

## Küllaldase mikrokliima ja õhuvahetuse tagamine tootmisruumides



**Ettevõte: Põltsamaa Felix**

**Parima praktika sihtgrupp: konservitsehi töötajad**

### **Probleem:**

Suvel, kui väljas oli õhutemperatuur 30 kraadi ümber, tõusis konservitsehis pastöriseerimise ajal temperatuur 40 kraadini. Lisaks kõrgele temperatuurile oli kõrge ka niiskuse tase

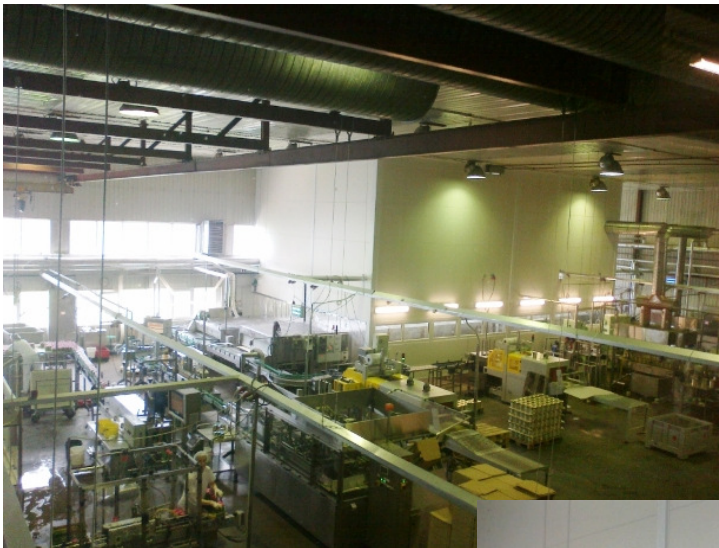
### **Parima praktika tegevuse kirjeldus:**

Leiti, et kuumuse alandamiseks tuleb ruumist eraldada pastöörähjud. Ümber pastöörähju ehitati isoleerivast materjalist kaitse. Tsehhist üleliigse niiskuse väljaviimiseks ehitati täiendav kohtventilatsioon. Ümberehituse kogumaksumus oli 25 000 eurot.

Lisaks eeltoodule osteti ja paigaldati seitse konditsioneerit majoneesi ja kurkide ladustamise ruumi, töötajate puhkeruumi ning vahetuse vanema tuppa.

### **Tulemused:**

Töötajate töö- ja olmetingimused paranesid, tagati hea, küllaldase õhuvahetusega mikrokliima.



Konservitsehis oli suvist temperatuuri võimalik langetada pastöörähju eraldamisega ülejäänud ruumist. Fotod: Põltsamaa Felix

