



TÖNNIES

AUMENTARE GLI STANDARD SULLA QUALITÀ DELL'ARIA NEL POSTO GIUSTO MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI PRODUTTIVE E DEL BENESSERE DEI DIPENDENTI

IL CLIENTE

Il gruppo Tönnies è un'azienda globale di lavorazione carne, sinonimo di carni di alta qualità. La compagnia internazionale opera in otto divisioni, ha circa 16.500 dipendenti, e nel 2018 ha generato un fatturato annuo di 6,65 miliardi di Euro.

LA SFIDA

Nell'industria di lavorazione della carne c'è una grande attenzione alla tecnologia di ventilazione per la prevenzione dell'epidemia di virus. A causa della mancanza di standard nel settore sulla ventilazione, ci sono pochissime indicazioni su quali siano i requisiti di aria pulita di una struttura.

Studi scientifici hanno dimostrato che il ricircolo dell'aria all'interno di una struttura può causare la diffusione di virus. Da questi studi è emerso che nelle aree con una scarsa ventilazione il virus può rimanere nell'aria fino a 3 ore. In questa struttura, l'area di produzione utilizzava sufficiente aria di mandata. Inoltre, la temperatura nelle aree di produzione doveva essere mantenuta tra 6-10 gradi Celsius, ed era controllata dal sistema di circolazione dell'aria. Il locale utilizzava aria di ricircolo, ciò significava che l'aria di alcune zone veniva riutilizzata in altre zone. Questo tipo di sistema è spesso usato

per ridurre il consumo energetico, ma può avere effetti negativi: senza un'adeguata filtrazione, in questo caso, i virus possono diffondersi per tutta la struttura.

Durante una pandemia di virus questo sistema doveva essere affrontato e doveva essere adottato un approccio igienico equilibrato. La sfida per Camfil era quella di creare una soluzione che aiutasse a garantire che l'aria pulita introdotta nella struttura proteggesse la salute dei dipendenti e assicurasse anche l'ottimizzazione delle iniziative a basso consumo energetico in atto.

LA SOLUZIONE

CC6000 air cleaners, dotati di filtri HEPA H14 (Standard per cleanroom), autonomi

CC2000 air cleaners, dotati di filtri HEPA H14 (Standard per cleanroom), autonomi e a parete

Oltre alle precauzioni generali che devono essere adottate durante una pandemia – come indossare mascherine facciali, osservare il distanziamento sociale e installare divisorii sul luogo di lavoro – l'azienda voleva concentrarsi sulla qualità dell'aria e su come questa possa aiutare a proteggere il proprio



FACTS: Air Cleaner CC 6000

- Dipendenti più sani
- Miglioramento del benessere dei dipendenti
- Riduzione dei costi di pulizia
- Ridotto impatto ambientale
- Distribuzione uniforme della temperatura in tutte le aree di produzione

personale. Le aziende di lavorazione carne necessitano di aria pulita per ridurre i livelli di particolato all'interno della struttura sia per migliorare le condizioni dell'ambiente di produzione che per proteggere dalla diffusione dei virus aerotrasportati. La ragione di ciò è che i virus utilizzano le particelle aerodisperse per viaggiare, e la rimozione delle particelle nell'aria riduce questo rischio.

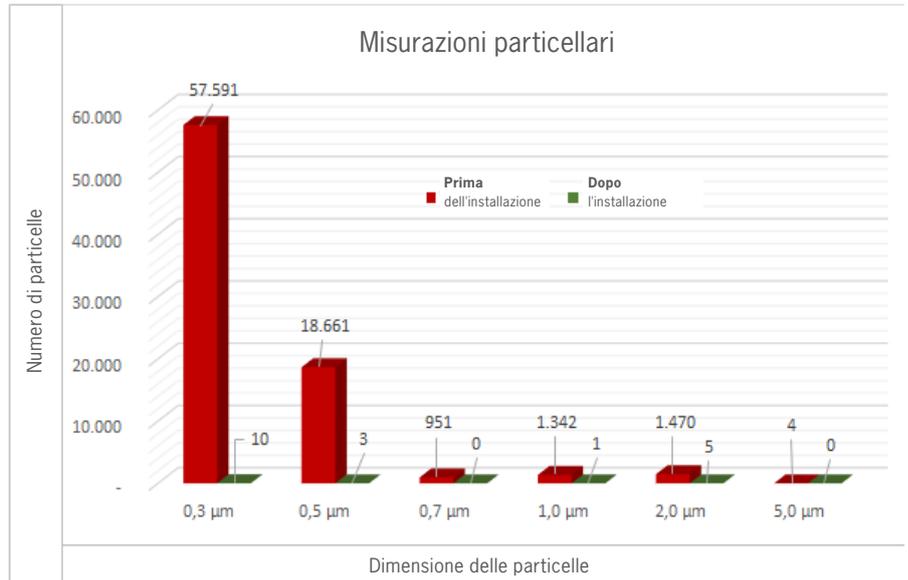
Come soluzione, Camfil ha proposto la gamma di purificatori d'aria CC6000 e CC2000 dotati di filtri HEPA H14. Dopo la progettazione tecnica e l'installazione di questi purificatori d'aria brevettati, un team di esperti, tra cui igienisti occupazionali e fisici occupazionali di una prestigiosa università, ha condotto dei test in sito per diversi giorni attraverso misurazioni di fumo freddo e particellari. I sistemi sono stati montati a parete e a soffitto per permettere una buona portata d'aria e una distribuzione uniforme dell'aria lungo il piano di produzione.

RISULTATI DEI TEST: Poco dopo l'accensione dei purificatori d'aria i livelli delle particelle si sono ridotti di oltre la metà

I RISULTATI

L'utilizzo dei purificatori d'aria Camfil ha rimosso i microbi e le particelle aerotrasportate in maniera sufficiente da garantire un ambiente di produzione sicuro sia per il personale che per i processi coinvolti. I test hanno dimostrato l'affidabilità e la prestazione ottimale della soluzione di purificazione dell'aria come parte dello schema preventivo della pandemia. Questo sistema ha permesso allo stabilimento produttivo di diventare nuovamente operativo senza il rischio della trasmissione.

THE MEASUREMENTS



CERTIFICATO PROSAFE

I filtri per l'aria con il logo ProSafe offrono prestazioni garantite utilizzando materiali di alta qualità per la massima affidabilità di processo. Prosafe è anche totalmente tracciabile per il controllo dei materiali e dei processi.



PROSAFE - BENEFICI A COLPO D'OCCHIO

- Conforme allo standard globale di sicurezza alimentare BRC 8.0
- Resistenza biologica e microbiologicamente inerte - testato ISO 846
- Sicurezza alimentare - EG 1935/2004
- Ventilazione igienica e IAQ garantite - Conforme a VDI 6022