



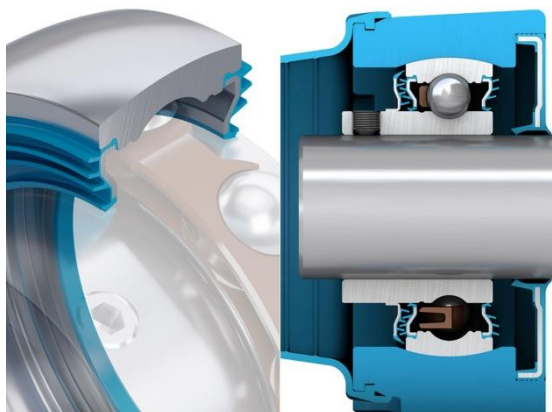
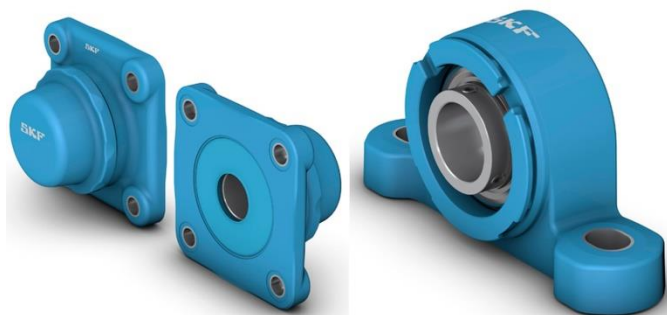
## ihb News 2021Q1 - SKF BLUE LINE

... Mehr Lebensmittelsicherheit durch die neue „Blue Range“ der SKF Food Line-Kugellagereinheiten

In Lebensmittelproduktionsanlagen wirken die innovativen SKF Food Line-Kugellagereinheiten der Blue Range der ungewollten Verbreitung von Bakterien durch Reinigungsvorgänge entgegen.

„Das traditionelle Nachschmieren von Wälzlagern in der Getränke-, Lebensmittel- und Tabakindustrie sowie die üblichen Nass- und Trockenreinigungen der dort verbauten Lager können zu ‚verborgenen Nährböden‘ für Kontaminationen werden (!)

Um solchen Gefahren vorzubeugen, hat SKF mittels der Blue Range der SKF Food Line-Lagereinheiten ein neues Hygiene-Konzept umgesetzt.



Die neuen BLUE LINE Lagereinheiten unterstützen diese Industrien in ihrem Bestreben, die Lebensmittelsicherheit zu verbessern.

Hintergrund der SKF Neuentwicklung ist der Umstand, dass die Lebensmittel-, Tabak- und Getränkeindustrie seit dem Jahr 2012 unter einer drastischen Zunahme von Rückrufaktionen leidet.

Die Rückrufe der US-amerikanischen Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelbehörde „FDA“ ist in sechs Jahren um 92,7 Prozent gestiegen, und auch das US-Landwirtschaftsministerium USDA verbuchte einen Anstieg um 83,4 Prozent (!)

So stellen bakterielle Kontaminationen und nicht deklarierte Allergene inzwischen die wichtigsten Ursachen für Rückrufaktionen durch die FDA dar.

### Sprechen Sie uns an:

Haben Sie Interesse am **ihb Sortiment** zu **SKF BLUE LINE** und wünschen Sie weitere Infos dazu?  
Nennen Sie uns einfach Ihre Anschrift und faxen Sie dieses Formular zurück +41 61 313 24 77...

Name: \_\_\_\_\_ eMail: \_\_\_\_\_

Abteilung: \_\_\_\_\_ Funktion: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_ www. \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_

...und wir werden uns so bald wie möglich mit Ihnen in Verbindung setzen. Besten Dank!