

Godt procesudstyr giver sikkerhed og optimalt produktionsflow



Bakterier findes overalt, men det bliver kritisk, hvis de påvirker fødevarer sikkerheden i negativ retning.

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 fødevarer sikkerheden 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.

Højt niveau

I Danmark eksisterer der et højt niveau af fødevarer sikkerhed, 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 fødevarer sikkerhed 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 ud-

styrerproducent, der bl.a. er grundet den stærke danske fødevarerindustri, som altid har stillet store krav og udfordret os som leverandører af produktionsudstyr til levnedsmiddelindustrien. Der ved har vi sikret en løbende udvikling," udtaler Jørgen Ravn.

Der forefindes en række regler og retningslinjer for, at det udstyr og inventar, der må anvendes i fødevarer virksomheder, skal være hygiejnisk forsvarlige, 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 fødevarer sikkerheden bedst muligt.



NTF-Aalborg er specialiseret i produktion af hygiejnisk og rengøringsvenligt procesudstyr i rustfrit stål.