INTERROLL

INSPIRED BY EFFICIENCY

Intelligente Lösungen zur sicheren und hygienischen Lebensmittelherstellung

Industry Fact Sheet
September 2012

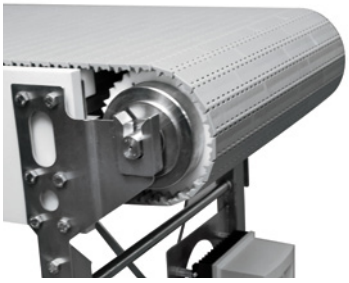
Intelligente Lösungen zur sicheren und hygienischen Lebensmittelherstellung

Es ist Aufgabe der Lebensmittelindustrie die verschiedensten Nahrungsmittel herzustellen. Trotz der sonst teilweise stagnierenden Wirtschaft generieren Unternehmen aus der Lebensmittel- und Getränkebranche weiterhin kontinuierlich steigende Umsätze und tendieren laut einer KPMG*-Umfrage dazu, Investitionen in neue Produkte und Technologien zu erhöhen, um das Wachstum weiter anzukurbeln.
Mit ihren Investitionen für Wachstum bleiben die Unternehmen auf Kosten und Effizienz fokussiert und lassen erkennen, dass sie weltweit verstärkt auf die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und gesetzlichen Vorschriften setzen.

Augenmerk auf die sich ändernden gesetzlichen Rahmenbedingungen
Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor gehen Änderungen der gesetzlichen Rahmenbedingungen, wie den Food Safety Modernization Act der FDA und die aktuellen EU-Verordnungen, proaktiv an. Sie beschäftigen sich vor Allem mit risikomanagementbezogenen Fragen, einem Bereich, in dem lebensmittelbedingte Erkrankungen ein besonders hohes Mass an Aufmerksamkeit erfordern.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen – eine wachsende Bedrohung
Eine Lebensmittelinfektion ist eine Erkrankung, die durch den Verzehr von Lebensmitteln verursacht wird, die mit pathogenen Keimen, Viren oder Parasiten oder auch Chemikalien verunreinigt sind. Lebensmittelbedingte Erkrankungen stellen weltweit eine wachsende Gefahr für die öffentliche Gesundheit dar.

* Food & Beverage Industry Outlook Survey 2012, KPMG-Umfrage zur Zukunftsperspektive der Lebensmittel- & Getränkeindustrie



Die häufigsten Auswirkungen von lebensmittelbedingten Infektionserkrankungen zeigen sich in Form von gastrointestinalen Symptomen, aber solche Krankheiten können auch zu chronischen, lebensbedrohenden Zuständen wie beispielsweise neurologischen oder immunologischen Erkrankungen sowie Multiorganversagen, Krebs oder sogar Tod führen. Die aktuellen globalen Entwicklungen stellen den internationalen Gesundheitsschutz vor wachsende Herausforderungen. Diese Entwicklungen sind unter anderem die zunehmende Industrialisierung und der Handel mit Lebensmittelprodukten sowie die Entstehung neuer oder Antibiotika-resistenter Keime. Auch wenn wir derzeit keine genaue Zahlen der weltweiten Auswirkungen von lebensmittelbedingten Erkrankungen auf die Gesellschaft, die Wirtschaft und den Handel haben, gehen aktuelle Schätzungen von hunderten Milliarden Dollar aus.

- *Das „Center for Disease Control "*, eine US-Bundesbehörde zur Förderung der Gesundheit und Sicherheit schätzt, dass jedes Jahr alleine in den USA rund 48 Millionen Krankheitsfälle, 3000 Todesfälle und 128000 Krankenhausaufenthalte auf lebensmittelbedingte Krankheitserreger zurückzuführen sind. Kinder, Senioren, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem tragen das höchste Risiko für Komplikationen aufgrund von lebensmittelbedingten Erkrankungen.
- Eine neue Studie eines ehemaligen Ökonoms der amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) schätzt die gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen von Lebensmittelinfektionen landesweit auf insgesamt 152 Milliarden Dollar jährlich.
- Robert Scharff, Professor für Konsumentenforschung an der Ohio State University, arbeitete ein Krankheitskosten-Modell aus, das „wirtschaftliche Schätzungen für medizinische Kosten, Produktionseinbussen, Lebensmittelrückrufe und krankheitsbedingte Sterblichkeit" umfasst.
- In den Industrieländern wird der jährliche Anteil der Bevölkerung, der an lebensmittelbedingten Erkrankungen leidet, mit 30% beziffert.
- 31 bekannte Krankheitserreger sind für 9,4 Millionen Krankheiten (20% der Gesamtzahl), 55961 Krankenhausaufenthalte jährlich (44% der Gesamtzahl) und 1351 Todesfälle (44% der Gesamtzahl) verantwortlich. Die restlichen unbekannten/ ungewissen Krankheitserreger sind für 38,4 Millionen Krankheiten (80% der Gesamtzahl), 71878 Krankenhausaufenthalte jährlich (56% der Gesamtzahl) und 1686 Todesfälle (56% der Gesamtzahl) verantwortlich.

Lebensmittel werden zurückgerufen, wenn es Grund zur Annahme gibt, dass ein Nahrungsmittel den Konsumenten krank machen kann. Ein Lebensmittelhersteller oder Händler initiiert den Rückruf, um die Lebensmittel vom Markt zu nehmen. In einigen Situationen werden Lebensmittelrückrufe von Regierungsbehörden gefordert. Ein Lebensmittelrückruf kann Millionen kosten und möglicherweise verheerende Auswirkungen auf ein Unternehmen haben.

Jeff Evers,
Senior Engineering Manager bei Butterball LLC meint:

„Hygiene ist wichtig, deshalb mag ich die Produkte von Interroll. Sehen Sie, wir sind nur eine Packung mit verdorbenem Fleisch vom Ruin entfernt."

Auswirkungen von lebensmittelbedingten Erkrankungen

312 **MILLIONEN** MENSCHEN

128 000 KRANKENHAUSAUFENTHALTE

PERSONEN IN DEN USA

48 MILLIONEN FÄLLE

3000 TODESFÄLLE

Lebensmittelbedingte ERKRANKUNGEN

WIRTSCHAFTLICHE GESAMTAUSWIRKUNGEN

152 MILLIARDEN JÄHRLICH

9,4 millionen ERKRANKUNGEN

VERANTWORTLICHE KEIME

31 BEKANNT

55 961 KRANKENHAUSAUFENTHALTE JÄHRLICH

1 351 TODESFÄLLE

AN LEBENSMITTELBEDINGTEN **KRANKHEITEN** ERKRANKTE BEVÖLKERUNG

INDUSTRIELÄNDER

Menschen

BIS ZU 30% JÄHRLICH

VERANTWORTLICHE KEIME

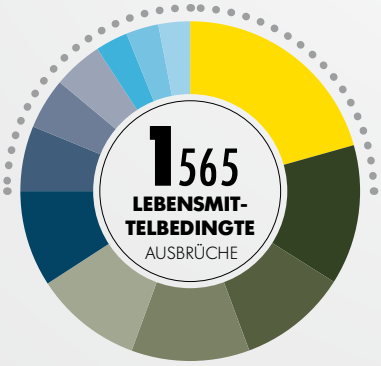
UNBEKANNT

38,4 millionen ERKRANKUNGEN

71 878 KRANKENHAUSAUFENTHALTE JÄHRLICH

1 686 TODESFÄLLE

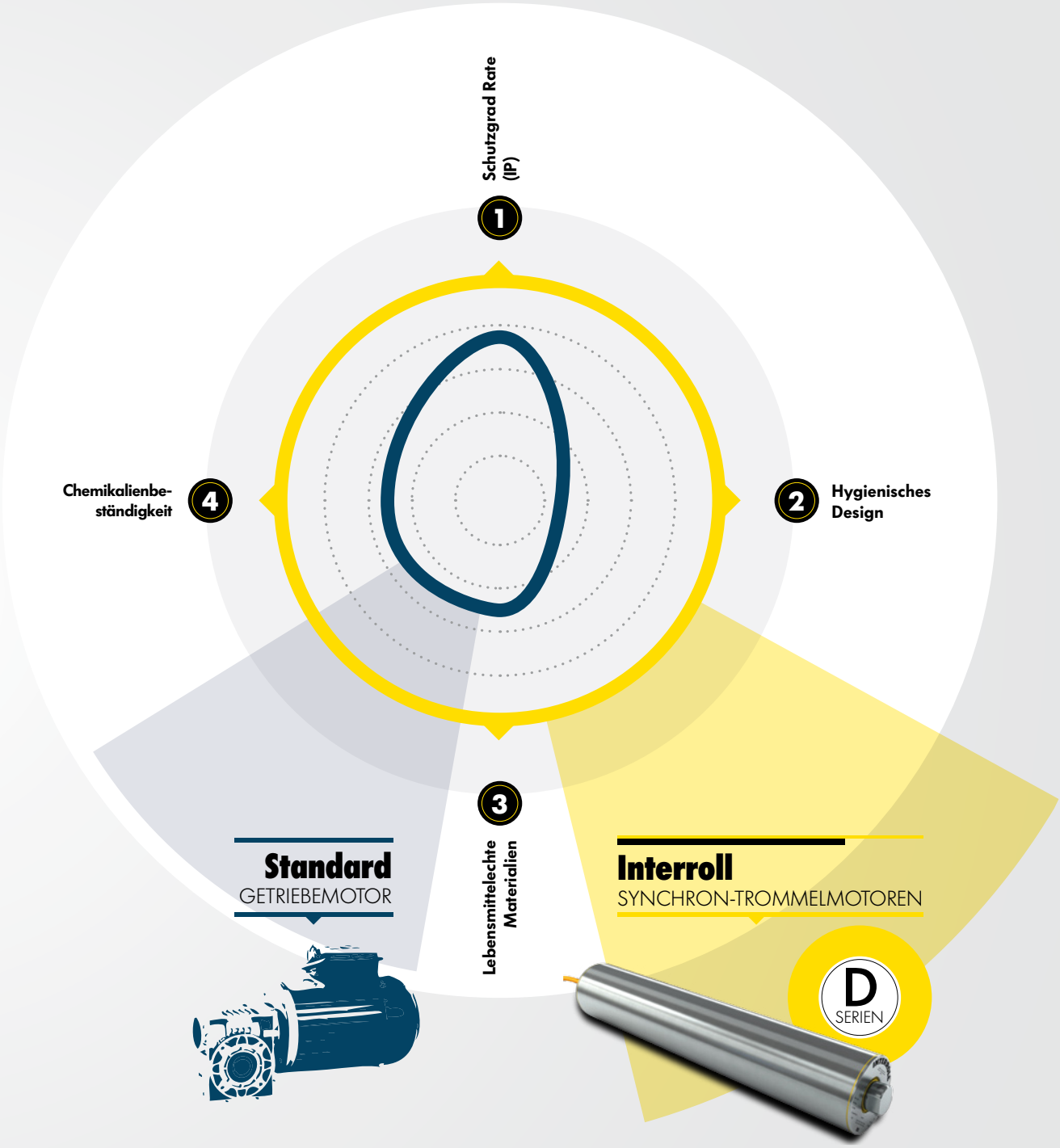
LEBENSMITTELBEDINGTEN ERKRANKUNGEN VERANTWORTLICH



- Geflügel
- Blattgemüse
- Rindfleisch
- Milchprodukte
- Früchte - Nüsse
- Gemüse (Tomaten, Gurken)
- Schweinefleisch Verschiedene
- Fischsorten
- Sonstiges
- Eier
- Weichtiere
- Getreide - Bohnen

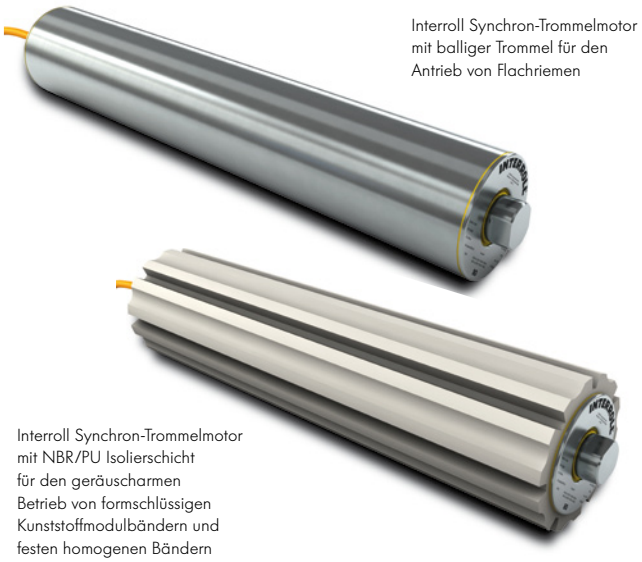
- Campylobacter (Geflügel)
- E. coli O157 (Rinderhack, Blattgemüse, Rohmilch)
- Listeria (Wurst, nicht pasteurisierter Weichkäse, Obst und Gemüse)
- Salmonellen (Eier, Geflügel, Fleisch, Obst und Gemüse)
- Vibrio (rohe Austern)
- Norovirus in zahlreichen Lebensmitteln (z.B., Sandwiches, Salate)
- Toxoplasma (Fleisch)

Vergleich zur Lebensmittelsicherheit



Standard GETRIEBEMOTOR		Interroll SYNCHRON-TROMMELMOTOREN
IP 54	1	IP 66 - IP 69 K
Edelstahlgehäuse	2	EHEDG
Materialmix – Keine Zertifizierung	3	(EC) 1935 / 2004, FDA
Materialmix – Keine Zertifizierung	4	Ecolab 5 Jahre

Hygienische Trommelmotoren von Interroll



Interroll Synchron-Trommelmotor mit balliger Trommel für den Antrieb von Flachriemen

Interroll Synchron-Trommelmotor mit NBR/PU Isolierschicht für den geräuscharmen Betrieb von formschlüssigen Kunststoffmodulbändern und festen homogenen Bändern

Neben diesen beängstigenden Zahlen gewinnt die Lebensmittelsicherheit auch aus einer Reihe anderer Gründe zunehmend an Bedeutung für den Lebensmittelverarbeitungssektor:

zz• Lebensmittelbedingte Erkrankungen beuteln weiterhin die globale Lieferkette (siehe aktueller Ausbruch der Vogelgrippe in China).

- Die Europäische Union und die FDA in den USA erhöhen den Druck auf die Durchsetzung von bestehenden Vorschriften und verleihen der Anwendung der Lebensmittelsicherheit und der Nahrungsmittelherstellung grössere Sichtbarkeit.
- Es gibt einen Trend, sich auf gesundheitsbezogene Aussagen von Nahrungsmittelherstellern zu stützen (zum Beispiel: „Mein Produkt hilft bei der Verringerung des Cholesterins", etc. Das sind sogenannte „funktionelle Lebensmittel").
- Durch Produktrückrufe drohen der Lebensmittelindustrie zunehmende Überwachung und verstärkte Qualitäts- und Sicherheitskontrollen der Produkte in den Regalen der Supermärkte; die öffentliche Wahrnehmung und die Einstellung gegenüber durch Bakterien verursachten Problemen sind aufgrund von negativen Schlagzeilen erhöht.

Als Folge davon können wir in den kommenden Jahren mit zunehmendem Druck auf die Nahrungsmittelhersteller im Hinblick auf Qualitätsverbesserungen rechnen. Risikomanagement und Risikoverringerung sind ein guter Anfang für bessere Praktiken im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Um die Nahrungsmittelhersteller rund um den Globus dabei zu unterstützen, die strengen Hygienevorschriften in ihren Materialhandling-Prozessen einzuhalten, hat Interroll den hygienischsten derzeit auf dem Markt erhältlichen Förderantrieb entwickelt.

Herkömmliche Getriebemotoren sind sperrig, kompliziert zu installieren und vor allem nicht hygienisch: diese vom unabhängigen Dänischen Technologieinstitut getesteten und als nicht reinigbar befundenen Motoren erfordern teure Gehäuse und strenge Überwachung.
Der Interroll Trommelmotor lässt sich hingegen mit Hochdruckwasser, Dampf und Chemikalien hygienisch reinigen und regelmässig desinfizieren. Damit können Sie die höchstmöglichen Hygienestandards einhalten.

Weitere Informationen über unser Angebot an hygienischen Produkten für den Lebensmittelsektor finden Sie auf **www.interroll.com**

EHEDG Design

Die betriebseigene Forschungs- & Entwicklungsabteilung von Interroll hat den Synchron-Trommelmotor entsprechend den EHEDG-Richtlinien entwickelt und verwendet ausschliesslich erstklassige Materialien, die von der FDA und der europäischen Verordnung 1935/2004 zugelassen sind. Darüber hinaus ist der Interroll Synchron-Trommelmotor mit seinen IP 66 und IP69k Standarddichtsystemen die ideale Lösung für nasse und Hochdruck-Wash-Down-Anwendungen. Der Interroll Trommelmotor bietet optimale Reinigungsfähigkeit, die möglichst niedrige Werte von Salmonellen, Listeria, E-Coli und anderen schädlichen Mikroorganismen in der Produktionsumgebung ermöglicht.

Garantierte Lebensdauer der Materialien

Die chemische Beständigkeit der für den Interroll Trommelmotor verwendeten Materialien wurde in realen Testumgebungen überprüft. Der Reinigungsspezialist Ecolab* hat für die Materialien eine Mindestlebensdauer von 5 Jahren zertifiziert, sofern diese typischen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren mit Topax-Produkten ausgesetzt sind.

Der Interroll Trommelmotor ist die beste Antwort für alle Unternehmen im Lebensmittelverarbeitungssektor rund um den Globus, die nach einer herausragenden Lösung für ihre Materialhandling-Anforderungen suchen.

*Ecolab und das Ecolab Logo sind registrierte Warenzeichen der Ecolab Inc. und ihrer Tochtergesellschaften.

Inspired by efficiency

Das 1959 gegründete Unternehmen Interroll hat sich über die Jahre zum weltweit führenden Anbieter von Schlüsselprodukten für die innerbetriebliche Logistik entwickelt. Egal ob es sich um das Handling von Kisten, Paletten oder Konsumgütern handelt, kein anderer Anbieter kann ein solches umfassendes Produktsortiment anbieten.

Aus genau diesem Grund wählen Systemintegratoren, OEMs und Betreiber Interroll als Partner für ihren innerbetrieblichen Logistikbetrieb. Weltweit.

Das weltweite Interroll Netzwerk bietet jedem Kunden vor Ort rasche Lieferungen und erstklassigen Service.

Wir inspirieren unsere Kunden und bieten ihnen praktikable Möglichkeiten zur Steigerung der Effizienz.

Interroll.com

Interroll behält sich das Recht vor, die technischen Merkmale seiner Produkte jederzeit zu modifizieren. Technische Angaben, Masse, Daten und Eigenschaften sind nur Richtwerte.

© Interroll 2012

DE/09.14/UM/LFT-1.2