

# Det handler om fødevareresikkerhed

*For fødevarer virksomheder foreligger der en lang række forebyggende regler inden for hygiejne og indretning, der skal overholdes for at sikre de sundhedsmæssige forhold over for forbrugerne.*

De høje standarder for hygiejne og rengøringsvenlighed i fødevarerindustrien stiller større krav til fødevarerproducenter, som har ansvaret for, at der ikke foreligger nogen sundhedsmæssige risici for forbrugerne, når de indtager fødevarerne. Bakterier findes overalt, men det bliver kritisk, hvis de påvirker fødevareresikkerheden i negativ retning. Som følge heraf er det afgørende, at fødevarerproducenter sikrer effektiv rengøring.

NTF-Aalborg er specialiseret i produktion af hygiejnisk og rengøringsvenligt procesudstyr i rustfrit stål. Produkterne opfylder de strenge krav inden for fødevarerindustrien. Produktprogrammet omfatter løsninger til røgning, kogning, pasteurisering, indfrysning og optøning, herunder røgvogne, trådriste, forædlingsgitre, trådkurve, kødkroge og røgstokke. Alle produkterne har en specialdesignet hygiejnisk udformning, som kombinerer design og

funktion med fokus på effektiv rengøring og nem betjening i hverdagen.

## Danmark går foran

I Danmark eksisterer der et højt niveau af fødevareresikkerhed, og udviklingen heraf er fortsat stigende. NTF-Aalborg opererer meget på eksportmarkedet og oplever ofte, hvor meget udenlandske kunder værdsætter hygiejnisk og rengøringsvenligt inventar. Salgsdirektør hos NTF-Aalborg, Jørgen Ravn, er ikke i tvivl om, at Danmark gør en positiv forskel i udlandet.

- Fokus på fødevareresikkerhed er generelt stigende - også internationalt. Dette mærkes, når vi handler med udlandet, hvor der er stigende efterspørgsel efter hygiejnisk procesudstyr i hygiejnisk design, og her har vi en stærk position som udstyrsproducent, der bl.a. er grundet den stærke danske fødevarerindustri, som altid har stillet store krav og udfordret os som leve-



*NTF-Aalborg er specialiseret i produktion af hygiejnisk og rengøringsvenligt procesudstyr, der opfylder de strenge krav inden for fødevarerindustrien.*

randører af produktionsudstyr til levnedsmiddelindustrien. Derved har vi sikret en løbende udvikling, udtaler Jørgen Ravn.



*Hygiejnisk procesudstyr baner vejen for højere fødevareresikkerhed.*

## Udelukkende rustfrit stål

Der forefindes en række regler og retningslinjer for, at det udstyr og inventar, der må anvendes i fødevarer virksomheder, skal være hygiejnisk forsvarligt, og her er rustfrit stål et meget velegnet materiale.

- Vi anvender altid rustfrit rundstål, når vi producerer til fødevarerindustrien. Materialet er glat og korrosionsbestandigt, og når det kombineres med vores rengøringsvenlige design og produktionsmetode med

bl.a. rene og jævne svejsninger, sikrer vi, at bakterier og andre urenheder ikke kan sætte sig fast, fortsætter Jørgen Ravn. Alle fødevarerproducenter i Danmark skal

overholde reglerne omkring fødevarerhygiejne, og de er pålagt at skulle udføre egenkontrol. Alt dette er med til at sikre fødevareresikkerheden bedst muligt.