kan være penge at spare ved at få en grundig og systematisk gennemgang af rengøringen - før, under og efter.

God rengøring afhænger både af udbyder og fødevarerproducenten!

[Bestil et rengøringsaudit her»](#)

Teknologisk Institut  
DMRI@teknologisk.dk  
Telefon +45 72 20 20 00

[www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk)  
Privatlivspolitik



[Job og karriere »](#)  
[Om os »](#)

