

Take a **closer** look at your process line



Bactoforce har en portefølje af inspektionsservices skræddersyet til levnedsmiddelindustrien.

Lad os sammen finde den optimale løsning.

- Take a closer look!



Vi er glade for at møde dig.

Vil du gerne reducere omkostninger, undgå forsinkelser og holde dine produktionsanlæg i optimal stand?

Så er du kommet til det rette sted – vi arbejder med at identificere og eliminere mikrobiologiske risici som følge af defekter eller belægninger i dine produktionsanlæg.

Navnet er **Bactoforce**, og vi er glade for at møde dig.

6000 inspektioner om året

Bactoforce har mangeårige og succesfulde erfaringer med at udføre inspektion af tanke og tørretårne, pasteuriseringsanlæg, varmevekslere og andet procesudstyr for globale virksomheder i levnedsmiddelindustrien.

Bactoforce er den foretrukne leverandør til en række førende levnedsmiddelproducenter i Europa. Mere end 6000 inspektioner om året sikrer, at vi har den nødvendige erfaring til at kunne leve op til alle dine behov for inspektions kriterier.

Inspektionsplanlægning

Vi vil gerne introducere dig for fordelene med planlagte, forebyggende inspektioner:

- Tidsbesparende for vedligeholdelses og kvalitetsansvarlige
- Sikring af udstyrets hygieniske tilstand
- Reduceret nedetid og vedligehold af udstyret
- Fødevarerikkerhed og forbedring af produkt kvalitet

Oversigt over services

	Servicekoncept, en komplet oversigt over de inspektioner vi tilbyder							
Services	Prøvning af pasteuriserings anlæg	Prøvning af varmevekslere	Prøvning af tanke	Validering af tanke	Hygiejne flowsystemer	Hygiejne - Åbne systemer	Inspektion af svejsninger på nye anlæg	Kalibrering af sensorer
Lækagerest	•	•						
Lokalisering af lækager	•	•						
Test af holdertid	•							
Validering af holdercelle	•							
Reaktionstid for omslagsventil	•							
Organiske belægnings	•	•			•			
Vask af mediesiden	•	•						
Kalibrering	•	•						•
Prøvning/validering af tanke: gælder også for tørretårne, cykloner, posefiltre, og inddampere								
- Revnetest			•	•				
- UV-belægningstest			•			•		
- Visuel inspektion	•	•	•	•		•	•	
CIP-validering/riboflavintest				•				
Materialets ruhed/tykkelse				•				
Endoskopi – inspektion af svejsninger							•	
Endoskopi – hygiejne					•			

☐ = kombinerede services

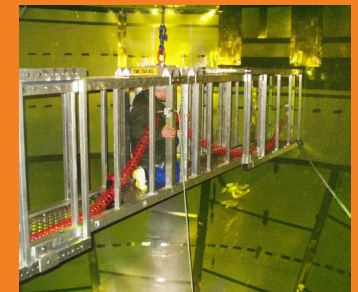
Minimer risici, og spar tid og penge!

Vores services	Redegørelse for målet og implementeringen af vores inspektioner
Lækagetest	Kontrol af krydskontamineringsrisici, best practice testmetode af intern eller ekstern lækage uden at åbne anlægget
Lokalisering af lækager	Påvisning af lækagens placering i en pladeveksler med en nøjagtighed på ca. 30 plader uden at åbne den
Standsetid, holdetid	Måling af produktets holdertid i holdercellen på baggrund af saltindsprøjtninger og ledningsevne målinger (godkendt af US Army)
Validering af rørvekslere	Opmåling og dokumentation af holderceller
Reaktionstid for styreventiler	Validering af omslagsventilens reaktionstid
Organisk bundfaldstest	Påvisning af organisk bundfald i lukkede flowsystemer uden at åbne dem; Bactoforce har udviklet denne metode baseret på analyse af totalt organisk kulstofindhold; validering af CIP og/eller fejlfinding
Rensning af energisiden (pasteuriseringsmaskinen/veksleren)	Akkumuleret sediment på energiudvekslingssiden reducerer anlæggets energieffektivitet; Bactoforges midlertidige CIP renser anlægget for dig
Kalibrering	Kalibrering af flow- og temperaturmålere samt sensorer
Tæthed/validering af tanke: gælder også for tørremaskiner, tårne, cykloner, posefiltre, og fordampere	
Kontrol af revner i overfladen	Overfladefejl udgør et potentielt vækstområde for mikroorganismer. Ikke-destruktiv penetrant test af mekaniske overfladefejl såsom revner, rifter, korrosion, pitting osv.
UV-bundfaldstest	Inspektion for organiske belægninger og utilstrækkelig hygiejne på grund af mangelfuld rengøring
Visuel inspektion	Visuel inspektion; fokus på belægninger, kvaliteten af pakninger, beskadiget rørværk, fremmedlegemer osv.
CIP-validering/riboflavintest	Validering af CIP installation
Materialets modstandsdygtighed/tykkelse	Måling af overflade ruhed og/eller materialetykkelse i nye eller eksisterende tanke
Endoskopibaseret inspektion af svejsninger	Videoendoskopisk inspektion af svejsekvaliteten
Endoskopi/hygiejne	Videoendoskopisk inspektion for belægninger, fejlbehæftede pakninger, ventiler osv.

Yderligere	
Rapportering	Dokumentation med billeder og beskrivelser i pdf-format, tilgængelig via vores online database, R-force, med historiske inspektionsoversigter og inspektions statistik
Adgangsudstyr	Bactoforce har et udvalg af adgangsudstyr til adgang i store tanke. Valg af applikation baseret på situationsspecifik evaluering af sikkerhed, inspektionstid, fysiske forhold osv.
Sikkerhed	Sikkerhed er et hovedfokus for Bactoforce. Vores teknikere er uddannede til at arbejde i levnedsmiddel produktionsmiljøer generelt og specifikt til at arbejde i lukkede rum og i højden. Vi er certificerede i henhold til lokale standarder. (VCA, SCC)

Sikkerhed i højsædet hos Bactoforce

- Vores inspektioner har til formål at garantere sikkerheden af dine produkter.
- Vi arbejder i overensstemmelse med relevante sikkerhedsstandarder.
- Håndtering af sikkerhedsrisici i forhold til alle vores aktiviteter med fokus på produktsikkerhed.





Bactoforce blev grundlagt i 1993 og er i dag den førende udbyder af inspektioner af procesudstyr i levnedsmiddelindustrien i Europa.

Take a closer look: Se nærmere på dit produktionsudstyr – vi vil med glæde arrangere et møde i nærmeste fremtid for at se, hvad vi kan gøre for dig.

Forklaring af muligheder/tilvalg, priser, effektiv planlægning og gruppering af inspektioner.

Status over anlægget og identifikation af dine inspektionsønsker og -behov.

I samarbejde med dig udarbejder vi en inspektionsplan og en periodisk tidsplan for inspektionerne.

Periodisk inspektion, overvågning, analyse, rapportering og rådgivning.

Årlig evaluering og gennemgang af inspektionsplanen.

Om Bactoforce

Bactoforce er ekspert i lokalisering af mikrobiologiske risici, der kan opstå som følge af defekter eller belægnings i produktionsanlæg.

Vi har mere end 20 års erfaring inden for levnedsmiddelsikkerhed og er i dag markedsleder i Europa for inspektion og validering af tanke, varmevekslere, rør, tørretårne samt andre udstyr og anlæg.

Brug af Bactoforce til validering af procesudstyr er ikke begrænset til dine anlægs hygiejniske tilstand i driftsfasen.

Vi er også i stand til at levere input og bistand til design/indkøb og produktion/ idriftsættelse af dine anlæg sammen med dig, særligt hvad angår optimering af de hygiejniske design og konstruktion.

Bactoforce A/S

F.L. Smidths Vej 19,1

8600 Silkeborg

Denmark

+45 8680 6320

info@bactoforce.com

www.bactoforce.dk

