

Take a **closer** look på din processlinje



Bactoforce har en stor portfölj av inspektionstjänster särskilt framtagna för livsmedelsbranschen.

Låt oss tillsammans hitta en utmärkt lösning.

- Take a closer look!



Trevligt att råkas

Vill du minska kostnaderna, förhindra förseningar och hålla dina produktionsinstallationer i optimalt skick?

Då behöver du inte leta längre – vi är här för att identifiera och eliminera mikrobiologiska risker som orsakas av defekter eller produkt rester/biofilm i dina produktions installationer.

Vi heter **Bactoforce**, trevligt att råkas.

7000 inspektioner om året

Bactoforce har en lång och framgångsrik erfarenhet av att utföra inspektion av tankar, torkare, pastörer, värmeväxlare, rör och andra installationer för globala företag inom livsmedelsbranschen.

Bactoforce är global leverantör åt flera ledande livsmedelsproducenter inom Europa. Mer än 7000 inspektioner globalt årligen säkerställer att vi har den nödvändiga erfarenhet som krävs för att på bästa sätt uppfylla alla dina behov och tillmötesgå de mest strikta kraven.

Inspektionsplanering

Vi skulle vilja presentera fördelarna med planerade, preventiva inspektioner:

- Tidssparande för underhålls- och kvalitetschefer
- Hantering av utrustningens hygieniskick
- Minskning av utrustningens stilleståndstid och underhåll
- Minskning av säkerhets- och kvalitetsrelaterade risker

Översikt av tjänster

	Tjänstkoncept, komplett översikt över inspektionerna vi erbjuder							
Tjänst	Integritetstest för pastörer	Integritetstest för värmeväxlare	Tank-integritetstest	Tankvalidering	Hygien flödessystem	Hygien öppna system	Svetsfogsinspektioner nya installationer	Sensor kalibrering
Läckagetest	●	●						
Läckagelokalisering	●	●						
Hålltidstest	●							
Hållrörvalidering	●							
Svarstid för avledningsventil	●							
Organisk rest/fällningstest	●	●			●			
Rengöring av energisida	●	●						
Kalibrering	●	●						●
Tankintegritet/validering: även lämpligt för torktorn, cykloner, slangfilter och indunstare								
- Ytsprickstest			●	●				
- UV restbeläggning/biofilm			●			●		
- Visuell inspektion	●	●	●	●		●	●	
CIP-validering/Riboflavintest				●				
Materialets ytfinitet RA värde/tjocklek				●				
Endoskopi – svetsfogsinspektion							●	
Endoskopi – hygien					●			

□ = kombinationstjänst

Minimera risker och spara tid och pengar!


Våra tjänster	Förklaring av mål och implementering av våra inspektioner
Läckagetest	Kontroll av korskontamineringsrisker, av internt och externt läckage, utan att utrustningen behöver öppnas
Läckagelokalisering	Fastställande av läckagets position i plattvärmeväxlare med en exakthet om cirka 30 plattor utan att den behöver öppnas
Hålltid, värmebevarandetid	Mäter produktens hålltid i hållrör baserat på saltinjektioner och konduktivitetmätningar (godkänd av US Army)
Hållrörvalidering	Dokumentation av hållrörskonfiguration
Svarstid för avledningsventil	Fastställer avledningsventilens svarstid i händelse av underpastörisering
Organisk produktrester/biofilm	Fastställer organisk produktrester/biofilm i slutna flödessystem utan att dessa behöver öppnas; Bactoforce har utvecklat denna metod baserat på Total Organic Carbon analys; validering av CIP och/eller felsökning
Rengöring av energisida (pastörer/värmeväxlare)	Beläggningar på värmeväxlarnas energisida minskar energiutbytet mellan media/media eller media/produkt med resultat till högre effektbehov och sämre energiutbyte, Bactoforce mobila CIP rengör värmeväxlaren åt er.
Kalibrering	Kalibrering av tryck, vacuum, temperatur, konduktivitet, flöde och signaler.
Tankintegritet/validering: även lämpligt för forktorn, cykloner, slangfilter och förångare	
Ytsprickstest	Ytdefekter är potentiella tillväxtområden för mikroorganismer. NDT penetrantkontroll av ytdefekter som sprickor, slitage, korrosion, punktkorrosion etc.
UV restbeläggning/biofilm	Restbeläggning/biofilm som kan orsakas av otillräcklig disk eller disksnurror etc, Bactoforges speciella UV-lampor gör organiska produktrester/Biofilm synliga
Visuell inspektion	Visuell inspektion fullgör integritetsinspektionen; fokus på kontaminering, packningskvalitet, defekt blandningsutrustning, främmande objekt etc.
CIP-validering/Riboflavintest	Tillgodoser CIP-försörjningen objektet med tillräckligt CIP-vätska över hela ytan? Validering av renhetsnivå (riboflavintest)
Materialets ytfinhet RA värde/tjocklek	Mät ytfinhet och/eller -tjocklek i nya eller existerande installationer
Endoskopibaserad svetsfogsinspektion	Videoendoskopi inspektion av svetsfogs kvalitet
Endoskopi/hygien	Videoendoskopi inspektion för kontroll av produktrester/Biofilm i rörsystem samt defekta packningar och ventiler etc.

Tillägg	
Rapportering	Dokumentation med foton och beskrivningar i PDF-format, tillgängliga via onlinedatabasen R-force med översikter och statistik över tidigare inspektioner
Utrustning	Bactoforce har olika typer av utrustning för att kunna gå in i stora tankar. Valet av utrustning baseras på utvärdering från fall till fall där säkerhet, inspektionstid, fysiska förhållanden etc. tas i beaktande.
Säkerhet	Säkerhet är Bactoforges primära fokus. Våra inspektörer är utbildade i att arbeta i livsmedelsproduktionsmiljöer i allmänhet och dessutom även tränade i att arbeta i slutna utrymmen och på höga höjder. Vi är certifierade enligt lokala standarder. (VCA, SCC)

Säkerheten först hos Bactoforce

- Målet med våra inspektioner är att säkerställa din produktsäkerhet.
- Vi arbetar i enlighet med gällande säkerhetsstandarder.
- Hantering av säkerhetsrisker i alla våra åtgärder och fokus på produktsäkerhet.





Bactoforce grundades 1993 och är idag en ledande europeisk leverantör av inspektioner på processutrustning inom livsmedelsbranschen.

Take a closer look

på din produktionsutrustning – vi bokar gärna in ett möte inom den närmaste framtiden för att se vad vi kan göra för dig.

Förklaring av möjligheter/val, priser, effektiv inspektionsplanering och gruppering.

Översikt över installationer och identifiering av dina inspektionsönskningskrav.

Tillsammans tar vi fram en inspektionsplan och ett periodiskt inspektionsschema.

Inspektion, övervakning, analysering, rapportering och rådgivning på periodisk basis.

Årlig utvärdering och granskning av inspektionsplan.

Om Bactoforce

Bactoforce specialiserar sig på eliminering av mikrobiologiska risker som kan uppkomma från defekter i produktionsinstallationer.

Med mer än 20 års erfarenhet inom livsmedelssäkerhet är Bactoforce idag marknadsledande på den europeiska marknaden när det gäller inspektion av tankar, värmeväxlare, rör, torktorn och annan utrustning samt installationer.

Bactoforce hjälp inom processutrustning är inte begränsad till dina installationers hygienförhållanden i driftfasen.

Vi kan även ge input och tankar kring utformning/ditt köp och produktion/start av dina installationer, särskilt när det gäller att optimera utformningens hygienfaktorer.

Bactoforce Nordic AB

Kaserngatan 1
761 46 Norrtälje
Sweden
nordic@bactoforce.com
www.bactoforce.se

