INTERROLL

INSPIRED BY EFFICIENCY

โซลูชันอันชาญฉลาดสำหรับการผลิตอาหารอย่างปลอดภัยและถูกสุขอนามัย

สาระสำคัญของอุตสาหกรรม
กันยายน พ.ศ. 2555

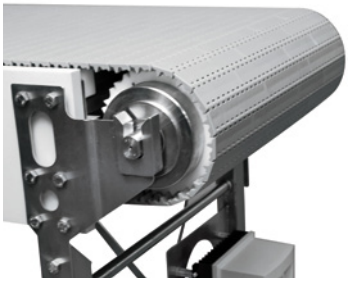
โซลูชันอันชาญฉลาดสำหรับการผลิตอาหารอย่างปลอดภัยและถูกสุขอนามัย

งานในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารคือการนำพืชผลหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการเลี้ยงสัตว์ในฟาร์มมาผลิตเป็นอาหารประเภทต่างๆ
จากการสำรวจของ KPMG* เมื่อเร็วๆ นี้ แม้เศรษฐกิจจะซบเซา แต่บริษัทผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มก็ยังสร้างรายได้และคาดว่าจะขยายการลงทุนเพิ่มสูงขึ้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีใหม่เพื่อส่งเสริมการเติบโต
ขณะที่ลงทุนในการเติบโต บริษัทยังคงมุ่งเน้นไปที่ต้นทุนและประสิทธิภาพในการทำงาน และระบุว่าพวกเขาจะเพิ่มความมุ่งเน้นไปที่ความปลอดภัยในอาหารและการปฏิบัติตามกฎข้อบังคับต่างๆ

มุ่งเน้นไปที่การเปลี่ยนแปลงของกฎข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อม
ธุรกิจต่างๆ ในอุตสาหกรรมอาหารกำลังรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของกฎข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อม เช่น กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยทางด้านอาหารให้ทันสมัยของสำนักงานอาหารและยาของสหรัฐฯ (Food Safety Modernization Act) และกฎข้อบังคับต่างๆ ของสหภาพยุโรป พวกเขายังต้องรับมือกับประเด็นด้านการบริหารความเสี่ยงซึ่งจำเป็นต้องใส่ใจเกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษเป็นพิเศษ
ในสหภาพยุโรปและสหรัฐฯ เมื่อไม่นานมานี้ได้มีกฎหมายที่เข้มงวดมากขึ้นโดยมีการออกกฎหมายในเรื่องใบรับรองสุขอนามัยและแหล่งกำเนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร ประเทศต่างๆ ในเอเชียที่ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไปยังตลาดเหล่านี้ เช่น ประเทศไทย เวียดนาม และประเทศอื่นๆ ที่เศรษฐกิจส่วนมากขึ้นอยู่กับการเกษตรจึงต้องใช้โมเดลการรับรองที่เป็นไปตามกฎข้อบังคับเหล่านี้ ใบรับรองนี้มักประกอบด้วยสี่ด้าน ได้แก่ การระบุตัวตน ถิ่นกำเนิด จุดหมายปลายทาง และใบรับรองสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์เหล่านี้
ประเทศขนาดใหญ่อื่นๆ ในตลาดเอเชีย เช่น จีน อินเดีย และญี่ปุ่น ยังเพิ่มความมุ่งเน้นไปที่ประเด็นเหล่านี้ด้วยเนื่องจากการความต้องการที่เพิ่มสูงขึ้นในการกำหนดกฎและข้อบังคับมาตรฐานด้านความปลอดภัยในอาหาร

โรคอาหารเป็นพิษ - ภัยคุกคามที่ขยายวงกว้างมากขึ้น
โรคอาหารเป็นพิษเป็นความเจ็บป่วยที่เกิดจากการบริโภคอาหารซึ่งปนเปื้อนด้วยแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิตต่างๆ รวมทั้งสารเคมีด้วย
โรคอาหารเป็นพิษเป็นภัยคุกคามต่อสาธารณสุขทั่วโลก

* การสำรวจทัศนะของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มปี พ.ศ. 2555 ของ KPMG



อาการที่พบบ่อยที่สุดของโรคอาหารเป็นพิษคือความผิดปกติในทางเดินอาหาร แต่อาการดังกล่าวอาจนำไปสู่ภาวะเรื้อรัง สภาวะที่เป็นอันตรายต่อชีวิตได้ เช่น ความผิดปกติทางประสาทหรือภูมิคุ้มกันบกพร่อง รวมทั้ง ความล้มเหลวในการทำงานของอวัยวะต่างๆ มะเร็ง และนำไปสู่การเสียชีวิตได้ การพัฒนาของโลกในปัจจุบันนี้เป็นการเพิ่มความท้าทายต่อความมั่นคงด้านสุขอนามัยระหว่างประเทศ การพัฒนาเหล่านี้รวมถึงการเติบโตของภาคอุตสาหกรรมและการค้าขายผลิตภัณฑ์อาหารและการเกิดของเชื้อโรคใหม่ๆ หรือเชื้อโรคที่ทนทานต่อยาปฏิชีวนะ แม้ว่าเราจะไม่มีตัวเลขที่แน่นอนของผลกระทบจากโรคอาหารเป็นพิษจากทั่วโลกในด้านสังคม ธุรกิจ และการค้า แต่การประมาณการล่าสุดผลกระทบดังกล่าวมีมูลค่าหลายแสนล้านดอลลาร์

- ศูนย์ควบคุมและป้องกันโรค หน่วยงานกลางของสหรัฐฯ ซึ่งทำหน้าที่สร้างเสริมสุขอนามัยและความปลอดภัย ประมาณการว่าแต่ละปีเพียงแค่ในสหรัฐฯ มีผู้ป่วยจากโรคอาหารเป็นพิษประมาณ 48 ล้านราย เสียชีวิต 3,000 ราย และเข้ารับการรักษา 128,000 ราย เด็ก ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์ และหญิงวัยหมดประจำเดือน และบุคคลที่มีระบบภูมิคุ้มกันไม่ดีมีความเสี่ยงสูงที่จะป่วยเป็นโรคอาหารเป็นพิษที่มีอาการรุนแรง
- การศึกษาใหม่โดยอดีตนักเศรษฐศาสตร์ประจำองค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (FDA) ประมาณการว่าผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจรวมของโรคอาหารเป็นพิษทั่วประเทศรวมกันสูงถึง $152,000 ล้านดอลลาร์ต่อปี
- Robert Scharff อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์การบริโภคแห่งมหาวิทยาลัยโอไฮโอ สเตท (Ohio State University) กล่าวถึงค่าใช้จ่ายซึ่งเป็นโมเดลของการเจ็บป่วยว่ารวมถึง "การประมาณการทางเศรษฐศาสตร์เกี่ยวกับค่ารักษาทางการแพทย์ ความสูญเสียในผลิตผล การเรียกคืนอาหาร และความสูญเสียทางจิตใจจากการเจ็บป่วย"
- ในประเทศอุตสาหกรรม สัดส่วนของประชากรที่เจ็บป่วยจากโรคอาหารเป็นพิษในแต่ละปีสูงถึง 30%
- เชื้อโรค 31 ชนิดเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยประมาณ 9.4 ล้านราย (20% ของทั้งหมด) เป็นผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล 55,961 รายต่อปี (44% ของทั้งหมด) และเสียชีวิต 1,351 ราย (44% ของทั้งหมด) ส่วนเหลือมีสาเหตุมาจากเชื้อโรคที่ไม่รู้จักประมาณ 38.4 ล้านราย (80% ของทั้งหมด) เป็นผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล 71,878 รายต่อปี (56% ของทั้งหมด) และเสียชีวิต 1,686 ราย (56% ของทั้งหมด

การเรียกคืนอาหารเมื่อมีเหตุให้เชื่อได้ว่าอาหารอาจเป็นสาเหตุให้ผู้บริโภคป่วย ผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายอาหารจะเรียกคืนเพื่อเก็บอาหารนั้นๆ ออกจากตลาด ในบางสถานการณ์ การเรียกคืนอาหารอาจถูกสั่งโดยหน่วยงานของรัฐ การเรียกคืนอาหารอาจต้องใช้เงินหลายล้านดอลลาร์และอาจทำให้ธุรกิจล้มละลายได้

Jeff Evers,
Senior Engineering Manager ประจำ Butterball LLC กล่าวว่า:

"สุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งทำให้ผมชอบผลิตภัณฑ์ของ Interroll เพียงแค่เอื้อมเนื้อสัตว์ที่เสียกล่องเดียวอาจจะล้มละลายได้"

ผลกระทบของโรคอาหารเป็นพิษ

312 MILLION PEOPLE

128.000 HOSPITALIZATIONS

PEOPLE IN THE US

48 MILLION CASES

3.000 DEATHS

Foodborne ILLNESSES

TOTAL ECONOMIC IMPACT

152 BILLION ANNUALLY

9.4 million ILLNESSES

RESPONSIBLE PATHOGENS

31 KNOWN

55,961 ANNUAL HOSPITALIZATIONS

1,351 DEATHS

POPULATION SUFFERING FROM **Foodborne** DISEASES

INDUSTRIALIZED COUNTRIES

People

UP TO **30%** ANNUALLY

RESPONSIBLE PATHOGENS

UNKNOWN

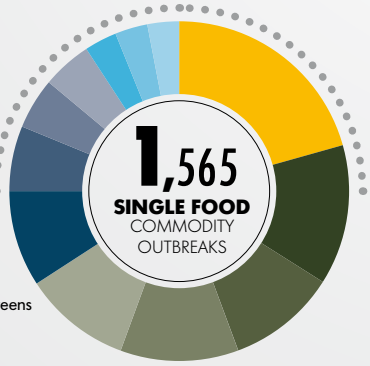
38.4 million ILLNESSES

71,878 ANNUAL HOSPITALIZATIONS

1,686 DEATHS

Germs (and some foods)

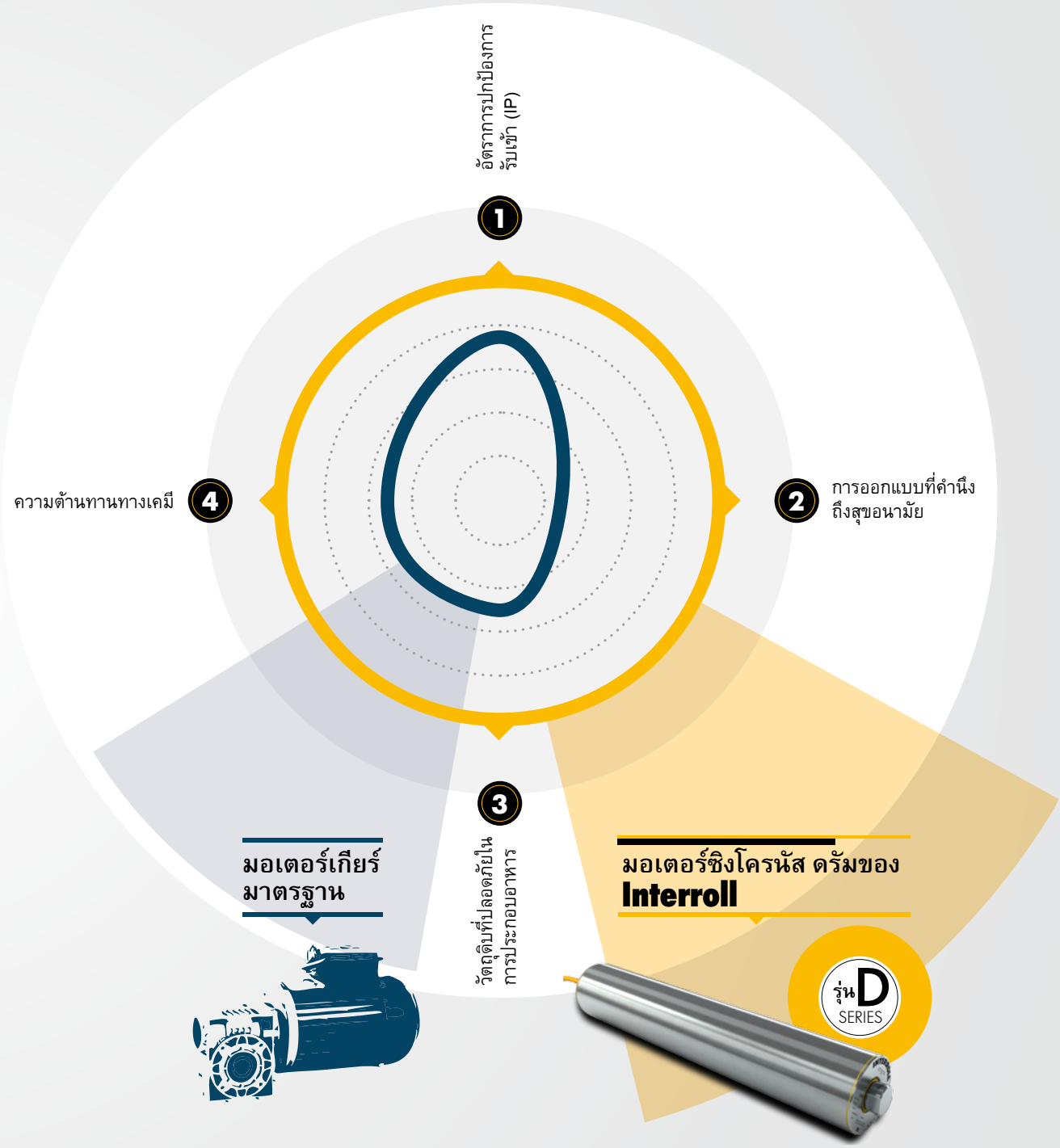
RESPONSIBLE FOR MOST FOODBORNE ILLNESSES



- Poultry
- Leafy greens
- Beef
- Dairy
- Fruits - Nuts
- Vine (tomatoes, cucumbers)
- Pork
- Finfish
- Other
- Eggs
- Mollusk
- Grains - Beans

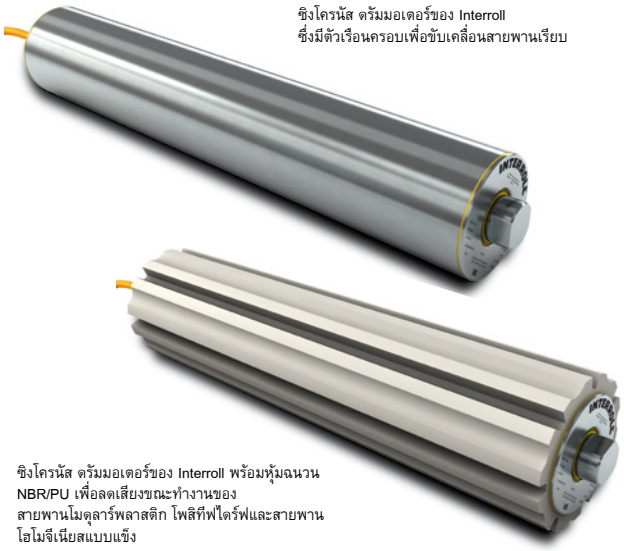
- Campylobacter (poultry)
- E. coli O157 (ground beef, leafy greens, raw milk)
- Listeria (deli meats, unpasteurized soft cheeses, produce)
- Salmonella (eggs, poultry, meat, produce)
- Vibrio (raw oysters)
- Norovirus in many foods (e.g., sandwiches, salads)
- Toxoplasma (meats)

การเปรียบเทียบเรื่องความปลอดภัยในอาหาร



ไม่มีการรับรองด้าน IP	1	IP 66 - IP 69 K
ตัวเครื่องผลิตจากสแตนเลสสตีลหุ้มด้วย GM	2	EHEDG
วัสดุผสม - ไม่มีใบรับรอง	3	(EC) 1935 / 2004, FDA
วัสดุผสม - ไม่มีใบรับรอง	4	Ecolab 5 ปี

ดรัมมอเตอร์เพื่อสุขอนามัยของ Interroll



ซิงโครนัส ดรัมมอเตอร์ของ Interroll
ซึ่งมีตัวเรือนครอบเพื่อขับเคลื่อนสายพานเรียบ

ซิงโครนัส ดรัมมอเตอร์ของ Interroll พร้อมหุ้มฉนวน NBR/PU เพื่อลดเสียงขณะทำงานของ สายพานโมดุลาร์พลาสติก โพลิทีฟไดร์ฟและสายพาน โฮโมจีเนียสแบบแข็ง

นอกเหนือจากตัวเลขที่น่าตกใจเหล่านี้แล้ว ความปลอดภัยในอาหารเริ่มเป็นสิ่งสำคัญในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ด้วยเหตุผลอื่นๆ อีก เช่น:

- โรคอาหารเป็นพิษยังคงแพร่ไปทั่วโลกผ่านห่วงโซ่อุปทานสากล (ดูกรณีของการระบาดของโรคไข้หวัดนกในจีน)
- สหภาพยุโรปและ FDA ในสหรัฐฯ บังคับใช้กฎข้อบังคับที่มีอยู่อย่างเข้มงวดทำให้ความปลอดภัยในอาหารและกระบวนการผลิตอาหารเป็นสิ่งสำคัญมากขึ้น
- แนวโน้มที่มุ่งเน้นไปที่การอ้างถึงประโยชน์ด้านสุขภาพของผู้ผลิตอาหารมากขึ้น (เช่น ผลิตภัณฑ์ของฉันช่วยลดคลอเรสเตอรอล ฯลฯ ซึ่งเรียกว่า “คุณประโยชน์ของอาหาร”)
- การเรียกคืนผลิตภัณฑ์เป็นภัยคุกคามที่สูงขึ้นต่ออุตสาหกรรมอาหาร จากการเพิ่มความระแวดระวัง และการดูแลด้านคุณภาพรวมถึงความปลอดภัยในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาด การรับรู้ของสาธารณชน และทัศนคติที่เกี่ยวข้องกับแบคทีเรีย – หัวข้อที่เกี่ยวข้องกันนี้กำลังเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากประเด็นเหล่านี้เป็นหัวข้อข่าวสำคัญ

ซึ่งทำให้เราสามารถคาดได้ถึงแรงกดดันที่เพิ่มสูงขึ้นต่อผู้ผลิตอาหารในการปรับปรุงการควบคุมคุณภาพในอนาคต การบริหารความเสี่ยงและการลดความเสี่ยงเป็นการเริ่มต้นของการปฏิบัติเพื่อได้มีความปลอดภัยในอาหารที่ดีขึ้น
เพื่อช่วยผู้ผลิตอาหารทั่วโลกในการปฏิบัติตามกฎข้อบังคับต่างๆ ในด้านสุขอนามัยในกระบวนการจัดการกับวัตถุดิบ Interroll ได้สร้างมอเตอร์สายพานโดยคำนึงถึงสุขอนามัยสูงสุด ซึ่งปัจจุบันมีวางจำหน่ายในท้องตลาดแล้ว

มอเตอร์เกียร์แบบเดิมนั้นมีขนาดใหญ่เทอะทะ มีความซับซ้อนในการติดตั้ง และที่สำคัญคือไม่ถูกสุขอนามัย: ผ่านการทดสอบและรับรองว่าไม่สามารถทำความสะอาดได้โดยหน่วยงานอิสระ Danish Technological Institute มอเตอร์แบบเดิมต้องใช้ตู้และการปกป้องที่มีราคาแพง
แต่ดรัมมอเตอร์ของ Interroll สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้เป็นประจำโดยใช้การฉีดน้ำแรงดันสูง ไอน้ำ และสารเคมีซึ่งช่วยให้คุณมีมาตรฐานด้านสุขอนามัยในระดับสูงสุด

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบโดยคำนึงถึงสุขอนามัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร โปรดเยี่ยมชม **www.interroll.com**

การออกแบบ EHEDG

แผนกวิจัยและพัฒนาของ Interroll ได้ออกแบบมอเตอร์ซิงโครนัส ดรัมตามแนวทางของ EHEDG โดยใช้วัสดุคุณภาพเยี่ยมซึ่งได้รับการรับรองจาก FDA และข้อบังคับของสหภาพยุโรป 1935/2004 นอกจากนี้ด้วยมาตรฐานระบบกันรั่ว IP 66 และ IP69k มอเตอร์ซิงโครนัสดรัมของ Interroll เป็นโซลูชันที่ยอดเยี่ยมสำหรับการใช้งานในสภาพเปียกชื้น แรงดันสูง
มอเตอร์ดรัมของ Interroll ช่วยให้คุณสามารถทำความสะอาดได้สูงสุดซึ่งทำให้มีโอกาสน้อยที่สุดที่จะมี Salmonella, Listeria, E-Coli และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่เป็นอันตรายอื่นๆ ปนเปื้อนในการผลิต

รับประกันวัสดุตลอดอายุการใช้งาน

ความต้านทานทางเคมีของวัสดุที่เลือกใช้ในการผลิตดรัมมอเตอร์ของ Interroll ผ่านการทดสอบในสภาพการใช้งานจริง Ecolab* ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำความสะอาดได้รับรองอายุการใช้งานของวัสดุอย่างน้อย 5 ปี
เมื่อสัมผัสกับการทำความสะอาดและขั้นตอนทางสุขอนามัยอื่นๆ โดยใช้ผลิตภัณฑ์ของ Topax

ดรัมมอเตอร์ของ Interroll เป็นคำตอบที่ดีที่สุดสำหรับธุรกิจในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทั่วโลกที่มองหาโซลูชันที่ยอดเยี่ยมสำหรับการจัดการวัตถุดิบของตน

*Ecolab และโลโก้ของ Ecolab เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ Ecolab Inc. และบริษัทในเครือ

สร้างสรรค์เพื่อประสิทธิภาพ

Interroll ก่อตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2502 เติบโตจนเป็นผู้ผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สำคัญๆ สำหรับโลจิสติกส์ภายในหน่วยงานชั้นนำของโลก ไม่ว่ากล่องพาเลท หรือผลิตภัณฑ์ที่อ่อนนุ่มที่จะต้องจัดการ ไม่มีซัพพลายเออร์รายใดที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เหล่านี้อย่างครบถ้วน นั่นทำให้ผู้บูรณาการระบบ OEM และผู้ปฏิบัติงานเลือก Interroll เป็นพันธมิตรสำหรับโลจิสติกส์ภายในหน่วยงานของตน ทั่วโลก

เครื่องข่ายสากลของ Interroll ทำให้มั่นใจได้ถึงการส่งมอบที่รวดเร็วการบริการที่เป็นเลิศสำหรับลูกค้าในท้องถิ่นของเราทุกราย

เราเป็นแรงบันดาลใจให้กับลูกค้าและให้โอกาสพวกเขาในการเพิ่มประสิทธิภาพ

Interroll.com

Interroll ขอสงวนสิทธิ์ในการแก้ไขคุณลักษณะทางเทคนิคของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้ตลอดเวลา ข้อมูลทางเทคนิค ขนาด ข้อมูล และคุณลักษณะเป็นการแนะนำเท่านั้น

TH/11.12/UM/LFT-1.1