



Affugtning i fødevareproduktion –
forebyg kondens og skimmelsvamp

- 
- ▶ Fødevareproduktion stiller høje krav til hygiejne og produktionsmiljø – og fugt er en af de største risikofaktorer.
 - ▶ Kondensdryp fra lofter, **tåge i frostrum** og **skimmelsvamp** på overflader er ikke kun uhygiejnisk – det kan føre til kasserede produkter og lukning af produktionen.
 - ▶ Derfor er professionel **affugtning** i fødevareproduktion en afgørende del af enhver moderne fødevarevirksomheds drift.

- 
- ▶ Hvorfor opstår fugtproblemer i fødevaremiljøer?
 - ▶ Daglig rengøring med varmt vand, variationer i temperatur og stor luftcirkulation skaber en fugtig atmosfære, hvor kondens nemt dannes på kolde flader.
 - ▶ I frostrum og kølerum opstår ofte tåge og isdannelse, når varm og fugtig luft trænger ind.
 - ▶ Uden **affugtning** binder fugten sig til overflader og danner grobund for bakterier, mug og skimmel.

- 
- ▶ Kritiske konsekvenser for fødevarer sikkerheden:
 - ▶ Når der drypper kondens fra loftet ned på produktionslinjer eller fødevarer, er det et direkte hygiejnebrud.
 - ▶ Det samme gælder, hvis skimmelsvamp får fat i fugtige hjørner og samlinger.
 - ▶ Resultatet kan være kasserede partier, ekstra rengøring eller i værste fald midlertidig lukning.
 - ▶ Derudover skaber fugt et dårligt arbejdsmiljø med glatte gulve og høj luftfugtighed, som belaster medarbejderne.

- 
- ▶ Løsningen:
 - ▶ Installer affugtning målrettet behovet.
 - ▶ Med en korrekt dimensioneret affugter – fx en kondensaffugter til varmere rum og en **adsorptionsaffugter** til kolde frostrum – kan du kontrollere **luftfugtigheden** og undgå kondens.
 - ▶ Ved at holde **luftfugtigheden** under 60 % RF reduceres risikoen markant for bakterievækst, skimmeldannelse og isdannelse på udstyr.
 - ▶ **Affugtning** bør være en integreret del af rengørings- og driftsplanen i enhver fødevarevirksomhed.

- 
- ▶ Ekstra fordele ved affugtning i fødevareproduktion:
 - ▶ -kortere driftstop / hurtigere genoptagelse af produktion
 - ▶ Mindre behov for manuel aftørring og ekstra rengøring
 - ▶ Reduktion af glatte gulve og arbejdsskader
 - ▶ Forbedret holdbarhed af emballage og råvarer
 - ▶ Lavere energiforbrug ved mindre behov for afrimning af frostrum

- 
- ▶ Afslutning:
 - ▶ Affugtning i fødevareproduktion er ikke et tilvalg, men en nødvendighed.
 - ▶ Uden styr på **luftfugtigheden** risikerer man skimmel, bakterievækst og kondensproblemer – alt sammen noget, der kan kompromittere fødevarer sikkerheden og koste dyrt.
 - ▶ Med den rette **affugtnings**løsning får du et mere stabilt, rent og sikkert produktionsmiljø.