

# God hygiejne starter på gulvet og med FHS Scandinavia

Antibakteriel gulvbelægning kan reducere mejeriets luftbårne kontamineringsrisiko med op til 80%.

Forskning viser at 80% af kontaminering kommer fra hjul og fodspor. Ved at bruge antibakteriel gulvbelægning, f.eks. i form af måtter, kan man neutralisere mere end 99% af denne kontaminering. Også når man arbejder i en branche, hvor luftbåren kontaminering, udgør en stor risiko.

## Overbevisende resultater med antibakterielle måtter

FHS Scandinavia har i samarbejde med flere fødevarer virksomheder - herun-

der mejerier - opnået overbevisende resultater ved at bruge antibakteriel gulvbelægning mellem rene og urene zoner. Resultaterne viser sig ved, at mejeriet sparer arbejds gange ved ekstra skift og reducerer antallet af f.eks. trucks og arbejdstimer til rengøring. Et konkret eksempel fra en case viser, at en virksomhed, der før måtte anvende to trucks og et skift mellem ren og uren zone, nu sparer 2 årsværk og én truck ved at lægge en antibakteriel måtte mellem zonerne og lade den samme truck

arbejde i begge zoner. Selvfølgelig uden at gå på kompromis med kontamineringsrisikoen.

## Sikkerhed og store besparelser

- Når vi anbefaler at anvende antibakteriel gulvbelægning, hænger det sammen med sikkerhed og store besparelser for fødevarer virksomhederne – det er dog vigtigt at sige, at ikke alle problemstillinger løses med antibakteriel gulvbelægning, men det er et godt sted at

starte, fordi forskningen jo netop viser sig, at 80% af kontaminering kommer fra hjul og spor, udtaler Bjørn Parelius, FHS Scandinavia og fortsætter:

- Vores målsætning for løsninger er at finde netop den løsning, der gør det muligt at holde samme kimtalsniveau ved produktionsstop, som virksomheden har efter endt rengøring. Og dette helt uden fordyrende stop eller begrænsning af produktionsprocessen. Det er derfor vi kalder vores hygiejneløsninger for dekontaminering 24-7.

## Bæredygtige løsninger uden kemi

FHS Scandinavia har 20 års erfaring i at finde løsninger, der både økonomisk og miljørigtigt, forbedrer virksomhedens mikrobiologiske niveau og ud over antibakteriel gulvbelægning bygger løsninger på UVC-lys, ozon og ionisering. Derfor har man opbygget solide erfaringer omkring optimering af hygiejneløsninger, som er et vigtigt fokus for at leve op til de skærpede krav, som samfundet stiller til fødevarerindustrien. Også politikere, detailhandel og forbrugere har øget fokus på miljø- og bæredygtighed i produktionen.

Derfor benytter FHS Scandinavia desinfektionsløsninger helt uden kemi – og bruger med andre ord naturens egne

løsninger med UV-Clys, ozon, ionisering og antibakteriel gulvbelægning.

## Supplement til eksisterende rengøring

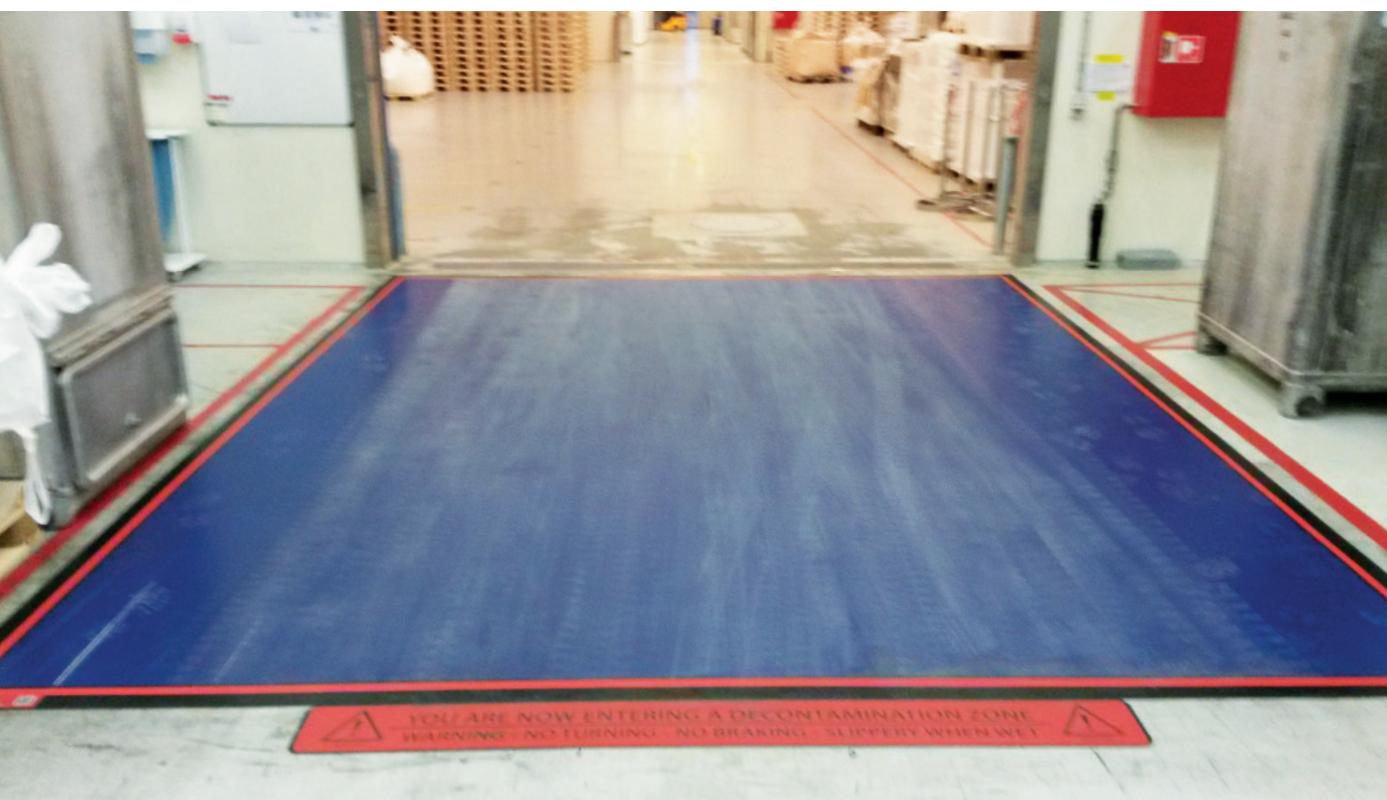
Løsningerne fra FHS Scandinavia er på ingen måde en konkurrent eller erstatning for den rengøring, vask og desinfektion, som gennemføres i dag, men et "add-on" for at forbedre de mikrobiologiske resultater. Bjørn Parelius uddyber FHS arbejdsproces:

- Når vi vurderer et projekt på et mejeri og taler med dem der arbejder med deres hygiejne og om deres mi-

krobiologiske udfordringer, er der tale om en løsning, der ikke kræver en total ombygning- den er blot et supplement til deres eksisterende hygiejne. Antibakteriel gulvbelægning er næsten altid relevant, men i større løsninger ser vi også om der kan være fordele ved at lade f.eks. UVC-lys, ozon eller ionisering indgå. Og da vores underleverandører er de førende specialister inden for hvert deres område, kan vi sammensætte de mest optimale løsninger til den enkelte virksomhed, lyder det.

FHS Scandinavia

Når man har installeret antibakterielle måtter eller gulvbelægning mellem rene og urene zoner, skal man ikke længere tænke på at skifte sko, påføre sig blå overtræk, gå igennem sko-vaskere eller benytte ny truck i anden zone. Når man har taget tre skridt eller tre fulde hjulrotationer på måtten er 99% af alle mikroorganismer fjernet.



Gulvbelægningen fra Dycem har en levetid på 3-5 år afhængig af trafik og generel forbrug. Den indeholder sølvionerne, som har en desinficerende effekt på mere end 50 forskellige mikroorganismer f.eks. Salmonella, E.coli, Listeria og MRSA. Når måtten først er monteret skal den blot holdes ren med almindelig daglig rengøring.