

# Det kan

# blive bedre endnu

Selv om Danish Crowns storslagteri i Horsens er et af de ypperste i Europa med hensyn til rengøringsvenlighed, funktion samt styring af maskiner og proces, er projektlederne sikre på, at det kan gøres endnu bedre.

## Hygiejnisk design

Af Steen Nisbeth

Det første arrangement som blev afholdt af det aktuelt dannede Stålcen-trum, der har afløst Den Rustfri Stålundustris Kompetencecenter, var meget passende lagt i storslagteriets rammer. Formanden for Stålcenrum Palle Ranlov åbnede mødet og bød de 32 deltagere velkommen til en spændende dag.

For tre år siden blev kompetencecentret startet i samarbejde med det daværende Biotechnologisk Institut, Kolding - som i dag er en del af Teknologisk Institut - med det hovedformål at gennemføre begrebet Hygiejnisk Design.

- Selv om vi i dag kan prale af, at vi har det rene og mest rengøringsvenlige slagteri i Europa, kan vi sige, at med den viden vi har i dag, kunne det formentlig være blevet endnu bedre, var ordene fra projektchef Lars Brygmann, Danish Crown.

- Da vi arbejder i to skift, er der ikke sat megen tid af til rengøringen, når vi også tager i betragtning, at den dagligt skal efterfølges af en udtørring af hensyn til nedsettelse af bakterievæksten.

Der er blevet arbejdet hårdt på sagen både fra leverandører og aftageren, hvad projektchef Jesper Frørup fra Danish Crown kunne berette om.

Der blev oprettet en HACCP-gruppe med hver eneste leverandør, HACCP

står for Hazard Analysis Critical Control Points, og formuleres på dansk som: Risikoanalyse af kritiske styringspunkter i produktionen.

Hvert eneste element, der er sat op i produktionen, er blevet endevendt på kryds og tværs for at finde det mest rengøringsvenlige design og størst mulige effektivitet, og der blev indgået en kontrakt med hver eneste leverandør, som skrev under på at leve op til aftalen.

## Et sejt træk

KJ Industries fra Esbjerg har leveret den største del af de i alt seks kilometer interne transportbaner og maskiner til opskæring med mere. Høj hygiejne, høj håndhastighed samt et minimalt vedligehold var de betingelser, der var opstillet.

Det kunne Klaus Winther fortælle om, samt om hvordan de havde arbejdet med tingene ud fra en hygiejnisk design-vinkel.

Designen havde simpelthen gennemgået alle maskiner og opstillinger punkt for punkt og arbejdet med dem til den bedste af-skærmning og rengøringsvenlighed var opnået.

For eksempel er alle vandrette flader så vidt muligt undgået, og erstattet af skrå, der sikrer en afstrø-ning af vand og rengøringsmidler.

- Det har måske ikke været nogen overskudsforretning for KJ Industries, sagde Klaus Winther og fortsatte:



Ikke færre end seks kilometer transportbånd strækker sig rundt i produktionshallerne på slagteriet. Hertil kommer maskiner til opskæring og forædling af produkterne.

- Til gengæld har vi lært meget og fået en ny tankegang ind, som vi kan bruge i fremtiden, og det er slet ikke så dårligt.

## Hygieinezoner

Knud Rasmussen fra Tano Food Consult A/S, der har specialiseret sig i planlægning af bygninger til levnedsmiddelindustrien, be-

rettede om de forhold omkring installationer og rengøring af områderne, der gik sig gældende da bygningerne skulle etableres.

Hygiejnen, og dermed bygningen af slagteriet blev planlagt til mindste detalje.

- Som det første slagteri i Danmark er dette opdelt i hygieinezoner, hvor medar-

bejdere der bevæger sig fra en hygiejnezone til en anden, skal gennem hygiejnesluser. Det sikrer at den pågældende ikke overfører bakterier fra et område til et andet, forklarede Knud Rasmussen, der også kunne berette om hvordan slagteriet fjerner sit affald både rent og urent, samt om hvordan der i hele proce-

sområdet er lagt et ekstra "teknikloft".

Alle ledninger og rør kan føres frem deroppe, og føres lodret ned. Derved undgås vandrette flader, som kan samle snavs.

## Brugerne

Den megen tale om hygiejnisk design kunne Jørgen Wachs og Henrik Meulengrath fra ISS Facility Service tale med om. Deres medarbejdere, der forestår den daglige rengøring er jo om nogen dem, som ved hvor de kritiske punkter er.

De var naturligvis også med på vognen, da maskinlinjerne skulle konstrueres, og er så også dem, der i dag kunne sige, at der generelt kun var små problemer omkring rengøringen. Samtidig benyttede de dog lejligheden til at påpege enkelte områder, hvor der var mulighed for forbedringer.

Som noget nyt kunne Jørgen Wachs fortælle, at der udelukkende bliver anvendt mikrofiberklude til aflørring efter vask. Han sagde:

- Normalt startes der med den hvide skurenylon, som efterhånden erstattes af den grønne, når overfladerne er blevet så grove, at bakterierne sætter sig fast. Nu har slagteriet kørt i næsten et år, og det har ikke været nødvendigt at gå til skrappere midler end mikrokludene - og bliver det formentlig heller ikke.

Besøget sluttede med en rundgang på slagteriet, hvor man gennem vinduer i gangarealerne kan overskue produktionen. ●



Trads troværdighed var ikke færre end 32 medlemmer af Stålcenrum mødt op til forningens første møde, som meget passende blev afholdt på Danish Crowns store slagteri ved Horsens.



Udviklingschef Klaus Winther fra KJ Industries fortælle om, hvordan virksomheden samarbejdede med en designer for at lette rengøringen af de mange maskiner.