



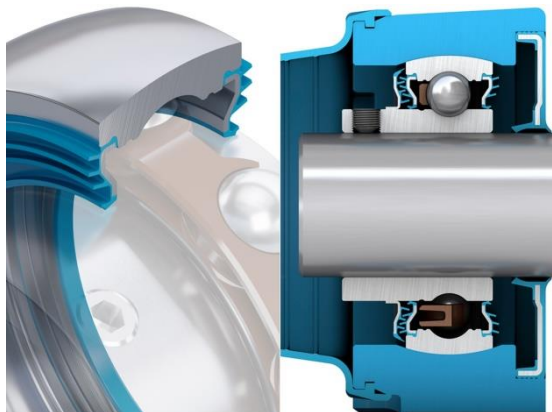
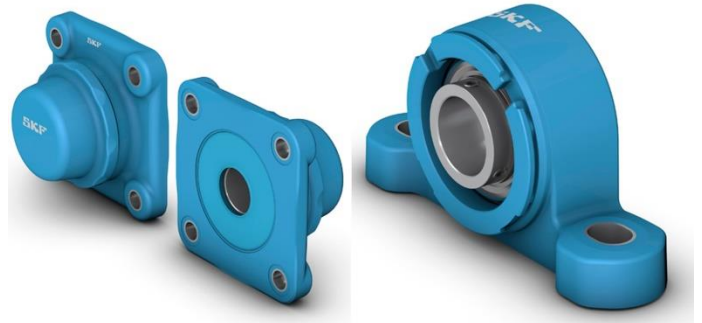
ihb News 2020Q1 - SKF BLUE LINE

... 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!