



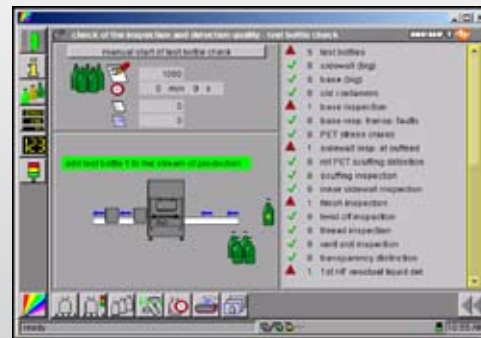
## HACCP+ : Sicherheit plus Effizienz

Unbestechliche Inspektionstechnologien sind elementare Bestandteile eines effektiven HACCP-Konzepts zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Erst sie machen die gezielte und kontinuierliche Überwachung kritischer Lenkungspunkte möglich. Für HEUFT gilt dabei stets der Grundsatz, dass jeder einzelne Behälter und auch das Inspektionsgerät selbst seine Fehlerfreiheit beweisen muss. Dies gelingt mit einer konsequenten Behälterverfolgung, einer Analyse und Dokumentation sämtlicher Inspektionsresultate sowie regelmäßigen Selbsttests.



Ob Restflüssigkeitserkennung, Fremdkörperinspektion, Flaschenbruchdetektion, Mündungs- oder Verschlusskontrolle: Die Beweisspflicht liegt beim Angeklagten. Alle HEUFT-Inspektionsmodule gehen erst einmal grundsätzlich davon aus, dass der zu untersuchende Behälter fehlerhaft ist. Punkt für Punkt muss er sie vom Gegenteil überzeugen. Dazu passiert er zunächst einen Trigger vor dem eigentlichen Inspektionsbereich. Der erzeugt ein virtuelles, individuell zugeordnetes Datenblatt, in dem alle noch zu überprüfenden Behäl-

terbereiche als fehlerhaft markiert sind. Bestätigt sich diese Annahme bei der Inspektion, wird er ausgeschleust. Ansonsten wird die jeweilige Fehlermarkierung entfernt und er setzt seine Tour fort, bis er an der nächsten Erkennung

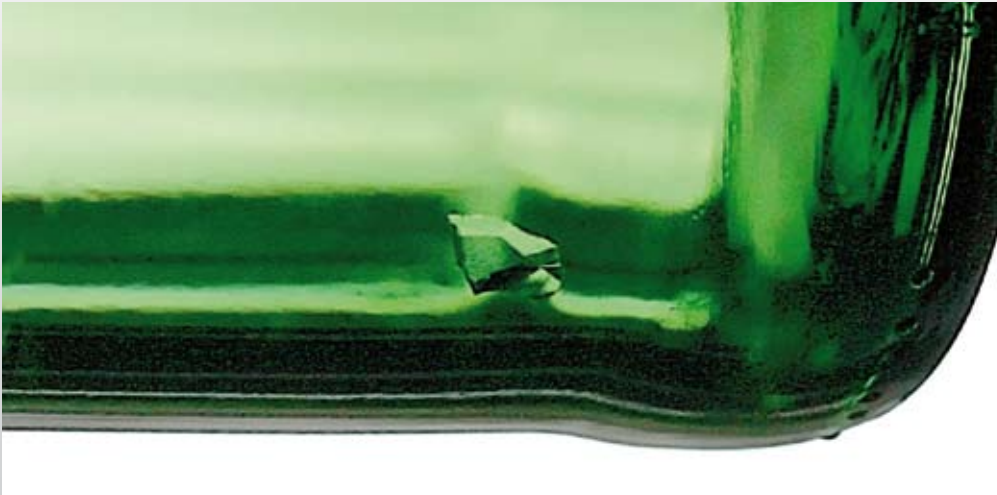


wiederum seine Makellosigkeit unter Beweis stellen muss. Erst wenn sich alle unterstellten Fehler nicht bestätigt haben, wird er freigegeben.

### Exaktes Monitoring durch Behälterverfolgung

Weitere Lichtschranken und das sogenannte Schieberegister zur Verfolgung der Transporterbewegung sorgen unterwegs für ein exaktes Monitoring: Die genaue Position des Behälters im System und die noch ausstehenden Untersuchungen sind jederzeit bekannt.

Behälter, die ein potentielles Risiko für die Produktsicherheit darstellen, werden bis hin zu ihrer Ausleitung verfolgt – und sogar noch darüber hinaus: Die Ausleitüberwachung überprüft zusätzlich, ob sie tatsächlich ausgeschleust worden sind. Ist das nicht der Fall, wird eine Warnmeldung und ein Ampel- bzw. Bandstoppsignal ausgegeben. Außerdem wird die Fehlfunktion genauso wie sämtliche Inspektionsergebnisse unwiderruflich und dauerhaft in der Logbuchdatei der grafischen Benutzeroberfläche HEUFT PILOT dokumen-



tiert und abgespeichert. Sowohl am Inspektionsgerät selbst als auch von jedem per Netzwerk angeschlossenen Office-PC aus sind diese wichtigen Informationen damit jederzeit abrufbar.

#### **Selbsttests mit Testflaschenprogrammen**

Doch ein wirkungsvolles HACCP-Konzept fordert den Inspektionsgeräten mehr ab als „nur“ die kontinuierliche Überwachung und Dokumentation kritischer Lenkungspunkte und die Bereitstellung von Korrekturmöglich-

keiten im Falle bedrohlicher Abweichungen. Zusätzlich gilt es zu überprüfen, ob das System selbst in der Lage ist, die gewünschte Lebensmittelsicherheit

zu garantieren. Diese Selbstüberwachung bewerkstelligen HEUFT-Geräte mit Hilfe von Testflaschenprogrammen: Um die eigene Erkennungsleistung zu

überprüfen, fordern sie in regelmäßigen, frei konfigurierbaren Abständen mit typischen Fehlern präparierte Behälter ein. Reflektionsbänder, Magnete oder auch RFID-Chips sorgen dafür, dass diese Testbehälter stets als solche gekennzeichnet sind. Werden die spezifischen Fehler ausnahmslos identifiziert, spricht das für die volle Funktionsfähigkeit der jeweiligen Erkennung. Sämtliche Ergebnisse dieser Programme lassen sich individuell aufbereiten und dauerhaft in jederzeit einsehbaren Protokollen abspeichern.





### **Betriebsdatenerfassung (BDE) für mehr Linieneffizienz**

Mit der Online-Anbindung von HEUFT- und Fremdgeräten an das weihenstephan- und OMAC-konforme BDE-System HEUFT *PROFILER* wird sogar noch mehr geboten als ein HACCP-Konzept üblicherweise verlangt. Denn sie überträgt dessen Lenkungsgedanken auch auf den Wirkungsgrad der gesamten Abfüllanlage. Registriert z.B. der Leerflascheninspektor um 10 Uhr eine unnatürlich hohe Ausleitrate verschmutzter Flaschen,

lässt sich anhand der gesammelten Betriebsdaten die Ursache dafür ganz einfach nachvollziehen – etwa eine Absenkung der Laugenkonzentration in der Waschmaschine eine Viertelstunde zuvor. Unerwünschte Einbußen der Linieneffizienz sind somit rasch zu beheben. Das spart bares Geld.

### **Kontinuierliche Überwachung kritischer Lenkungspunkte**

Weil HEUFT-Systeme generell von der Fehlerhaftigkeit aller zu überprüfenden Behälter ausgehen, regelmäßig ihre

eigene Funktionalität überprüfen und Daten nicht nur sammeln, sondern daraus auch die entsprechenden Konsequenzen ableiten, eignen sie sich ideal zur fortlaufenden Überwachung kritischer Lenkungspunkte im Rahmen eines HACCP-Konzepts. Das garantiert ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit und Effizienz.