



Food

## Für eine optimale Qualitätssicherung setzen Fruchtextperten auf eine tägliche Routinekontrolle

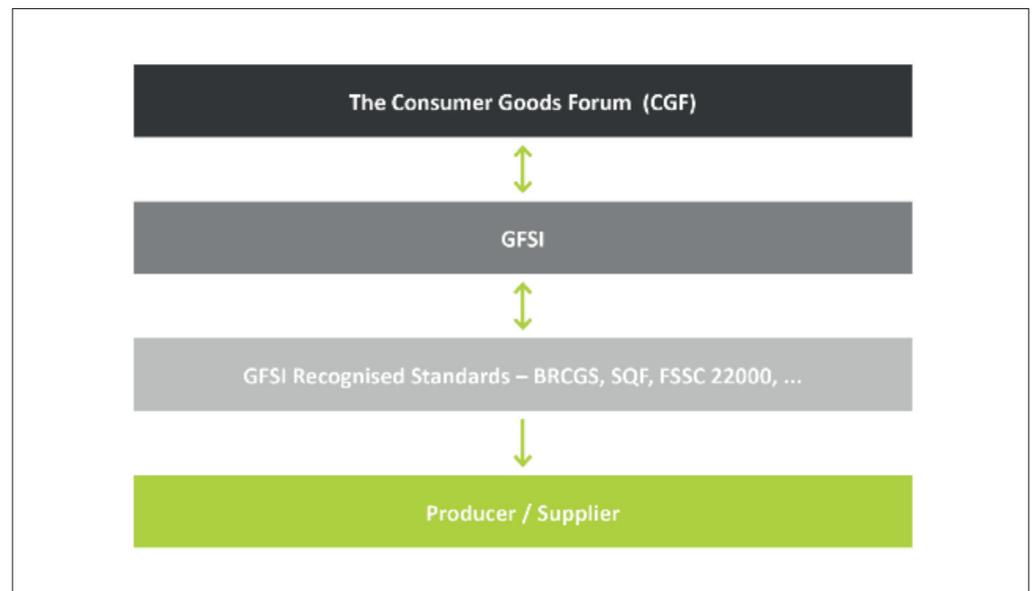
Service  
Hersteller Validierung

Seit mehr als 50 Jahren produziert einer der führenden Hersteller von Fruchtzubereitungen in Deutschland mit Erfahrung, Kreativität und Flexibilität Halbfertig- und Fertigerzeugnisse für die Eis-, Back-, Milch-, Getränke- und Schokoladenindustrie. Die Produkte werden über den Lebensmittel-einzelhandel und an die Systemgastronomie verkauft. Die Geschäftsbereiche unterteilen sich in Fruchtzubereitungen/Pürees, Früchte in Alkohol und frische Convenience Produkte (Obstsalate).

Ideenreichtum, Innovationen, Erfahrung und modernste Produktionsverfahren bilden die Grundlage für erstklassige Produkte. Zahlreiche renommierte Zertifizierungen wie IFS Food und BIO, unterstreichen das Qualitätsbewusstsein dieser Firma.

## Das Problem: Gesetze und Vorschriften der Lebensmittelsicherheit müssen eingehalten werden

Begrenzte Ressourcen erfordern nachhaltiges Wirtschaften und technologische Innovationen. Der globale Wettbewerb und strengere Regularien erhöhen stetig den Druck, weiter technologische Innovationen zu entwickeln, um eine noch höhere Produktivität und Profitabilität zu erreichen. Vorschriften und Gesetze schreiben die Verwendung von Inspektionsgeräten in der Lebensmittelproduktion vor. Diese Vorschriften kontinuierlich einzuhalten, bringt für Kunden oft große Herausforderungen mit sich. Häufig ist es die Technologie selbst, die den Anwender vor Probleme stellt, aber auch fehlendes Wissen über die korrekte Handhabung. Außerdem gibt es unterschiedliche Standards, die sich von Land zu Land unterscheiden.



Die Herausforderung, vor der viele Kunden stehen, sind fehlende Kenntnisse, welche Einstellungsparameter eine wesentliche Änderung der Produktsicherheit und Prozessrelevanz bewirken. Damit Kunden den Weg in Richtung Erfüllung von Lebensmittelsicherheitsstandards erfolgreich gehen, unterstützt ein Validierungsprozess, der als Servicedienstleistung in Anspruch genommen werden kann.

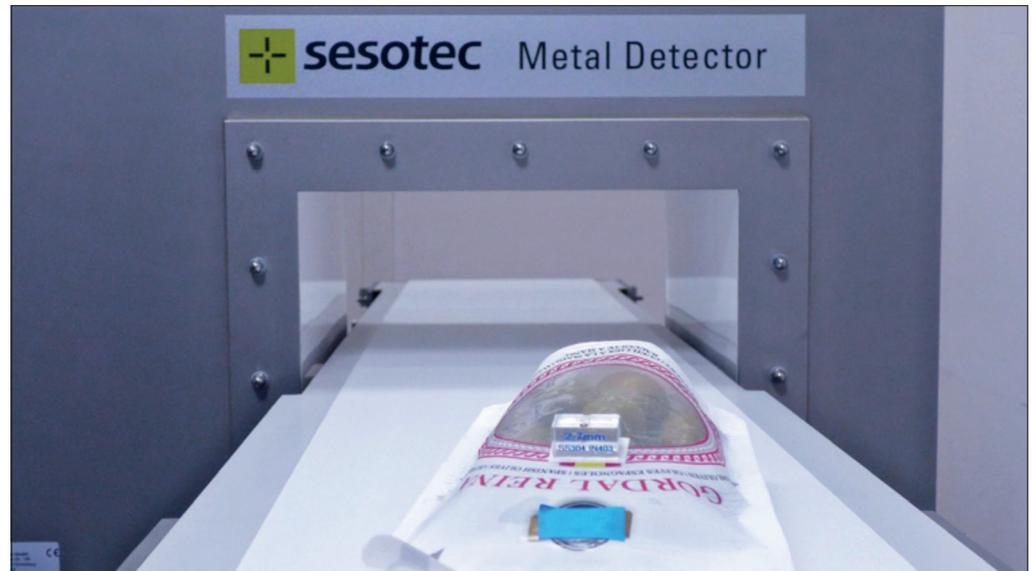
## Die Lösung: Herstellervalidierung mit Validierungszertifikat

Validierung findet zu Beginn des Lebenszyklus eines Produktinspektionssystems nach der erstmaligen Installation aber vor der Freigabe zur kommerziellen Produktion statt und stellt eine Erstqualifizierung eines Geräts auf Grundlage der angegebenen Funktionsbeschreibungen dar. Eine Validierung liefert den Nachweis, dass das gewählte Gerät bei korrekter Anwendung in der Lage ist, die festgelegten Vorgaben in jedem Fall einzuhalten. Derartige Vorgaben können sich auf die Detektionsgenauigkeit, aber auch auf andere Funktionen wie z.B. korrekte Funktion der Ausschleusungseinrichtung beziehen.

Laut International Featured Standards (IFS) ist Validierung die Bestätigung auf der Basis von objektiven Nachweisen, dass Anforderungen für den spezifischen vorgesehenen Verwendungszweck oder die spezifische Anwendung erfüllt werden. Der Codex Alimentarius Commission definiert Validierung als das Liefern von Nachweisen, dass eine (oder eine Kombination aus) Kontrollmaßnahme(n), wenn diese ordnungsgemäß umgesetzt wird/werden, die Gefahr kontrollieren und ein festgelegtes Ergebnis erzielen kann/können.



## Der Kundennutzen: Wiederholbare Durchführung der Testkörperprüfung mit Auswertung und Dokumentation



Üblicherweise muss eine erneute Validierung durchgeführt werden, wenn wesentliche Änderungen an einem Metalldetektor vorgenommen werden. Re-Validierungen können jedoch vermieden werden, wenn nach dem Validieren beim Auflegen eines Testkörpers der untere Grenzwert nicht mehr unterschritten wird. D.h. sollten der Produktwinkel, die Fördergeschwindigkeit oder die Empfindlichkeit verändert werden und sich herausstellen, dass der festgelegte Detektionsbereich eingehalten wird, muss nicht nach-validiert werden. Der obere Bereich kann vernachlässigt werden, da eine höhere Detektion der Testkörper von Vorteil ist. Liegt ein Validierungszertifikat vor, sind Re-Validierungen nicht notwendig.

Unter dem Strich trägt Validierung dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, Ressourcen zu schonen, die Produktivität und damit die Profitabilität zu erhöhen.

### Sesotec GmbH

Regener Straße 130

D-94513 Schönberg

Tel.: +49 8554 308 0

Fax: +49 8554 308 2606

Mail: [info@sesotec.com](mailto:info@sesotec.com)

### 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.

[www.sesotec.com](http://www.sesotec.com)



Metallsuchsysteme



Röntgeninspektionssysteme



Sortiersysteme



Magnetsysteme