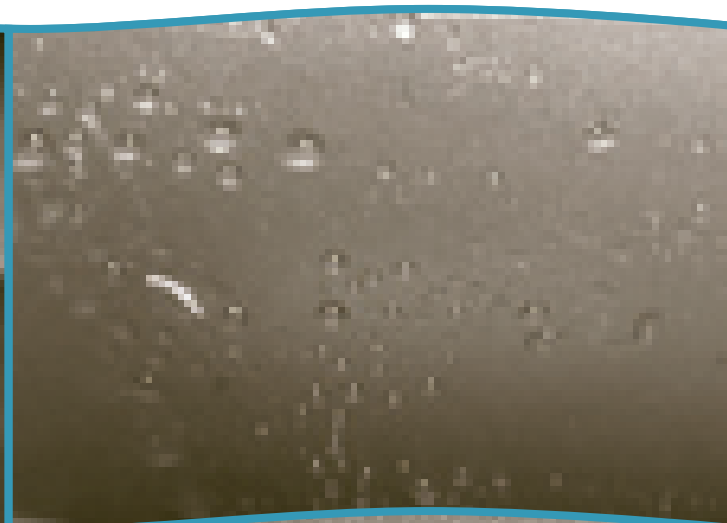
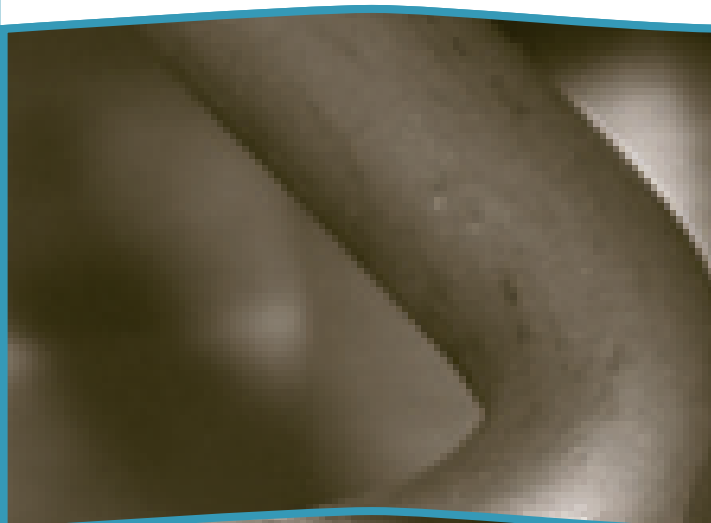


# Alcedo



**HYGIEJNISK  
DESIGN**





## **Alcedo - Hygiejnisk design af procesudstyr i fødevarerindustrien.**

Alcedo rådgiver både fabrikanter og fødevarerindustrier om hygiejnisk design af fødevarermaskiner, om køb og salg af maskiner, og den tilhørende dokumentation for maskinens hygiejniske design.

Alcedo søger at optimere løsninger så fødevarermaskiner dels kan overholde formelle og lovgivningsmæssige krav samtidig med at de er praktisk anvendelige i fødevarerindustrien.

Alcedo hjælper med til at afdække sammenhæng mellem indkøbspris, driftsomkostninger, rengøringsomkostninger, produktkvalitet mv. for forskellige alternativer.

### **Alcedo – Rådgivning i fiskeindustrien**

er et rådgivende ingeniørfirma, der løser opgaver vedrørende fødevarer og fødevarerproduktion, samt maskiner og udstyr til fødevarerproduktion.

Alcedo rådgiver om alle forhold vedrørende produktion af fødevarer, herunder kvalitetsstyring (HACCP), fabriksindretning, valg af maskiner m.v.

## **Vurdering af udstyr**

Få gennemgået en maskine/leverance i forhold til kundekrav om hygiejnisk design. Få hjælp til praktisk afklaring af kundekrav, få hjælp til beskrivelse af løsninger i tilbudet, budgettering af merpris og endelig hjælp til konstruktion, så kravene opfyldes.

## **Projekt-assistance**

Få gennemgået udstyr på tegnebrættet, i værkstedet eller før aflevering til kunden. Få hjælp til at lave rengøringsvejledninger, der kan gøre rent uden at ødelægge maskinen.

## **Lær CE-mærkning og hygiejnisk design**

CE-mærkning og maskinsikkerhed for fødevarermaskiner - 1 dag.

Hygiejnisk design og fødevarerhygiejne for maskinkonstruktører - 1 dag.


## **Assistance ved tvist med kunde/leverandør**

Medbring "din egen" specialist, der fremlægger sagen fra din side.

Uvildig syn og skøn, ved tvist om hygiejnisk design, herunder juridisk assistance.

## **Har du idéer til nye maskiner eller patenteringer?**

Alcedo kan hjælpe med at finde tilskudsordninger, produkt- og procesudvikling, tegninger, afprøvninger og dokumentation, CE-mærkning, hygiejnisk design.



Alcedo har et indgående kendskab til fødevareremyndighedernes krav til hygiejnisk indretning og brug af maskiner og udstyr. Alcedo kender til både standarderne for hygiejniske design (CEN, USDA,...), og ???

Alcedo har et indgående kendskab til supermarketers og andre storkunders krav til kvalitetsstyring (BRC, IFS, EFSIS, DS 3027 mv.), herunder krav til indretning af både maskiner og produktionsanlæg

Alcedo har et indgående kendskab til produktion af fødevarer, og har løst opgaver indenfor kød, fisk og skaldyr, is, øl, korn og foderstoffer, biprodukter, konfekturer samt højt forædlede fødevarer.

Alcedo har et indgående kendskab til Arbejdstilsynets sikkerhedskrav, både til indretning og anvendelse af maskiner, herunder CE-mærkning efter relevante direktiver (Maskin-, Lavspændings-, EMC-, Tryk- og ATEX-direktiver).

### Case: Maskinudvikling

En dansk fabrikant udviklede en ny, meget kompliceret maskine.

Alcedo indgik i projektgruppen med specielt ansvar for sikkerhed og hygiejne under rengøring, klargøring og vedligehold.

### Case: Projektering

En udenlandsk producent udvider med en helt ny fabrik på 8000 m<sup>2</sup>.

Alcedo rådgav om layout, produktionsflow, detaljeret design af processer og maskiner, adgangsforhold, praktisk brug af anlægget, samt udpegnings af leverandører af diverse udstyr og materialer.

### Case: Maskineksport

En fabrikant ønskede world wide salg af en ny maskine, og ville derfor overholde relevante krav i både EU og USA.

Alcedo hjalp med CE-mærkning og hygiejnisk design, både praktisk indretning og dokumentation, sikkerheds- og hygiejnisk risikovurdering samt hjælp til USDA-godkendelse.

### Case: Maskinleverandør

En maskinleverandør har leveret en større komplet forarbejdslinie til forarbejdning og pakning af fødevarer. Der opstår problemer med aflevering af anlægget pga. uenighed om de valgte løsningers hygiejniske standard med henvisning til maskindirektivets krav.

Alcedo undersøger aftale om leverancen sammen med udstyret, og opnår forlig imellem parterne bl.a. ved hjælp af en mindre efterlevering fra maskinleverandøren.



# Alcedo - Hygiejnisk design

- Hensigtsmæssig anlægs- og maskinopbygning
- Øget proceskontrol
- Forbedret kvalitetsstyring
- Optimal betjeningsvenlighed og rengøringsvenlighed
- Større overskuelighed
- Gnidningsløst samarbejde med myndigheder og forretningsforbindelser
- Øget intjening

## Alcedo – Rådgivning i fiskeindustri Specialister i udvikling af levnedsmiddelindustri



**Alcedo – Rådgivning i fiskeindustri** har medarbejdere, der alle har lang erfaring fra fødevarerindustrien, og har specialister fra bl.a.:

- International standardiseringsarbejde
- Arbejdstilsyn
- Kvalitetsstyring i fødevarerindustri
- Procesudvikling i fødevarerindustri
- Maskin- og udstyrsbranchen



**Alcedo**

Alcedo - Rådgivere i fiskeindustri  
Kirke Værløsevej 109  
DK-3500 Værløse  
Denmark

Telefon: +45 44473150  
Fax: +45 44473151  
E-mail: [post@alcedo.dk](mailto:post@alcedo.dk)  
Web: [www.alcedo.dk](http://www.alcedo.dk)

## **MASKINSIKKERHED**

Alcedos søsterselskab Maskinsikkerhed.dk er specialist i sikker indretning af maskiner, CE-mærkning, risikovurdering, brugsanvisning mv.

Maskinsikkerhed.dk rådgiver og underviser både fabrikanter, importører, brugere mv.  
Se [www.maskinsikkerhed.dk](http://www.maskinsikkerhed.dk)