



NEOFOGG®

FOOD  
& PROCESS

**GEZIELTE, KONTROLLIERTE UND EFFIZIENTE DESINFEKTION!**

**EFFEKTIVE OBERFLÄCHEN-DESINFEKTION DURCH FEINSTEN NEBEL**

**AUTOMATISIERTER ABLAUF - OHNE PERSONALAUFWAND**

**EINFACHE INSTALLATION UND SCHNELLE ANPASSUNG**

**VOLLSTÄNDIGE RAUMVERNEBELUNG IN KÜRZESTER ZEIT**

**NEOFOGG®**

Desinfektion mit System.

GERMAN TECHNOLOGY



## ANWENDUNGEN:

- Oberflächendesinfektion mittels mikrofeiner Vernebelung einer Huwa-San Lösung
- Vernebelung in Produktionsräumen der Lebensmittelindustrie sowie in jeglichen Räumen, die desinfiziert werden müssen

## NEOFOGG® & Huwa-San® Ein starkes Team:

- hochwirksam gegen Keime, Viren, Bakterien, Hefen, Schimmel, Sporen, Pilze und Algen
- nachhaltige und erwiesene Wirksamkeit
- enthält keine toxischen Nebenprodukte
- Chlor- und alkoholfrei
- zu 99,9% biologisch abbaubar, zerfällt zu Wasser und Sauerstoff
- Geruchlos, farblos
- nicht korrosiv
- Langanhaltende und kontrollierte Wirksamkeit

## VORTEILE:

- hohe Einsparungen von Personalkosten
- zuverlässige Desinfektion bis in den kleinsten Winkel
- kein Nachspülen erforderlich
- Verlängerung der Produktionszeiten
- individuell automatisierter Ablauf der Desinfektionsmaßnahme
- simple Bedienung der Nebelanlage mittels Touchpanel
- einfache Installation, Änderung und Erweiterung des NEOFOGG®-Systems

**ZUVERLÄSSIGE DESINFEKTION**  
**ZUVERLÄSSIGES SYSTEM**  
**ZUVERLÄSSIGE KUNDENBETREUUNG**



## Fallbeispiel Fleischverarbeitung

Ein fleischverarbeitender Betrieb wollte seine mikrobiologischen Werte zuverlässig in den Produktionsbereichen verbessern. Die Herausforderung lag im Vollschichtbetrieb, denn Sie konnten keine zusätzliche Zeit für Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten bereitstellen.

Das NEOFOGG®-System in Verbindung mit Huwa-San® war hier die Lösung. Teile der Produktion wurden mit dem NEOFOGG®-System ausgerüstet. Die Huwa-San® Konzentration wurde auf unter 400ppm eingestellt, sodass der Arbeitsschritt „Spülen“ komplett entfallen konnte. Die Ergebnisse verbesserten sich schon nach sehr kurzer Zeit und die mikrobiologischen Werte konnten wie geplant auf unter 100KbE auf den Oberflächen reduziert werden.

**Darüber hinaus konnte der Betrieb eine deutliche Verringerung der Personalkosten verzeichnen. Der automatisierter Ablauf ohne Personal ermöglicht eine absolut gleichbleibende hohe Qualität der Desinfektionsmaßnahme.**



## Fallbeispiel Fruchtverarbeitung

Ein Granatapfel-Verarbeiter in Hamburg verzeichnete durch Schimmelsporen in der Luft hohe Produktionsverluste.

Durch die Installation des NEOFOGG®-Systems konnten diese Verluste erheblich minimiert werden. Nach der Reinigung und bei längeren Standzeiten auch vor dem Produktionsstart, erfolgen die Desinfektionsmaßnahmen. Ein Nachspülen entfällt und die Produktion kann sofort gestartet werden.

Die Belastung auf den Oberflächen wurde durch den Einsatz des NEOFOGG®-Systems auf <100 KbE Gesamtkeimzahl gesenkt.

**Der Betrieb verwendet das NEOFOGG®-System seit nun mehr als 2 Jahren. Die Produktionsverluste wurden sofort um 80% gesenkt.**



## Fallbeispiel Fleischverarbeitende Industrie

Bei einem Betrieb in Norddeutschland ergaben Abklatschproben an Fördereinheiten deutlich erhöhte Werte pathogener Keime.

Trotz angepasster Reinigungsmaßnahmen, konnte der angestrebte Erfolg nicht erbracht werden. Denn durch wechselndes Personal, schlich sich eine hohe Fehlerquote ein. In der vorgegebenen Zeit konnte nicht mehr ausreichend desinfiziert werden.



Nach der Installation des NEOFOGG®-Systems, konnte sichergestellt werden, dass die Desinfektion in der Zeitvorgabe abgeschlossen wird und die angestrebten Messwerte erreicht werden. Die automatische Desinfektion sichert eine hohe gleichbleibende Qualität. Durch den Entfall des Nachspülens wird Zeit für eine erweiterte Reinigung oder Produktionszeit gewonnen.

**Die mikrobiologische Belastung an den Fördereinheiten wurde um 2 logs reduziert.**

# NEOVIA®

Neue Konzepte für ein gesundes Leben.

## Huwa-San®

*A sustainable way of disinfection*

PARTNER



Huwa-San® ist **FIBL**-gelistet in der Betriebsmittelliste für ökologische Verarbeitung und die ökologische Landwirtschaft in Deutschland



Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

NEOVIA GmbH & Co. KG

Tobagostraße 5 • 27356 Rotenburg (Wümme) • Tel: +49 4261 672690

[www.neovia.de](http://www.neovia.de) • [info@neovia.de](mailto:info@neovia.de)