

Produktionssicherheit mit Metalldetektoren

Der Handel verlangt von den Lebensmittelherstellern in zunehmendem Masse die Erfüllung neuer Qualitätsstandards. Zu den wichtigsten Standards zählen die HACCP Vorschriften, der britische BRC (British Retail Consortium) und der in Deutschland verbreitete IFS (International Food Standard). Seit Frühjahr 2003 verlangen alle führenden Handelsketten in Deutschland von ihren Lieferanten ein Zertifikat nach dem IFS. Mit weiteren Ländern laufen Gespräche bezüglich Umsetzung im Jahre 2004.

Im Rahmen des Qualitätssicherungsstandard IFS werden die Hersteller verpflichtet, alle notwendigen Schritte zu unternehmen, um eine Kontamination ihrer Erzeugnisse mit Metallteilen zu erkennen und zu verhindern. Der Einsatz und die Handhabung von Metalldetektoren werden im Kapitel 5 des IFS klar beschrieben.

Das deutsche Unternehmen S + S aus D-Schönberg und Kundert Ingenieure AG haben sich entschieden, für eine kompetente Kundenbetreuung in der Qualitätssicherung in der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein zusammenzuarbeiten.

S+S ist Experte auf dem Gebiet der industriellen Metalldetektion und bietet das umfangreichste Lieferprogramm an Metalldetektoren und Metallseparatoren an. Für jede Prozessstufe in der Produktion gibt es spezielle Geräteausführungen; begonnen bei der Rohstoffkontrolle bis zur Abfüllung oder Verpackung. Somit kann, durchgängig über alle kritischen Kontrollpunkte, die wirksame Metalldetektion mit nur einem Partner realisiert werden. S+S hat bereits verschiedenste Anlagen bei namhaften Schweizer Nahrungsmittelherstellern für Prozesse und Endprodukte realisiert.

Die Kundert Ingenieure AG ist das führende Unternehmen für funktionale Lösungen in der Lebensmittelindustrie und realisiert Einzelanlagen oder gesamte Prozesslinien. Kundert bietet vor Ort den technischen Service für Inbetriebnahme und Wartung der Geräte von S+S.