

Elintarviketehtaassa löytyy karikkokohtia väistettäväksi



Pirkko Pihlajamaa

Hygienesyys ja mahdollisimman pieni energiahukka ovat elintarviketeollisuudessa tavoiteltavia asioita. Oheiseen tekstiin on kerätty kokemuksesta saatuja vinkkejä huomioon otettavaksi.

Hallittu ja harkittu ilmasapaino hygieniatilassa tulee olla itsestäänselvyys. Epäpuhtauksien kulkusuunnan hallintaa ei kannata väheksyä layoutia ja ilmastointia suunniteltaessa.

Jäähdytettyjen tilojen korvausilman ilmanottoaikan huolellinen harkinta säästää energiaa ja turvaa osin jo tuloilman laadun. Harkitsemattomasti mustan kattopinnan läheisyydestä ulkoilman imu kesällä voi merkitä Suomessakin yli 50-asteisen ilman jäähdytystarvetta! Likaisten kohdepoistojen ulospuhallusaukkojen läheisyydestä ilman otto saattaa aikaansaada paremminkin tehtaan sisäilman kierrättämistä kuin tilan raikastamista. Ulospuhallusaukkojen sijainti kannattaa miettiä tarkkaan.

Suodattimen kastuminen ja kondenssiveden poiston hallitsemattomuus saattavat olla syynä ei-halutulle mikrobikasvustolle, joka levitetään tehokkaasti tuloilman mu-

kana tehtaalle. Jäähdytettyjen hygieniatilojen homelähteeksi voi osoittautua myös kosteana pysyvät tuloilman kangaskanavat. Kangaskanavat ovat hyviä vain kuivalle ilmalle.

Yliämpöä, kosteutta ja käryjä hallitaan harkiten tehdyillä kohdepoistoilla ja puhalluksilla. Ei pidä kuitenkaan unohtaa, että jokainen turha puhallinwatti poistetaan turhan isolla määrällä jäähdytyskonewatteja! Laiteosien optimaalinen mitoitus ei ainoastaan säästä energiaa vaan on myös satsaus hygieniaan. Myös lämmöntalteenotto-osien kohdalla kannattaa pohtia, käyttääkö niiden puhtaana pitoon suodatimia vai automaattipesua.

Tilat pestään ja kuivataan. Salmonellan kasvualustaksi saattaa osoittautua huokoinen kuminen pesuletku. Sopimattomat lattiakaadot ja puhdistuskelvottomat nurkkaukset eivät turvaa hygieniaa. Pesun jälkeinen kuivausvaihe kuluttaa energiaa enemmän tai vähemmän teki sen millä tavalla tahansa: tehostettu ilman puhallusnopeus, kondensointikuivaus, sorptio- tai suolaliuoskuivaus. Investointi-, hygienia- ja käyttökustannusten arvottaminen vaatii aina näkemystä ja kokemusta.