



## Automatisk og miljøvenlig desinfektion af overflader

**Danske Jimco er klar med et nyt anlæg, som gør det muligt at få en automatisk og kemikaliefri desinfektion af overflader i f.eks. industrien, på laboratorier og hospitaler. Dermed mener producenten, at der kan spares ressourcer samtidig med at man undgår at belaste miljøet.**

22.10.10: Jimco A/S har siden 1993 udviklet og produceret luftrensingsanlæg til fx produktionsvirksomheder, storkøkkener, hospitaler og plejehjem. Produkterne anvendes bl.a. til at fjerne lugtgener, forbedre indeklimaet samt reducere brand- og smittefare. Nu får anvendelsen af den patenterede teknologi en ny dimension med en løsning, som desinficerer overflader, der ellers skal behandles manuelt. Det indebærer ifølge direktør Jimmy Larsen en række fordele.

– Manuel desinfektion er tidkrævende, og det er umuligt at komme fuldstændig ind i alle hjørner og sprækker. Samtidig anvendes skrappe kemikalier, der både belaster miljø og arbejdsmiljø. Med den ny teknologi automatiseres processen totalt. Dermed overflødiggøres manuelt arbejde, og man opnår mere effektiv sterilisation, også indvendigt i ventilationskanalerne. Endvidere undgås miljøbelastning, fordi man sparer vand og energi til opvarmning heraf samt undgår udledning af klorholdigt spildevand.

### UV-lamper dræber mikroorganismer

Det ny koncept er baseret på Jimcos UV-C-teknologi, der har modtaget EU's miljøpris. Ifølge producenten kan desinfektionsmodulet med fordel anvendes sammen med Jimcos luftrensingsløsninger, der typisk monteres i forbindelse med eksisterende ventilationsanlæg. Dermed opnås en totalløsning, som både renser luften og desinficerer overfladerne i lokalet.

– Luftrensingsdelen steriliserer den recirkulerede indblæsningsluft, inden den atter pustes ud. Luften behandles med UV-C-lys, hvorved ultraviolette stråler brænder bl.a. vira og svampe i luften. De bakterier, der passerer igennem luftrenseren, bliver dræbt, og ifølge laborietests reduceres koncentrationen af mikroorganismer med 99%. Derved opnår man en kimpløst luft, hvilket også bidrager til at forbedre ferske fødevarerprodukters holdbarhed, forklarer Jimmy Larsen.

– Når der ikke opholder sig mennesker i lokalet, tager desinfektionsdelen over. - Igangsætningen sker efter kundens ønske. Det kan være automatisk gennem forudprogrammering, fx når en given proces afsluttes, eller manuelt ved tryk på en knap, når sidste mand forlader lokalet.

Jimmy Larsen oplyser, at luftrensings- og desinfektionselementerne anvender to forskellige slags UV-C-teknologi. – Til desinfektion af overflader anvendes ozonproducerende UV-lamper, og derfor må der ikke opholde sig personer i lokalet, før ozonindholdet i luften er faldet til omkring det normale niveau, forklarer han.

Skulle det alligevel ske, at nogen går ind under brug, afbrydes systemet dog automatisk. Anlægget tilpasses arbejdspladsens rutiner, fx to- eller treholdsskift, og anbefales installeret i tæt samarbejde med Arbejdstilsynet.

Ud over industrien og laboratorier peger Jimmy Larsen bl.a. på social- og sundhedssektoren som anvendelsesområde. – Her vil teknologien kunne bidrage til højere effektivitet, fx når et helt sengeafsnit skal desinficeres i forbindelse med infektioner. Tests udført i samarbejde med Statens Serum Institut viser, at mængden af eksempelvis listeria- og salmonellabakterier med vores teknologi kan nedbrydes næsten fuldstændigt i løbet af en time.

#### **EU-direktiv accelererede processen**

Jimco har igennem en årrække arbejdet med UV-C-baseret desinfektion. Et nyt EU-direktiv omkring brug af klor i fødevarerindustrien, der træder i kraft i 2013, har accelereret processen. – Vi har igennem længere tid gennemført fuldskalatests på forskellige virksomheder i samarbejde med DTU og Danmarks Fiskeriundersøgelser. Erfaringerne er positive, og vi er nu klar til at afsætte teknologien i ind- og udland, slutter Jimmy Larsen, der vurderer den typiske tilbagebetalingstid til at være et år. Konceptet lanceres på FoodPharmaTech-messen i Herning i dagene 2-4. november.