



Desinfeksjon i sjømatindustrien: Effektiv, dokumenterbar og bærekraftig løsning med elektrostatisk ULV-teknologi

Hygiene og desinfeksjon er avgjørende i sjømatindustrien, der produksjonen ofte foregår i kalde, fuktige miljøer med høyt vannforbruk, organisk belastning og komplekst utstyr. I slike anlegg kan mikroorganismer som *Listeria monocytogenes*, *E. coli* og en rekke biofilm-dannende bakterier etablere seg i sprekker, hulrom, transportlinjer, sluk, knivutstyr og andre vanskelig tilgjengelige soner.

Tekst: Erling Olstad og Magnus Fredin. Foto: Erling Olstad AS



Dette er særlig kritisk i produksjonen av røykelaks, gravet fisk og andre ready-to-eat-produkter, der sluttproduktet ofte ikke varmebehandles før konsum. I tillegg kan både produksjon og renhold, spesielt spyling, generere bioaerosoler – luftbårne partikler med biologisk innhold – som bidrar til spredning av mikroorganismer og utgjøre både en HMS-utfordring for ansatte i fiskeforedling og sjømatproduksjon, og en hygieneutfordring, da mikroorganismene spres i lufta.

Utfordringer i tradisjonell desinfeksjon

I sjømatindustrien stiller produksjonsmiljøet særlige krav til renhold og desinfeksjon. Kalde soner, høy fuktighet, salt, proteiner, fettrester, hyppig vannbruk og en konstant tilførsel av mikrober fra sjøvann og fisk bidrar til at mikroorganismer overlever og etablerer seg over tid. Manuell påføring av desinfeksjonsmidler kan gi ujevn dekning og utilstrekkelig kontakt med vertikale flater, undersider, rørføringer, transportband, skjæreutstyr og andre komplekse kontaktflater. Dermed øker risikoen for overlevende mikroorganismer og dannelse av biofilm. Dette er for eksempel en av årsakene til at *Listeria* spp. får fotfeste.

Tradisjonelle metoder krever mye tid, mye personell og lengre produksjonsstans enn det mange sjømatbedrifter ønsker.

En moderne desinfeksjonsløsning: Terminator360

En løsning som hjelper med å håndtere disse utfordringene, er Terminator360 fra Erling Olstad AS – en kombinasjon av elektrostatisk ULV (Ultra Low Volume)-spraying og desinfeksjonsmiddelet **Neuthox/360**. Systemet er utviklet for effektiv smittehåndtering og overflatedesinfeksjon i krevende produksjonsmiljøer. Dette er særlig relevant for fiskeforedling, lakseslakterier, filetlinjer, pakkerom og andre områder der høy hygienisk kontroll er avgjørende.

Terminator360 er en elektrostatisk ULV-sprayer som danner ladede dråper av desinfeksjonsmiddel med høy spredningsevne. De ladde partiklene tiltrekkes av omkringliggende overflater og bidrar til en jevn 3D-dekning, også på baksider, i hulrom, sprekker og andre vanskelig tilgjengelige områder. Med en dråpestørrelse på om lag 40 mikron og en rekkevidde på opptil 20 meter er systemet godt egnet for rask og effektiv behandling av større produksjonslokaler. Dette gir mer ensartet dekning enn tradisjonell manuell påføring og reduserer risikoen for soner med utilstrekkelig desinfeksjon. I tillegg kan teknologien bidra til å redusere bioaerosoler. Bioaerosol kan være svært skadelig for ansatte og også bidra til unødvendig spredning av mikrober, og dermed gi dårlige hygieneresultater.

Neuthox/360 er et desinfeksjonsmiddel basert på hypoklorsyre (HOCl), fremstilt ved elektrolyse av vann og salt. Løsningen er utviklet for å gi høy antimikrobiell effekt uten å etterlate uønskede kjemikalierester. Når produktet kan brukes i miljøer med direkte kontakt med næringsmidler og personell, reduseres behovet for omfattende vernetiltak, ventetid og etterskylling. Det gir både driftsmessige, hygieniske og HMS-fordeler.

Dokumentert virkning

Neuthox/360 har bred antimikrobiell effekt og er særlig relevant i sjømatindustrien, der hygienekontroll er avgjørende, risikoen



for krysskontaminasjon er stor, og der man ønsker å redusere bioaerosolmengden. Neuthox er testet mot de fleste EN-standardene og virker på blant annet:

- Bakterier (både Gram-positive og Gram-negative)
- Virus
- Muggsopp og gjærsopp
- Sporer
- Biofilm
- Bioaerosoler

Regelmessig bruk kan bidra til å motvirke oppbygging av biofilm og dermed redusere risikoen for vedvarende bakterievekst i utstyr og produksjonsmiljø. I tillegg er kontroll av bioaerosoler viktig i anlegg der vann, trykk og mekanisk påvirkning kan virvle biologisk materiale opp i luften under produksjon og renhold. En desinfeksjonsstrategi som reduserer både mengde mikrober og dannelse av bioaerosoler tidlig i prosessen, kan styrke både mattryggheten og arbeidsmiljøet. Tester og studier av hypoklor-syrebaserte løsninger viser dessuten høy reduksjon av mikrober og bioaerosoler selv ved korte kontakttider.

Fleksible bruksmetoder i produksjonen

Systemet kan inngå i renholdsprosedyrer og HMS-prosedyrer (for bekjempelse av bioaerosol) på flere måter, avhengig av produksjonsmiljø, risikobilde og ønsket hygiene-/HMS-strategi:

Etter grovspyling og skumvask: Standardprosedyre der Terminator360 brukes som siste desinfeksjonstrinn for å sikre maksimal reduksjon av mikrober.

Før grovspyling (minimalisering av bioaerosol og mikrober på overflater): Ved å desinfisere lokalet før grovspyling reduseres den mikrobielle belastningen og dannelsen av bioaerosol tidlig i prosessen. Dette er relevant både for hygienekontroll og for å redusere eksponering i arbeidsmiljøet. Deretter gjennomføres

ordinær skumvask, skylling og en avsluttende desinfeksjon med Terminator360.

Denne fleksibiliteten kan redusere samlet rengjøringstid betydelig og redusere tidsforbruket til selve desinfeksjonstrinnet. I tillegg vil det styrke den hygieniske kontrollen i sensitive deler av sjømat-produksjonen, som slakteområder, filetlinjer, pakkerom, kjølerom og soner for røykede eller gravede produkter, og redusere dannelsen av bioaerosoler og eksponeringen for dem betydelig.

Fordeler for sjømatindustrien

- **Tidsbesparelse:** Store produksjonsarealer i fiskeforedling og sjømatpakkerier kan desinfiseres på minutter i stedet for timer.
- **Bedre dekning og bedre hygiene:** Elektrostatisk ladning bidrar til jevn dekning på transportører, fileteringsutstyr, knivsoner, pakkeutstyr og andre krevende kontaktflater.
- **HMS-gevinst:** Kun vann, salt og strøm – ingen farlige kjemikalier eller rester. Bioaerosolmengden går ned, noe som er ønskelig med tanke på lakseastma og andre luftveisplager som ansatte i fiskeindustrien kan utvikle. Å få ned bioaerosolmengden som dannes ved spyling vil også være en viktig faktor for å oppnå gode hygieneresultater. Bioaerosol er luftbårne partikler som svever og lengre tid i luften og vil kunne kontaminere overflater som vaskes.
- **Økonomi:** Mer effektiv rengjøring, gir lavere nedetid og lavere forbruk av desinfeksjonsmiddel.
- **Samsvar:** Lett å dokumentere og validere i henhold til HACCP, ISO 22000 og BRC-standarder.

Kontaktinfo:

+47 976 56 854

post@erlingolstad.no

erlingolstad.no



Luftprøver tatt før grovspyling i ansiktshøyde på Lakselakteri.

Total kim.

Luftprøver tatt etter desinfisering på samme lokasjon.

Total kim i øverste rad, og muggsopp i nederste rad.





Bestilling av hotellrom Nor-Fishing 2026

Trondheim 18.-20. august

Nr.	Hotell	Periode mandag til torsdag	Pris pr. døgn pr. pers. Tillegg for frokost om 2 på rommet	Pris pr. døgn
1	Royal Garden Radisson Blu – <i>Minimum 2 døgn</i>	17. - 20.	4728	
2	Britannia Hotel – <i>Minimum 3 døgn</i>	17. - 20	6929	
3	Scandic Nidelven – <i>Minimum 3 døgn</i>	17. - 20.	5078	
4	City Living Centrum – <i>Minimum 2 døgn</i> «Frokostpakke med drikke leveres på romdøren»	17. - 20.	3350	3650

Prisene gjelder per døgn og inkluderer frokost. Alle rompriser er uten mva.

FIAS er ikke et reisebyrå, så vi legger til mva når vi formidler hotellrom. 12 % på overnatting og 25% på frokost.

De som leier hele perioden, blir prioritert.

BESTILLING:

Navn på deltakere	Ønsket Hotell (Nr.)	Dobbelt/enkelt	Dato

Endringer etter 1. august belastes med et gebyr på 250 kroner pr. døgn.

AVBESTILLINGSFRISTER:

Avbestillingsfrister	% gebyr av rompris
30.04.2026	0%
30.05.2026	50%
30.06.2026	75%
Etter 30.06 ingen refusjon	

Overnatting under Nor-Fishing 2026

Firma: _____

Fakt.adr. eller org. nr. _____

E-post: _____

Dato: _____ Underskrift: _____

E-post: lill.gran@sjomatbedriftene.no

Med vennlig hilsen
Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS
Frode Kvamstad





UNDR

FJORD

KRAFT



Følg energiforbruket i bygget ditt

**Har du ansvar for økonomi, ESG-rapportering eller drift av eiendom?
Da kan et energioppfølgingssystem hjelpe deg å jobbe smartere.**

Som kunde hos Fjordkraft Bedrift får du hjelp med mange ulike energiløsninger, et av disse er EOS-verktøy. Et slikt verktøy gir deg mange fordeler i hverdagen:

- Full visning av alle energibærere i bygget
- Innsikt og dokumentasjon for kontinuerlig forbedring
- Hjelp til å jobbe med energieffektivisering

Mål bygget og bruk energien smartere

Med et energioppfølgingssystem får du oversikt over hvordan

energien brukes i bygget ditt. Med tilpassede dashboards og rapporter er det enkelt å jobbe med forbedring av driften over tid.

Sammenlign bygget ditt opp mot bransjestandarder og se hvor du har potensial til å spare. Verktøyet gir deg også et godt grunnlag for ESG-rapportering og dokumentasjon for revisjon.

www.fjordkraft.no/bedrift/

 **Fjordkraft Bedrift**

Innredning som styrker bedriftens identitet



KONTOR OG KONFERANSE • LAGER OG VERKSTED • GARDEROBE • KANTINE • ENTRÉ OG LOUNGE • UTEMILJØ • SKOLE



Med en gjennomtenkt innredning blir kontoret mye mer enn bare en plass man går til for å jobbe. I tillegg til å bidra til trivsel og en god bedriftskultur, blir et stilfullt kontor også et utstillingsvindu som både trekker kunder og nye, dyktige kolleger. Her kommer noen forslag til hvordan du kan styrke bedriftens identitet ved hjelp av kontorinnredningen.

[Les mer her](#)

Hva slags bedrift vil dere være?

For best mulig resultat er det viktig at innredningen speiler bedriftens personlighet. Så før du endrer noe bør du spørre deg selv: Hva slags bedrift vil vi være? Og hvilke signaler vil vi at de besøkende og medarbeiderne skal oppfatte?.

Skap en helhetlig og innbydende stil

Har bedriften en grafisk profil med retningslinjer for hvordan dere skal presenteres i ulike sammenhenger, eksempelvis på hjemmesiden? Ved å benytte samme fargeskala og formspråk på kontoret skaper du gjenkjennelse og kontinuitet.



Kontorstol STANLEY

inkl. nakkestøtte og armlene
Svart

3 315,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Utstillingsskjerm MIRANDA

H1705 B2280 mm,
svart

6 755,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Skjermvegg ZONE

H1700 B1000 T46 mm,
svarte ben, stoff Etna, lys grå

3 845,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Krakk ATTEND

Svart/antrasitt

1 350,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Få nyheter og inspirerende artikler rett i innboksen!

Vil du lese om produktnyheter og få våre beste tips til hvordan du kan gjøre arbeidsplassen din litt bedre? Meld deg på vårt nyhetsbrev og vær først til å motta våre beste tips, inspirerende artikler og tilbud - helt gratis!

Kundeservice 67 02 42 00

www.ajprodukter.no





Fellesområder på arbeidsplassen betyr mye – både for velvære og idéutvikling

Vi mennesker er sosiale skapninger av natur. Vi oppsøker tilhørighet og fellesskap. Steder som fører oss sammen som jobb, skole eller fellesområder betyr derfor mye – både for velvære og for utvikling.

Uformelle møteplasser er et sted for kunnskapsutveksling

I dag er kontorer mer enn bare skrivebord og kontorstoler. Det er plasser hvor mennesker møtes og omgås. En gjennomtenkt utforming av samarbeidsflater legger til rette for møter mellom mennesker fra ulike deler av organisasjonen. Der kan de utveksle kunnskap og ha det hyggelig.



Noe så enkelt som sittemøbler kan gjøre en stor forskjell for hvordan vi trives og hvordan vi interagerer med hverandre.

Best lagarbeid i riktige omgivelser

Å dele ideer med hverandre i grupper er en fordel fordi det gjerne gir rom for flere synspunkter, noe som også har verdi utover det sosiale. Jo mer vi samarbeider desto mer tillit får vi til hverandre og vi løser utfordringer på en bedre måte. De beste ideene oppstår gjerne andre steder enn ved skrivebordet, for

eksempel i kantina, kaffekroken eller i heisen. Spesielt i prat med andre!

Økt kreativitet med de riktige møblene

Vi vil gjerne at fellesområder skal være innbydende og gjerne litt livlige. Møblene skal helst fortelle deg at «her kan du være» og samtidig gi inntrykk av at det skjer noe. Med en dynamisk innredning vekkes flere sanser samtidig og stimulerer i sin tur kreativitet. En sofa som slynger seg gjennom rommet, sitteplasser i ulik høyde og praktiske sittepuffer er bare noen eksempler på møbleringer som kan gjøre en møteplass mer spennende – og legge til rette for godt samarbeid.



Bygg broer mellom ansatte

En møteplass for ansatte trenger ikke å være komplisert eller kostbar. Avhengig av bedriftens størrelse, kan et enkelt bord og et par stoler være tilstrekkelig. Det er heller ikke nødvendig med et eget, avskjermet rom. Et hjørne av kontorlandskapet kan like gjerne fungere, så lenge det er tilrettelagt for uformelle samtaler og avkobling.

[Les mer her](#)



Kontakt meg for et løsningsforslag

Telefon: 67 02 42 10

E-post: tomas.eidsvold@ajprodukter.no

[Planlegging](#) | [Visualisering](#) | [Montering](#)

Kundeservice 67 02 42 00

www.ajprodukter.no





UNDR

ETAC

SIDE 7

JUNI, DEL 1 – 2026



Gjør deg klar til NOR-FISHING 2026

Nor-Fishing 2026 nærmer seg og det kan være greit å sjekke at man har alt man trenger. Sørg for å være synlig med et tydelig budskap i alt som skal kommuniseres, både når det gjelder bekledning, rollups, bannere, merch eller strøartikler.

Profileringsartiklene som brukes er også effektfulle ved senere anledninger. Enten det er på kick off internt, på kontoret, firmaturer, kundemøter eller andre eveneter.

En liten logo kan ha så stor betydning. Ide House Of Brands er en totalleverandør, og hjelper dere mer enn gjerne med det du måtte trenger. De leverer alt av messeutstyr, bekledning, giveaways og merch etc. Ta kontakt for å sammen lage en plan.

KONTAKT

Julie Wangberg Pettersen

Mail: julie.pettersen@idegroup.no

Tlf: 93 00 09 71

