INTERROLL®

INSPIRED BY EFFICIENCY

Güvenli ve hijyenik gıda üretimi için akıllı çözümler

Sektör raporu

Eylül 2012

Güvenli ve hijyenik gıda üretimi için akıllı çözümler

Farklı besin maddelerinin üretilmesi gıda sektörünün görevidir. Ekonominin durgunluk içinde olmasına rağmen, şirketler gıda ve içecek sektöründe cirolarını sürekli arttırmış ve bir KPMG* anketine göre, daha fazla büyüme sağlamak için yeni ürünlere ve teknolojilere yatırım yapma eğilimine girmiştir.
Büyümeyi teşvik eden yatırımlarıyla şirketler, maliyet ve verimlilik üzerine odaklanmış ve dünya çapında gıda güvenliği ve yasal hükümlere daha fazla bağlı olacaklarını bildirmişlerdir.

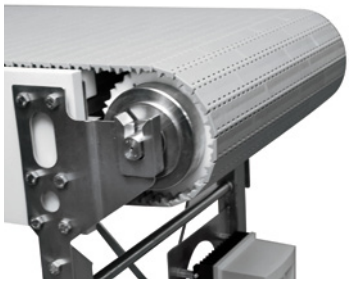
Değişen yasal çerçevelere dikkat

Gıda sektöründeki şirketler, FDA'nın Gıda Güvenliği Modernizasyonu Yasası (Food Safety Modernization Act) ve geçerli AB düzenlemeleri gibi yasal çerçeve değişikliklerine proaktif olarak katılmıştır. Gıdaya bağlı hastalıkların özellikle yüksek oranda dikkat gerektirdiği bir alan olan risk yönetimiyle ilişkili sorularla öncelikli olarak ilgilenirler.

Gıdaya bağlı hastalıklar – büyüyen bir tehlike

Gıda enfeksiyonu, patojenik bakteriler, virüsler, parazitler veya kimyasallarla kirlenmiş gıda maddelerinin tüketilmesiyle ortaya çıkan bir hastalıktır.
Gıdaya bağlı hastalıklar, dünya çapında kamu sağlığı için giderek artan bir risk oluşturmaktadır.

* Food & Beverage Industry Outlook Survey 2012,
Gıda ve İçecek Sektörü Gelecek Perspektifine ilişkin KPMG anketi



Gıdaya bağlı enfeksiyon hastalıklarının en sık etkileri mide ve bağırsak semptomları şeklinde ortaya çıkar, ancak bu tür hastalıklar nörolojik hastalıklar veya bağışıklık sistemi hastalıkları gibi kronik, yaşamı tehdit eden durumlara, çoklu organ yetmezliğine, kansere ve hatta ölüme de neden olabilir. Güncel küresel gelişmeler, sağlığın korunması açısından uluslararası olarak artan zorluklarla yüz yüze getiriyor. Bu gelişmeler, artan sanayileşme ve gıda ürünleri ticareti ile yeni veya antibiyotiğe dayanıklı mikropların oluşmasını içerir. Şu anda gıdaya bağlı hastalıkların dünya çapında toplam, ekonomi ve ticaret üzerindeki etkilerine ilişkin net rakamları bilmiyor olmamıza rağmen, güncel tahminler bunun yüzlerce milyar doları bulduğunu gösteriyor.

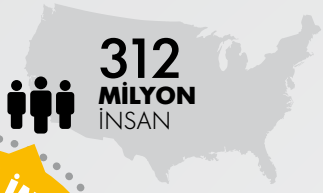
- Sağlık ve Güvenliğin Desteklenmesine ilişkin bir ABD kurumu olan *"Center for Disease Control"* değerlendirmelerine göre, her yıl yalnızca ABD'de yaklaşık 48 milyon hastalık, 3000 ölüm ve 128000 hastanede tedavinin nedenini gıdaya bağlı hastalıklar oluşturuyor. Çocuklar, yetişkinler, bağışıklık sistemi zayıf olan kişiler gıdaya bağlı hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan komplikasyonlar için en yüksek riski taşıyan grupları oluşturuyor.
- Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA) eski bir ekonomisti tarafından yapılan bir çalışmada, ülke çapında gıda enfeksiyonlarının genel ekonomik etkileri yıllık toplam 152 milyar dolar olarak tahmin edilmiştir.
- Ohio State Üniversitesi'nde tüketici araştırmaları alanında profesör olan Robert Scharff, "ilaç maliyetlerini, üretim kayıplarını, gıda geri çağırmalarını ve hastalığa bağlı ölümleri" kapsayan bir hastalık maliyet modeli üzerinde çalıştı.
- Sanayileşmiş ülkelerde, gıdaya bağlı hastalıklardan etkilenen nüfusun yıllık oranı %30 olarak tahmin ediliyor.
- Yıllık 9,4 milyon hastalık (toplam sayının %20'si), 55961 hastanede tedavi (toplam sayının %44'ü) ve 1351 ölümden (toplam sayının %44'ü) 31 bilinen patojen sorumludur. Yıllık 38,4 milyon hastalık (toplam sayının %80'i), 71878 hastanede tedavi (toplam sayının %56'sı) ve 1686 ölümden (toplam sayının %56'sı) kalan bilinmeyen patojenler sorumludur.

Bir besin maddesinin tüketiciyi hasta edebileceğine ilişkin bir neden ortaya çıkarsa, gıda maddeleri geri çağrılır. Gıda üreticisi veya bayisi, gıda maddesinin piyasadan çekilmesi için geri çağrıyı başlatır. Bazı durumlarda gıda geri çağrıları devlet kurumları tarafından da yapılır. Bir gıda geri çağrısı bir şirket için milyonlara mal olabilir ve potansiyel olarak olumsuz etkiler de içerebilir.

Jeff Evers, Butterball LLC şirketinde Uzman Mühendislik Yöneticisi şöyle diyor:

"Hijyen önemli, bu nedenle Interroll ürünlerini beğeniyorum. Görüyorsunuz, Şirket olarak iflas etmeye yalnızca bir paket çürümüş et kadar uzağız".

Gıdaya bağlı hastalıkların etkileri



312 MİLYON İNSAN

128000 HASTANEDE TEDAVİ

ABD'DEKİ İNSANLAR

48 MİLYON VAKA

3000 ÖLÜM VAKASI

GIDAYA BAĞLI
Hastalıklar

GENEL EKONOMİK ETKİLER

YILLIK 152 MİLYAR

9,4 MİLYON HASTALIK

SORUMLU MİKROP

31 BİLİNEN

YILLIK 55961 HASTANEDE TEDAVİ

1351 ÖLÜM VAKASI

GIDAYA BAĞLI HASTALIKLARDA
Hasta olan nüfus

GELİŞMİŞ ÜLKELER

İnsanlar

YILLIK %30'A YAKIN

SORUMLU MİKROPLAR

BİLİNMİYOR

38,4 milyon HASTALIK

YILLIK 71878 HASTANEDE TEDAVİ

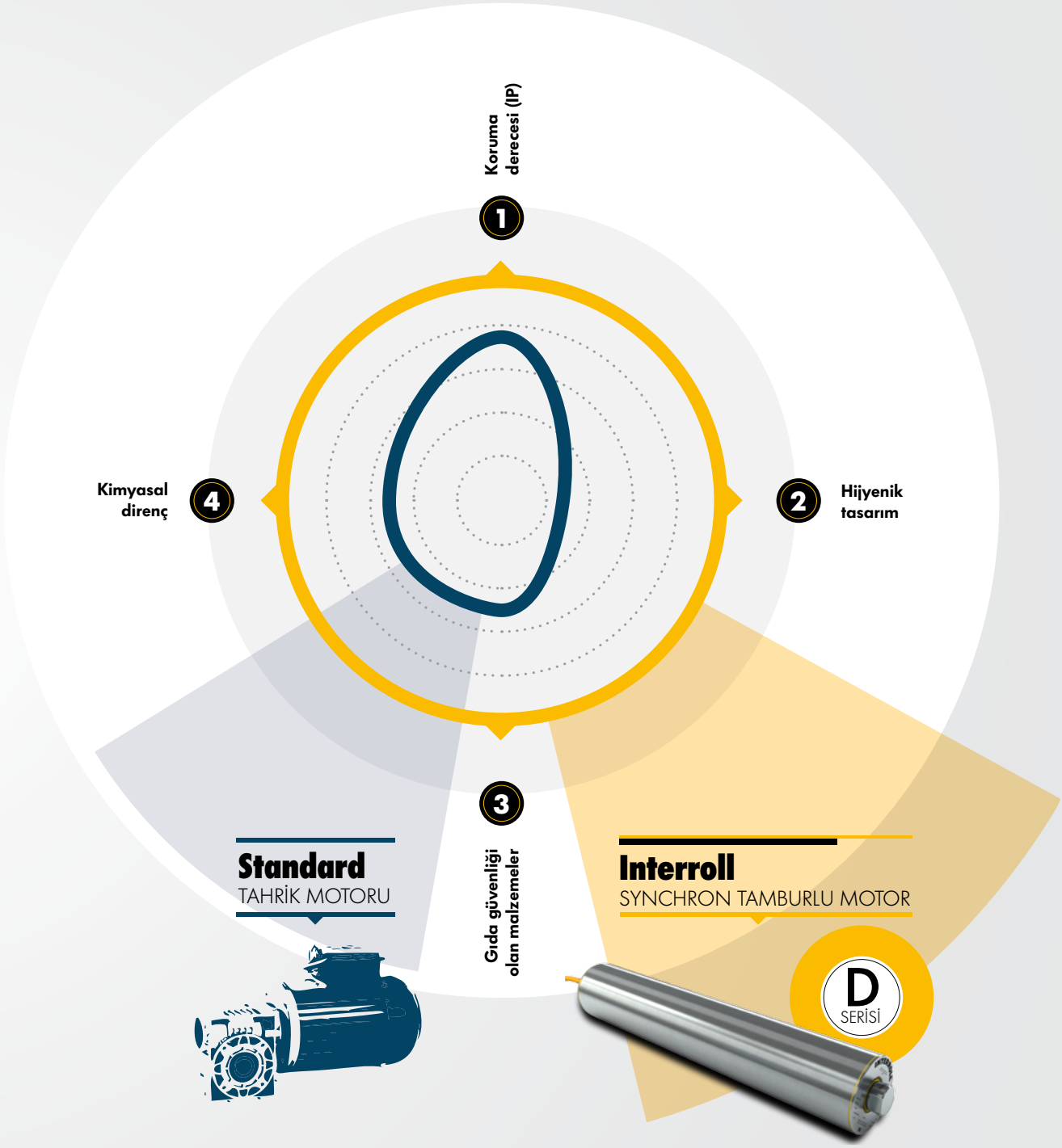
1686 ÖLÜM VAKASI

Mikrop (ve bazı gıda maddeleri)
GIDAYA BAĞLI HASTALIKLARIN ÇOĞUNDAN SORUMLU

- Kümes hayvanları
- Yapraklı sebzeler
- Sığır eti
- Süt ürünleri
- Meyveler - fındıkla
- Sebzeler (domates, salatalık)
- Farklı balık türleri
- Diğer
- Yumurta
- Yumuşakçalar
- Tahıl - fasulye

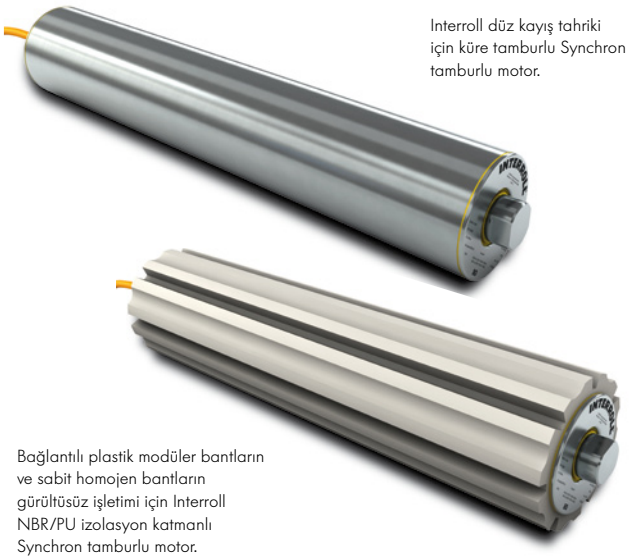
- Kampilobakter (kümes hayvanları)
- E. coli O157 (kıyma, yapraklı sebzeler, çiğ süt)
- Listeriya (sosis, pastörize olmayan beyaz peynir, meyve ve sebze)
- Salmonella (yumurta, kümes hayvanları, kırmızı et, meyve ve sebze)
- Vibrio (çiğ istiridye)
- Sayısız gıdada Norovirüs (örn, sandviç, salata)
- Toksoplazma (kırmızı et)

Gıda güvenliği karşılaştırması



Standard		Interroll
IP 54 - IP 66	1	IP 66 - IP 69 K
Paslanmaz çelik gövde	2	EHEDG
Karma malzemeler – sertifika yok	3	(EC) 1935 / 2004
Karma malzemeler – sertifika yok	4	Ecolab 5 yıl

Interroll hijyenik tamburlu motorlar



Interroll düz kayış tahriki için küre tamburlu Synchron tamburlu motor.

Bağlantılı plastik modüler bantların ve sabit homojen bantların gürültüsüz işletimi için Interroll NBR/PU izolasyon katmanlı Synchron tamburlu motor.

Alarm veren bu rakamların yanında, gıda güvenliği başka bir dizi sebeplerden dolayı gıda işleme sektörü için önem kazandı:

- Gıdaya bağlı hastalıklar küresel teslimat zincirini de etkilemeye devam ediyor (bkz. Çin'de güncel kuş gribi salgını).
- Avrupa Birliği ve ABD'deki FDA, mevcut düzenlemelerin uygulanması konusunda uyguladığı baskıyı artırıyor ve gıda güvenliği ve gıda üretimi kurallarının uygulanmasına görünürlük kazandırıyor.
- Besin üreticilerinin sağlıkla ilgili taleplerini destekleme eğilimi de artıyor (örneğin: "Ürünüm kolesterolün azalmasına yardımcı oluyor", vb. Bunlara "işlevsel gıda") adı veriliyor.
- Ürün geri çağrıları ile, gıda endüstrisi süpermarket raflarındaki ürünlerin kalite ve güvenlik kontrollerinin güçlendirilmesini ve denetimin artmasını tehdit ediyor; Bakterilerin sebep olduğu problemlere ilişkin genel algı ve tutumlarda bu olumsuz manşetler nedeniyle artış yaşanıyor.

Sonuç olarak, önümüzdeki yıllarda kalite iyileştirmeleri açısından gıda üreticilerine yapılan baskının artacağını öngörebiliriz. Risk yönetimi ve riski azaltma, gıda güvenliği alanında daha iyi uygulamalar için iyi bir başlangıçtır.
Malzeme işleme süreçlerinde katı hijyen kurallarına uymaları için dünya çapında gıda üreticilerine destek olmak için Interroll şu anda piyasada mevcut olan en hijyenik konveyör tahrikini geliştirdi.

Geleneksel dişli motorlar hantal, kurulumu karmaşıktır ve her şeyden önce hijyenik değildir: Bağımsız Hollanda Teknoloji Enstitüsü tarafından test edilmiş ve temizlenemez olarak bulunan motorlar, pahalı kaplama ve sıkı denetim gerektirir.
Interroll tamburlu motor buna karşın yüksek basınçlı su, buhar ve kimyasallarla hijyenik olarak temizlenir ve düzenli olarak dezenfekte edilir. Bununla mümkün olan en yüksek hijyen standartlarını karşılayabilirsiniz.

Gıda sektörü için hijyenik ürün yelpazemize ilişkin ayrıntılı bilgiyi **www.interroll.com** adresinde bulabilirsiniz.

EHEDG Tasarımı

Interroll'un kendi AR&GE departmanı EHEDG direktiflerine uygun olarak Synchron tamburlu motoru geliştirmiş ve yalnızca FDA ile 1935/2004 Avrupa yönetmelikleri tarafından onaylanmış birinci sınıf malzemeleri kullanmıştır. Dahası, Interroll Synchron tamburlu motor IP 66 ve IP69k standart sızdırmaz sistemi ile ıslak ve yüksek basınçlı yıkama uygulamaları için ideal çözümdür.
Interroll tamburlu motor, üretim ortamında mümkün olan en düşük değerde salmonella, listeria, E-coli ve diğer zararlı mikroorganizmalara izin vererek optimum temizleme özelliği sunar.

Malzemelerin garantili ömrü

Interroll tamburlu motorlar için kullanılan malzemelerin kimyasal direnci gerçek test ortamlarında kontrol edildi.
Temizleme uzmanı Ecolab*, Topax ürünleriyle tipik temizleme ve dezenfeksiyon yöntemleri uygulandığı sürece malzemeler için asgari ömrü 5 yıl olarak onaylamıştır.

Interroll tamburlu motor, malzeme işleme gereksinimleri için dikkat çekici bir çözüm arayan, dünya çapında gıda işleme sektöründeki tüm şirketler için en iyi yanıttır.

*Ecolab ve Ecolab logosu, Ecolab Inc. ve bağlı şirketlerinin kayıtlı ticari markasıdır.

Inspired by efficiency

1959 yılında kurulan Interroll şirketi, yıllar içinde tesis içi lojistik için ana ürünlerin dünya çapında önde gelen tedarikçilerinden olmuştur.
Kutu, palet veya tüketim mallarının hareketi söz konusu olduğunda böyle kapsamlı bir ürün yelpazesi sunan başka bir tedarikçi mevcut değildir. Tam olarak bu nedenle sistem integratörleri, OEM'ler ve işletmeciler Interroll'u tesis içi lojistik çalışmaları için partner olarak seçiyor. Dünya çapında. Dünya çapındaki Interroll ağı, her müşteriye yerinde hızlı teslimat ve birinci sınıf servis imkanı sunuyor. Müşterilerimizden ilham alıyoruz ve verimliliklerini artırmaları için onlara pratik seçenekler sunuyoruz.

Interroll.com

Interroll, ürünlerinin teknik özelliklerinde değişiklik yapma hakkını her zaman saklı tutar. Teknik bilgiler, boyutlar, veriler ve özellikler yalnızca referans değerleridir.

TR/01.13/UM/LFT-1.1