

## Dampsugethoved



### PROCESS BESKRIVELSE

Brug af dampugning på strategiske steder på slagtelinien vil være et effektivt værktøj til at øge produktsikkerheden på de danske slagterier.

Sugethovedet er udviklet med kontinuerlig damptilførsel til desinfektion af sugethovedet. Dampsugethovedet fjerner de synlige gødningsforureninger, snavs og hår på forholdsvis glatte flader i bryst- og bughule på svineslagtekroppe, sugningen fjerner ikke eventuelle farvespor fra gødning.

Princippet i udstyret er, at mundstykket løbende desinficeres via damptilførslen. Dampen bliver ført hen over overfladen af kroppene, hvilket hjælper med til at fjerne urenheder i form af gødning, hår mv. Den damp, der rammer overfladen, kan desuden have en desinficerende effekt på de bakterier, der ikke fjernes.

Resultater af mikrobiologiske undersøgelser viser, at når der anvendes dampugning til fjernelse af synlige gødningsforureninger, hår m.v. opnås et lavere aerob kimental og en lavere andel af positive E. coli prøver end der opnås ved renskæring med kniv.

Ved dokumentationsforsøg blev bl.a. baglår af kreaturer behandlet. Forsøgsgruppen blev behandlet med dampsugethovedet – og en kontrolgruppe blev renskåret med kniv. Begge behandlinger var af 10 sek. varighed.

### Dette gav følgende resultater:

Reduktion af det aerobe kimental (totalkim) i forhold til udgangsniveauet

Ved dampugning blev	94 % fjernet
Ved renskæring med kniv blev	69 % fjernet

Reduktion af antal prøver positive for E.coli – udgangsniveauet var 51% positive prøver.

Efter dampugning:

7 % prøver positive for E.coli

Efter renskæring med kniv:

26 % prøver positive for E.coli

*Kilde: Slagteriernes Forskningsinstitut*



### OPTIMERING

- Den mest effektive og økonomiske brug af damp sugningsudstyret er som et supplement til de øvrige operationer på slagtelinien. Til gengæld vil det optimale være, at damp sugning introduceres på flere pladser, så forureningen kan fjernes umiddelbart efter, at den er påført slagtekroppen
- Dampsugeren kan ikke erstatte udrensning og afrivning af hinder i efterkontrollen. Men hvis udstyret er frisk, kan sugning muligvis overflødig gøre afrivning af hinder i efterkontrollen, da indfarvning ikke har nået at finde sted.
- Damp sugning er bedre end trimning til at fjerne smuds og bakterier fra overfladen af kreatur kroppe. Erstatning af trimning med damp sugning vil ikke øge tidsforbruget til fjernelse af forureninger.

### BRUGERVENLIGHED

- Ergonomisk udført håndtag
- Mindre trættende at betjene, da det er meget let, og fordi der ikke er noget generende udvendigt damprør på hovedets del i mundstykkeneenheden.
- Quick-lock for let og hurtig udskiftning af håndtag
- Mundstykkets åbning og sugeretning er vinkelret på håndtagets akse, hvilket letter betjeningen og forbedrer rengøringseffekten.

### HYGIEJNE

- Sugehovedet med kontinuerlig damp tilførsætning vil kunne reducere risikoen for krydskontamination via udstyret væsentligt.
- Sættes damp sugning ind flere steder på slagtelinien, så områder, der er udsatte for forurening, suges rutinemæssigt, så vil det forbedre slagtehygiejnen og dermed øge produktsikkerheden. Eksempler er ridselinien og bagskank.

### KRAV SPECIFIKATION

- Sugehovedet er CE-mærket, og lever i øvrigt op til HACCP regulativet.
- Mundstykket på udstyret er undersøgt for temperatur og mikrobiologisk belastning.



### SIKKERHED

- Der er ikke risiko for at operatøren brænder sig, fordi kanalen til damp tilførsel ligger inden i håndtaget og forbindelsesdelen, der holdes kølet af luften, som suges gennem dem.

### LOVMÆSSIGE KRAV

- Fødevaredirektoratet har givet tilladelse til generel anvendelse af damp sugningssystemet, på områder, der er udsatte for overfladekontrol. Damp sugningen skal foretages straks kontamination er sket.

### TEKNISKE DATA

Damp	
Bar	1,2-1,5
Kg/h	5
Rør dimension	¼"

Vacuum Kobles direkte til eksisterende sugeforsyning.

# SFK Systems A/S

SFK Systems A/S - Hovedkontor - Albuen 37 - DK-6000 Kolding  
Tel. +45 7634 2700 - Fax +45 7550 5477 - e-mail: post@sfk.com - www.sfk.com