

# HYGIEJNISK DESIGN



Hygiejnisk design har en stor betydning, når man skal fremstille udstyr eller maskiner til fødevarerindustrien. Både krav til materiale, produktion og design skal imødekommes.

## Hygiejnisk design

Når et anlæg skal designes indenfor fødevarerindustrien er der mange krav som skal tages hensyn til.

Det er vigtigt at udstyret er designet og bygget sanitært. Nogle af de ting man skal være opmærksom på, er bl.a. niveauet af lækagesikkerhed, reducere af "dead-ends" og anlæggets drænforhold.

Listen er lang og det er sjældent kunderne har de samme ønsker/krav.

## Fødevarerkontakt materialer

Det er vigtigt, at alle materialer som er i kontakt med produkter, det være sig stål, udstyr, instrumentering, pakninger m.m., er produceret af materialer som opfylder kravene til FKM -Fødevarer Kontakt Materialer. Opfyldelse af disse krav er nødvendige, for at anlægget kan godkendes til fødevarerproduktion.

## CIP – Cleaning in place

Når man snakker rengøring af udstyr i et luk-

ket system f.eks. rør, tanke eller produktion-udstyr, kaldes det CIP – Cleaning In Place.

Her er det vigtigt, at man har styr på flow, tid, temperatur og koncentration af kemi. Desuden er designet af det udstyr, som skal rengøres vigtigt, for at sikre at udstyret er rent hver gang.

## Adding kompetencer

Hos Adding Engineering har vi stor kompetence indenfor hygiejnisk design. Vi kan bl.a. udføre opgaver ved at gennemgå eksisterende og/eller nye anlæg, og dermed kortlægge eventuelle risici forbundet med anlæggets design og opbygning.

Udbyttet ved et godt Hygiejnisk Design kan eksempelvis være at reducere risikoen for reklamationer og utilfredse kunder. Det kan reducere de økonomiske risici ved fx. dyre ombygninger af færdige anlæg og for sen levering i forhold til de kontraktmæssige forpligtelser.

Vi udfører arbejdet i det omfang I ønsker og vejleder i det omfang, der er behov for.

## FAKTA

### - om Hygiejnisk Design

- + Gennemgang af anlæg
- + Kortlægning af udstyr
- + Belastningsanalyse af CIP udstyr
- + Hygiejnisk design
- + Fødevarer sikkerhed
- + FKM - FødevarerKontaktMaterialer

Kontakt Adding Engineering  
for yderligere information:  
7023 4555/ adding@adding.dk