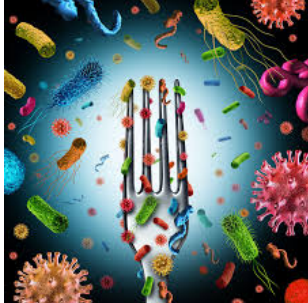


Derudover er det i ferie- og COVID-19 tider, hvor der måske har været lukket ned for hele eller dele af produktionen, utroligt vigtigt at man har fokus på ikke kun anlæg men også forsyninger ved produktionens genopstart.



Særligt vand og trykluft skal man være opmærksomme på da der kan være sket en uheldig mikrobiologisk udvikling under henstand i sommervarmen. I den forbindelse skal man også være opmærksom på Legionella i vand til personalefaciliteter, hvilket også Statens Serum Institut har informeret omkring <https://www.ssi.dk/produkter-og-ydelser/kontraktarbejde/legionella-i-vand>

Tilsvarende publikation findes på engelsk fra det Britiske Health and Safety Executive. <https://www.hse.gov.uk/coronavirus/legionella-risks-during-coronavirus-outbreak.htm>

For yderlig information omkring forebyggelse af krydskontaminering og prøveudtagningsprogrammer kontakt os gerne for en uforpligtende samtale på info@foodefficiency.eu