



Kalustyan – Global Food Safety Initiatives stellen Lebensmittelqualität sicher



Kalustyan Corporation (USA)

Produkt:

RAYCON

RAPID 4000

RAPID 5000

In den USA stellen Kunden und Bundesbehörden auf einem umkämpften und staatlich überwachten Markt immer höhere Anforderungen an die Hersteller von Lebensmitteln. Neue Geräte und Technologien bieten einfache, kostengünstige Implementierung, sofortigen Nutzen und somit eine effiziente Möglichkeit, den Anforderungen gerecht zu werden. In der folgenden Fallstudie berichtet Kalustyan, ein Lieferant von Süßigkeiten und Gewürzen und langjähriger Kunde von Sesotec, über die Erfahrungen mit Fremdkörperdetektionssystemen und beschreibt konkret, wie die Produktlösungen von Sesotec zum Unternehmenserfolg beitragen.



RAPID 4000

Neue Marktanforderungen erfüllen

Die staatlichen Regulierungen in der US-Lebensmittelindustrie haben in den letzten Jahren erheblich zugenommen. So erließ Präsident Obama 2011 das neue Lebensmittelsicherheitsgesetz FSMA (Food Safety Management Act). Es konzentriert sich auf die Vermeidung von Verunreinigungen in Lebensmitteln, da dieser Aspekt jahrelang vernachlässigt wurde und es bestand Handlungsbedarf, nachdem vermehrt Probleme auftraten.

Die amerikanische Lebensmittelbehörde FDA (Food and Drug Administration) ist mit der Umsetzung des FSMA Gesetzes beauftragt. Die Veröffentlichungen der FDA zeigen, dass die Behörde die Aufgabe auch

entsprechend ernst nimmt.

Im Mai 2014 verkündete die FDA, dass sie dabei sei, die zur Etablierung des neuen vorbeugungsorientierten Gesetzes erforderlichen Regelwerke und Richtlinien zu entwickeln. Ein FSMA Implementierungsteam der FDA hat zahlreiche Ideen entwickelt, wie die Behörde die Lebensmittelindustrie besser überwachen, das globale Lebensmittelsicherheitssystem stärken und den öffentlichen Gesundheitsschutz verbessern kann. Auch die Planung für die nächste Phase der FSMA Implementierung hat bereits begonnen.

Diese beinhaltet die Verbesserung der öffentlichen Gesundheitsvorbeugungsstandards und die Implementierung des strategischen und risikobasierten Industrieüberwachungsrahmenwerkes, welches das Herzstück von FSMA ist.



RAPID 5000

Näher betrachtet: Neue HACCP Anforderungen

Neben dem Lebensmittelsicherheitsgesetz FSMA, muss sich die Industrie auch mit überarbeiteten und verschärften Anforderungen bezüglich HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) auseinandersetzen. Wenn Prüfer einen Lebensmittelverarbeitungsbetrieb besuchen, erwarten sie nachweisbare und solide Beweise dafür, dass eine Gefährdungsanalyse durchgeführt, kritische Lenkungspunkte (CCPs) identifiziert und kritische Grenzen für jeden CCP festgelegt wurden. CCP Überwachungsmaßnahmen müssen erfüllt sein und Korrekturmaßnahmen ergriffen werden können. Überwachte Betriebe müssen auch umgehend über Verfahren verfügen, die sicherstellen, dass das HACCP System wie vorgesehen funktioniert und den aktuellen staatlichen Normen entspricht. Die Maßnahmen der FDA konzentrieren sich hauptsächlich auf Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen (CAPA - Corrective and Preventive Actions). Sie verlangt, dass der HACCP-Plan eines Betriebes einen Korrekturmaßnahmenplan beinhaltet, den der Betrieb anwendet, wenn ein kritischer Wert nicht eingehalten wird. Die Korrekturmaßnahmen sollen sicherstellen, dass kein Produkt auf den Markt kommt, welches gesundheitsschädlich oder aufgrund von anderweitigen Abweichungen ungenießbar ist.



Näher betrachtet: Das neue FSMA Mandat der FDA

Das FSMA Lebensmittelsicherheitsgesetz hat es zum Ziel, die Zuverlässigkeit der amerikanischen Lebensmittelversorgung durch einen Wechsel von einer reagierenden zu einer vorbeugenden Strategie zu gewährleisten.

Durch das FSMA Lebensmittelsicherheitsgesetz erhält die FDA ein neues und umfangreiches Mandat für die öffentliche Gesundheit, welches dementsprechend auch den Druck auf die Lebensmittelindustrie erhöht. Die FDA ist angehalten, Standards zur Einführung moderner Vorbeugungsverfahren für die Lebensmittelsicherheit zu erstellen und zu überwachen. Diese sollen für alle gelten, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten, transportieren und lagern. Des Weiteren erhält die FDA neue Kompetenzen und Überwachungswerkzeuge, die darauf abzielen sicherzustellen, dass diese Verfahren von der Lebensmittelindustrie auch durchgehend und fortlaufend angewandt werden.



Für Kalustyan, ein gewürz- und kräuterverarbeitender Betrieb mit Sitz in New Jersey, bedeutet die Erfüllung der neuen staatlichen Regelungen eine beachtliche Herausforderung. Da die wichtigsten Kunden eine Zusicherung verlangen, dass die Produkte von Kalustyan den Anforderungen entsprechen. „Unser Qualitätssystem beruht auf den Global Food Safety

Initiatives (GFSI) und ist das Rückgrat unserer Organisation.“, sagte Abdul Basit Gaba, Leiter Qualität/Lebensmittelsicherheit. „Wir haben mit unserem HACCP Plan eine systematische Beurteilung aller Schritte unserer Produktionsprozesse, und eine proaktive und vorbeugende Kontrolle aller Rohstoffe, Verarbeitungstätigkeiten, und unserer Verarbeitungsumgebung.“ Doch Kalustyan weiß, dass auch neue Lösungen erforderlich sind, um die wachsenden Anforderungen der Kunden erfüllen zu können.

„Unsere Kunden wissen zu schätzen, dass wir die neuen lebensmittelrechtlichen Anforderungen direkt umsetzen“, sagt Fernando Porras, Kalustyans Vice President of Operations.

Aber Kalustyan ist sich bewußt, dass mehr benötigt wird als eine technisch überragende Lösung. Es muss eine Lösung sein, die einfach zu verstehen und zu bedienen ist, nachweislich zuverlässig funktioniert und zu einem angemessenen Preis erhältlich ist. „Wir glauben, dass unser Erfolg davon abhängt, dass wir sichere Qualitätsprodukte liefern, die die Anforderungen unserer Kunden erfüllen oder übertreffen,“ sagt CEO Errol Karakash.



Näher betrachtet: Kalustyan

Seit der Firmengründung im Jahr 1977 basiert das

Geschäft von Kalustyan auf der globalen Beschaffung von Kräutern und Gewürzen. Eingekauft wird in Ländern wie Armenien, Australien, Bangladesch, Belgien, Bulgarien, China, Ägypten, England, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Guatemala, Holland, Indonesien, Iran, Israel, Italien, Japan, Jordanien, Libanon, Malaysia, Marokko, Pakistan, Philippinen, Rumänien, Spanien, Südafrika, Südamerika, Saudi-Arabien, Sri Lanka, Syrien, Thailand, Tunesien, Türkei, Vietnam, Westindische Inseln und vielen anderen. Die Produkte werden charakteristischerweise komplexer, wenn es um die Unverfälschtheit von Einkauf und Produktion geht, bei gleichzeitiger Einhaltung des Good Manufacturing Processes (GMP).

Mit einem BRC (Britisch Retail Consortium) Rating von "A" in den letzten drei Jahren und Customs Trade Partnership Against Terrorism (CTPAT) Zertifizierung verfügt Kalustyan auch über einen langjährigen, auf Positivkontrolle basierten Qualitätssicherungsansatz zur Vermeidung von Verunreinigungen und liefert sichere Produkte an zahlreiche führende Lebensmittelhersteller auf der ganzen Welt. „Wir haben im Laufe der Zeit unsere Programme weiterentwickelt, um stets die Qualität und Sicherheit unserer Produkte garantieren zu können.“, fügt Abdul hinzu.

„Kalustyan besitzt bislang Fertigungsbetriebe in drei



Ländern, und die Firma nimmt ihr Engagement bezüglich Qualität an jedem Standort sehr ernst.“, betont Abdul.

Die Suche nach einer Lösung

Für Kalustyan war die Suche nach Fremdkörperinspektionssystemen einfach. Nach dem Ausprobieren mehrerer Konkurrenzlösungen stellte es sich heraus, mit Sesotec zusammenzuarbeiten. „Hinsichtlich der Kosten lag Sesotec etwa im Mittelfeld, aber in Bezug auf Zuverlässigkeit und Leistung war Sesotec einfach Klassenbester.“, berichtet Abdul. „Sesotec bot die effektivste und effizienteste Methode um sicherzustellen, dass im Produkt keine Fremdkörper und Verunreinigungen vorhanden sind.“ Ein weiterer Faktor: Kalustyan hat bereits mehrere Metalldetektoren und Röntgensysteme von Sesotec in Betrieb. „Da einige unserer Produkte in Folie verpackt sind, benötigen wir mehr als einen einfachen Metalldetektor. Wir brauchen die zusätzliche Untersuchung mit Röntgentechnik.“, fügt Abdul hinzu. „Sesotec erfüllt oder übertrifft unsere Anforderungen jeden Tag.“



Näher betrachtet: Die Lösung von Sesotec

Kalustyan hat drei Produktlösungen von Sesotec im Einsatz: Ein RAYCON Röntgen-Inspektionssystem und Freifall-Metalldetektoren der Serien RAPID 4000 und RAPID 5000.

Das RAYCON Röntgen-Inspektionssystem ist sehr einfach zu bedienen und bietet mehrere einzigartige Leistungsmerkmale. Unter anderem schafft es einen vollständigen Inspektionsbereich ohne tote Winkel, was eine 100-prozentige Produktinspektion gewährleistet, unabhängig von der Produkthöhe oder der Platzierung auf dem Band. Die perfekte Kombination aus Röntgenquelle und -detektor ist mit der einzigartigen Sesotec Software zur Analyse der Röntgenbilder kombiniert, die dichte Fremdstoffe wie Metall, Steine, Knochen, HD Kunststoffe und Glas höchstpräzise detektiert. Ein Echtzeit-Betriebssystem verarbeitet bis zu 600 Produkte pro Minute bei gleichzeitiger Inspektion von bis zu vier Spuren mit parallel laufenden unterschiedlichen Produkten.

Metalldetektoren der Serie RAPID 4000 werden zur Untersuchung von groben Gewürzen und körnigen Materialien eingesetzt. Diese Detektionssysteme erkennen und entfernen magnetische und nicht-magnetische Metallverunreinigungen, selbst wenn diese im Produkt eingeschlossen sind. Ein RAPID 4000 gewährleistet die hohe Produktqualität, verhindert Reklamationen und amortisiert sich in kurzer Zeit, da er zusätzlich Schutz vor kostspieligen Ausfällen von Produktionsmaschinen bietet und somit die Effizienz und Laufzeit der Produktionsanlagen maximiert.



Metalldetektoren der Serie RAPID 5000 untersuchen pulverförmige und feinkörnige Schüttgüter. Sie detektieren und entfernen magnetische und nicht-magnetische Metallverunreinigungen werden über die Separationseinheit („Quick Flap“), einer einzigartigen Ausscheideklappe aus Edelstahl, ausgeschieden. Aufgrund des speziellen „Hygienic Designs“ hat das Gerät keine Ecken oder Nischen, in denen sich Produktreste ablagern könnten und ist somit für Anwendungen mit hohen hygienischen Anforderungen geeignet.

Alle Lösungen von Sesotec sind BRC, IFS und HACCP konform.

Einfacher Einbau

Dank der problemlosen Durchführung und unkomplizierter Kommunikation von Sesotec war es ein reibungsloser Prozess. „Wir wussten, dass es funktionieren würde.“, sagt Abdul. „Aufgrund unserer bisherigen erfolgreichen Zusammenarbeit mit Sesotec hatten wir keine Zweifel.“ Kalustyan hatte bereits 2013 ein Sesotec Röntgendetektionssystem installiert, und Abdul meint dazu: „Wir sind äußerst zufrieden mit dem Gerät und freuen uns darauf, die Geschäftsbeziehung weiter auszubauen.“

Neue Anfänge

Der Betrieb in New Jersey importiert weiterhin Produkte aus allen Teilen der Welt um die Spezifikationen der Kunden zu erfüllen. „Es ist ein gutes Gefühl, mit einem Lieferpartner zusammenzuarbeiten, der unsere Mission versteht und uns bei deren Erfüllung hilft.“, meint Abdul. Kalustyan plant weitere Geräte von Sesotec zu kaufen. „Es war für uns durchweg eine positive Erfahrung und wir möchten gerne auf diesem Erfolg aufbauen.“, sagt Abdul. Für den Gewürzhersteller mit historischem Erbe sieht die Zukunft vielversprechend aus — gewürzt mit einer Prise unverkennbaren Geschmacks.

Sesotec auf einen Blick

Die Sesotec Gruppe ist einer der führenden Hersteller von Geräten und Systemen für die Fremdkörperdetektion und Materialsortierung. Der Absatz der Produkte konzentriert sich hauptsächlich auf die Lebensmittel-, Kunststoff- und Recyclingindustrie. Sesotec ist auf dem Weltmarkt mit Tochtergesellschaften in Großbritannien, Singapur, China, USA, Frankreich, Italien (2), Indien, Kanada, Thailand und einer Repräsentanz in der Türkei sowie mit mehr als 60 Partnern vertreten.