INTERROLL

INSPIRED BY EFFICIENCY

Soluzioni intelligenti per l'igiene e la sicurezza delle operazioni dell'industria alimentare

Industry Fact Sheet

Settembre 2012

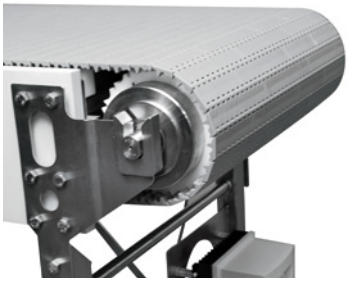
Soluzioni intelligenti per l'igiene e la sicurezza delle operazioni dell'industria alimentare

Il compito dell'industria di trasformazione alimentare è utilizzare i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento per produrre generi alimentari di qualsiasi tipo.
Secondo un recente studio condotto da KPMG*, i produttori di alimenti e bevande hanno continuato a generare ricavi nonostante il rallentamento dell'economia e hanno in programma un incremento degli investimenti in nuovi prodotti e tecnologie a sostegno della crescita.
Pur investendo nella crescita, le aziende non perdono di vista i costi e l'efficienza e affermano di aver iniziato a prestare maggiore attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della conformità alla normativa.

L'evoluzione del contesto normativo
Le aziende del settore alimentare hanno accolto con atteggiamento costruttivo le novità del contesto normativo, come la legge statunitense per la modernizzazione della sicurezza alimentare (FSMA) emanata dalla FDA e i regolamenti UE e si stanno adoperando attivamente per esaminare le questioni legate alla gestione dei rischi, un'area in cui le malattie di origine alimentare richiedono un livello di attenzione particolarmente elevato.

Malattie di origine alimentare: una minaccia crescente
Si definiscono "malattie di origine alimentare" tutti quei disturbi causati dal consumo di cibo contaminato da batteri patogeni, virus, parassiti o agenti chimici.
Le malattie di origine alimentare rappresentano una crescente minaccia per la salute pubblica mondiale.

* "Food & Beverage Industry Outlook Survey 2012" di KPMG



L'effetto più comune delle malattie di origine alimentare si presenta sotto forma di sintomi gastrointestinali, ma queste malattie possono essere anche la causa di condizioni croniche potenzialmente fatali, come ad esempio disturbi neurologici o immunologici, insufficienze multiorgano, tumori e morte. La sicurezza della salute internazionale si trova in costante pericolo a causa dei recenti sviluppi globali, quali la crescente industrializzazione e commercializzazione della produzione alimentare e lo sviluppo di nuovi agenti patogeni o di ceppi resistenti agli antibiotici. Non disponiamo ancora di dati precisi sull'impatto globale delle malattie di origine alimentare su società, aziende e commercio, ma le stime più recenti parlano di centinaia di miliardi di dollari.

- Il *Center for Disease Control*, agenzia federale statunitense incaricata della promozione della salute e della sicurezza, ha calcolato che ogni anno negli Stati Uniti si verificano circa 48 milioni di casi, con 3.000 decessi e 128.000 ricoveri ospedalieri legati a patogeni di origine alimentare. I bambini, gli anziani, le donne in gravidanza o che hanno appena partorito e i soggetti con un sistema immunitario compromesso sono a maggior rischio di sviluppare complicanze da malattie di origine alimentare.
- Un nuovo studio condotto da un ex economista della Food and Drug Administration (FDA) statunitense ha stimato l'impatto economico complessivo delle malattie di origine alimentare negli USA intorno a 152 miliardi di dollari l'anno.
- Robert Scharff, docente di Consumer Science presso l'Ohio State University, ha elaborato un modello di costo delle malattie che include "stime economiche dei costi medici, della perdita di produttività, del richiamo di alimenti e della mortalità legata alle malattie".
- Nei paesi industrializzati, la percentuale annua di persone affette da malattie di origine alimentare raggiunge il 30%.
- Trentuno patogeni noti sono responsabili di 9,4 milioni di casi di malattia (20% del totale), di 55.961 ricoveri ospedalieri l'anno (44% del totale) e di 1.351 decessi (44% del totale). I restanti patogeni sconosciuti o non specificati sono responsabili di 38,4 milioni di casi di malattia (80% del totale), 71.878 ricoveri ospedalieri l'anno (56% del totale) e 1.686 decessi (56% del totale).

Il richiamo di alimenti viene eseguito quando vi è motivo di credere che un certo alimento possa essere causa di malattie tra i consumatori. Il produttore o distributore di generi alimentari avvia autonomamente il richiamo dei prodotti dal mercato, mentre in alcuni casi l'azione viene richiesta da un ente pubblico. Il richiamo può avere un costo di diversi milioni ed essere potenzialmente disastroso per le aziende coinvolte.

Jeff Evers,
Senior Engineering Manager di Butterball LLC:

"L'igiene è importante, ecco perché apprezzo i prodotti Interroll. Basta una partita di carne avariata per chiudere".

Impatto delle malattie di origine alimentare

312 **MILIONI** DI PERSONE

128.000 RICOVERI OSPEDALIERI

POPOLAZIONE DEGLI STATI UNITI

48 MILIONI DI CASI

3.000 DECESSI

MALATTIE DI ORIGINE **Alimentare**

IMPATTO ECONOMICO COMPLESSIVO

152 MILIARDI ALL'ANNO

9,4 milioni DI CASI

PATOGENI RESPONSABILI

31 NOTI

55.961 RICOVERI OSPEDALIERI ALL'ANNO

1.351 DECESSI

PERSONE AFFETTE DA MALATTIE DI ORIGINE **Alimentare**

PAESI INDUSTRIALIZZATI

Persone

FINO AL 30% ANNUO

PATOGENI RESPONSABILI

SCONOSCIUTI

38,4 milioni DI CASI

71.878 RICOVERI OSPEDALIERI ALL'ANNO

1.686 DECESSI

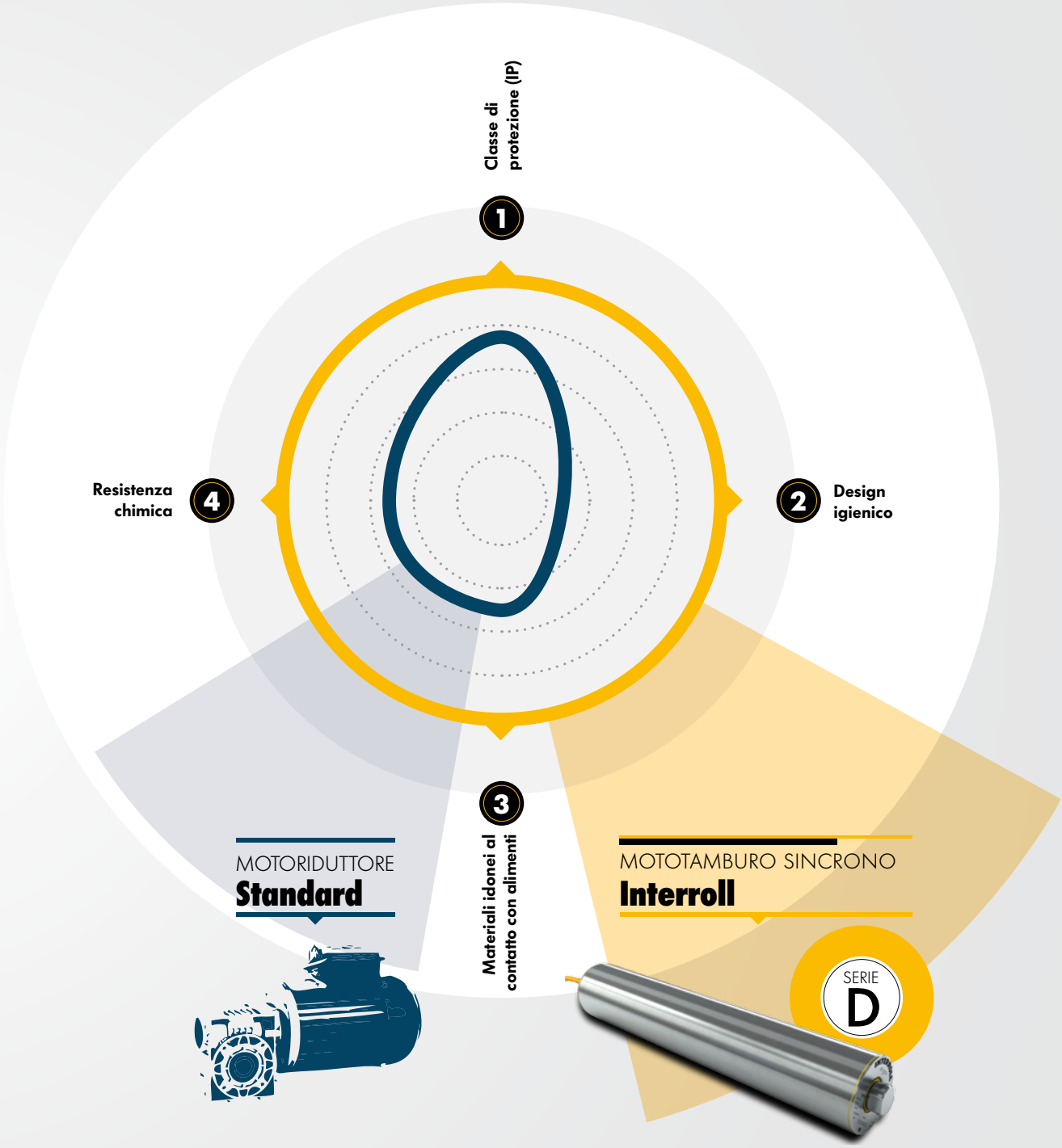
Agenti microbici (e alcuni alimenti)

RESPONSABILI DELLA MAGGIOR PARTE DELLE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

- Pollame
- Verdura a foglia
- Carne bovina
- Latticini
- Frutta fresca e secca a guscio
- Frutti di piante striscianti (pomodori, cetrioli)
- Carne suina
- Pesce
- Altro
- Uova
- Molluschi
- Cereali - Legumi

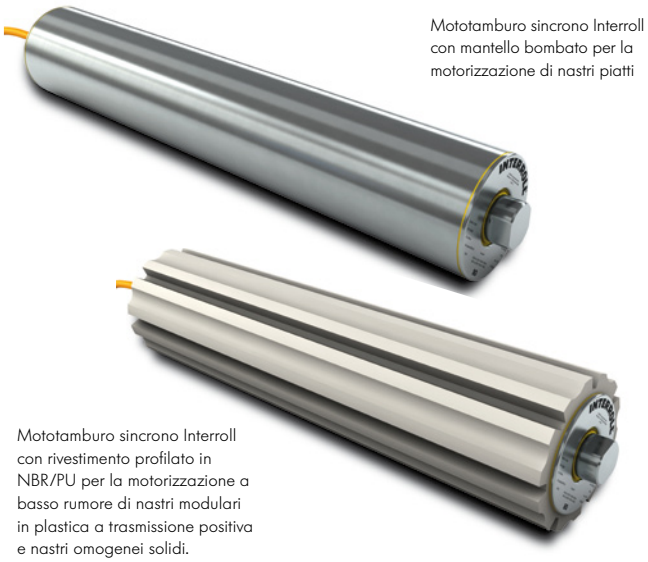
- Campylobacter (pollame)
- E. coli O157 (carne bovina macinata, verdura a foglia, latte crudo)
- Listeria (insaccati, formaggi a pasta molle non pastorizzati, frutta e verdura)
- Salmonella (uova, pollame, carne, frutta e verdura)
- Vibrio (ostriche crude)
- Norovirus in molti alimenti (es., panini, insalate, ecc.)
- Toxoplasma (carne)

Sicurezza alimentare a confronto



IP 54	1	IP 66 - IP 69 K
Involucro in acciaio inox	2	EHEDG
Materiali misti – Nessuna certificazione	3	(EC) 1935 / 2004, FDA
Materiali misti – Nessuna certificazione	4	Ecolab 5 Anni

I mototamburi igienici Interroll



Mototamburo sincrono Interroll con mantello bombato per la motorizzazione di nastri piatti

Mototamburo sincrono Interroll con rivestimento profilato in NBR/PU per la motorizzazione a basso rumore di nastri modulari in plastica a trasmissione positiva e nastri omogenei solidi.

In aggiunta a questi dati allarmanti, esistono diversi altri motivi che rendono la sicurezza alimentare un argomento di crescente importanza per il settore della produzione alimentare:

- Le malattie di origine alimentare continuano a ripercuotersi sulla filiera globale (si pensi all'ultima epidemia di influenza aviaria in Cina).
- L'Unione europea e la Food and Drug Administration statunitense stanno intensificando l'applicazione delle norme esistenti, dando all'esecuzione dei regolamenti sulla sicurezza e sulla produzione alimentare maggiore visibilità.
- Si registra la tendenza a prestare particolare attenzione alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite dai produttori di generi alimentari (ad esempio, "il mio prodotto aiuta a ridurre il colesterolo", ecc., i cosiddetti "alimenti funzionali").
- Il richiamo di prodotti alimentari costituisce una minaccia per l'industria alimentare. La vigilanza e il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti presenti sugli scaffali dei supermercati sono in aumento; l'opinione pubblica è più sensibile e attenta alle questioni legate ai batteri per via dei tanti casi riportati dalla stampa.

Pertanto, nei prossimi anni i produttori di generi alimentari saranno sottoposti a pressioni sempre più forti affinché incrementino i controlli di qualità. La gestione e la riduzione del rischio rappresentano il punto di partenza per il miglioramento delle pratiche di sicurezza alimentare. Interroll ha realizzato il sistema di motorizzazione più igienico sul mercato per aiutare i produttori alimentari di tutto il mondo a rispettare le severe norme in materia di igiene dei processi di manipolazione degli alimenti.

I motoriduttori tradizionali sono ingombranti, difficili da installare e, soprattutto, poco igienici. Non sono pulibili, come conferma uno studio del centro indipendente Danish Technological Institute, e richiedono costosi armadietti e protezioni.
Il Mototamburo Interroll, invece, può essere pulito igienicamente e disinfettato periodicamente con agenti chimici, vapore ed acqua ad alta pressione, permettendo di raggiungere i massimi livelli di igiene possibili.

Per maggiori informazioni sulla linea completa dei nostri prodotti igienici per il settore alimentare, visitare il sito **www.interroll.com**

Design EHEDG

Il reparto di Ricerca e Sviluppo di Interroll ha progettato il Mototamburo sincrono in conformità con le line guida EHEDG, utilizzando soltanto materiali di prima qualità approvati dalla FDA e dal regolamento CE 1935/2004. Inoltre, grazie ai sistemi di guarnizione standard IP66 e IP69K, il Mototamburo sincrono Interroll rappresenta la soluzione ideale per applicazioni wash-down ad alta pressione e in ambiente umido. Il Mototamburo Interroll garantisce una pulizia ottimale, mantenendo nell'ambiente di produzione i livelli più bassi possibili di Salmonella, Listeria, Escherichia coli e altri microrganismi dannosi.

Durata dei materiali garantita

La resistenza chimica dei materiali impiegati nel Mototamburo Interroll è stata convalidata da prove ambientali reali. I materiali hanno una durata minima di 5 anni, certificata dallo specialista della pulizia Ecolab*, se sottoposti a normali procedure di pulizia e sanificazione con la linea di prodotti Topax.

Il mototamburo Interroll è la risposta ideale per le aziende di produzione alimentare di tutto il mondo che desiderano una soluzione d'eccellenza per le proprie esigenze di movimentazione dei materiali.

*Ecolab e il logo Ecolab sono marchi registrati di Ecolab Inc. e delle sue società affiliate.

Inspired by efficiency

Fondata nel 1959, Interroll è cresciuta fino a diventare il maggiore fornitore mondiale di prodotti chiave per la logistica interna. Nessun altro fornitore offre una linea di prodotti altrettanto completa per la movimentazione di casse, pallet, beni non durevoli e qualsiasi altro prodotto.
Ecco perché gli integratori di sistemi, le aziende OEM e gli operatori scelgono Interroll come partner per le proprie attività di logistica interna. In tutto il mondo.
La rete globale di Interroll garantisce consegne rapide e un servizio eccellente in qualsiasi angolo del pianeta.
Siamo una fonte di stimolo per i nostri clienti e li aiutiamo a incrementare l'efficienza.

Interroll.com

Interroll si riserva il diritto di modificare in qualunque momento le caratteristiche tecniche dei propri prodotti. Le informazioni tecniche, le dimensioni, i dati e le caratteristiche sono puramente indicativi.

IT/09.12/UM/LFT-1.1