

Saubere Luft im Fokus



Motivbild: www.pixabay.com

Luft ist das wichtigste Lebensmittel und besonders dort von Bedeutung, wo Lebensmittel produziert werden. Das gilt sowohl für die Zu- als auch für die Abluft. Oxytec veranstaltet Anfang November ein Seminar zum Thema.

Informiert wird am 7. November in Osnabrück über die Zuluftentkeimung als Bestandteil des HACCP-Konzepts bis zur Erfüllung der TA Luft für die Abluft. Neben der Luftreinigung kommt auch die Oberflächendesinfektion auf UV-C/Ozon-Basis in Kühl-, Reife- und Produktionsräumen von Fleisch und anderen Lebensmitteln zur Sprache.

Folgende Themen werden behandelt:

- Mikrobiologische Gefahren in der Lebensmittelindustrie (Fallbeispiele)
- Entkeimungsmöglichkeiten mit UV-C und Ozon (Zuluft-, Umluft-, Oberflächenentkeimung mit UV-C, Raumdesinfektion mit Ozon, Auswirkung auf Mikroorganismen)
- Installationen/Geräte
- Auflagen für die Abluft in der Lebensmittelindustrie (VOC, TOC, Gerüche)
- Techniken der Abluftreinigung allgemein (TNV, Biofilter, UV-C/Ozon)
- Techniken von oxytec zur Abluftreinigung
- Installation mit Betriebsergebnissen

Weitere Informationen