



FOOD SAFETY



Food

Sichere Genussmomente: Wie Coppa Inc. mit Sesotec „Audit Check“ die Lebensmittelsicherheit optimiert

Coppa Inc.
Canada
Produkt: AUDIT CHECK

Coppa Inc., ein Hersteller von Premium-Speiseeis und gefrorenen Desserts mit Sitz in London, Ontario, ist bekannt für seine einzigartigen Geschmacksrichtungen und sein Engagement für höchste Qualität. Das Unternehmen setzt auf die Entwicklung innovativer Produkte und die Gewährleistung der Produktsicherheit hat höchste Priorität. Um den hohen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden, wollte Coppa die „Audit Check“-Funktion von Sesotec in seine bestehenden Metalldetektorsysteme integrieren.

Sesotec Canada Ltd, eine Tochtergesellschaft der Sesotec GmbH Deutschland, ist führend in der Entwicklung und Herstellung von Fremdkörperdetektions- und separationssystemen für die Lebensmittelindustrie. „Audit Check“ ist eine der exklusiven Funktionen des integrierten Compliance-Softwarepakets. Die INTUITY-Metalldetektoren von Sesotec nutzen „Audit Check“ zur automatischen Überwachung, Protokollierung von Abweichungen im Produktionsprozess und zur Alarmierung des Bedienpersonals, um einen zuverlässigen Betrieb und die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsanforderungen zu gewährleisten.

Das Problem: Manuelle Prüfprozesse haben ihre Grenzen – Coppa Inc. suchte eine zuverlässige, automatisierte Lösung für maximale Produktsicherheit

Um die steigende Verbrauchernachfrage zu befriedigen, arbeitet die Produktion von Coppa mit hohem Tempo. Metallverunreinigungen durch Abnutzung der Anlagen oder durch versehentliches Einbringen sind zwar selten, können aber in jeder Phase der Produktion auftreten. Vor diesem Hintergrund und angesichts des Engagements, die sichersten und schmackhaftesten Produkte auf dem Markt zu bringen, erkannte Coppa die Notwendigkeit, einen systematischen Ansatz zur Alarmierung, Überprüfung und Dokumentation der Leistung seiner Metalldetektoren zu implementieren. Das Unternehmen benötigte eine Lösung, die die Rückverfolgbarkeit verbessert, den Aufwand für manuelle Tests reduziert und eine konsistente, quantifizierbare Produktsicherheit gewährleistet.

Vor der Automatisierung war Coppa darauf angewiesen, dass die Bediener stündliche Kontrollen durchführten und die Daten manuell aufzeichneten. Die Bediener testeten den Metalldetektor, indem sie in stündlichen Abständen Testkörper – Eisen, Nichteisen und Edelstahl – durch das System laufen ließen. Diese Praxis hatte sich zwar als zuverlässig erwiesen, ließ aber Raum für menschliche Fehler.

Coppa erkannte, dass angesichts des weiteren Wachstums und der Expansion des Unternehmens die Notwendigkeit bestand, den Prozess zu vereinfachen und die Dokumentation der Prüfergebnisse zu verbessern, während gleichzeitig das allgemeine Engagement für die Lebensmittelsicherheit erhöht wurde.

Die Lösung: Mit Sesotec „Audit Check“ zu mehr Effizienz – Automatisierte Prüfungen, lückenlose Rückverfolgbarkeit und nahtlose Integration in den Produktionsprozess

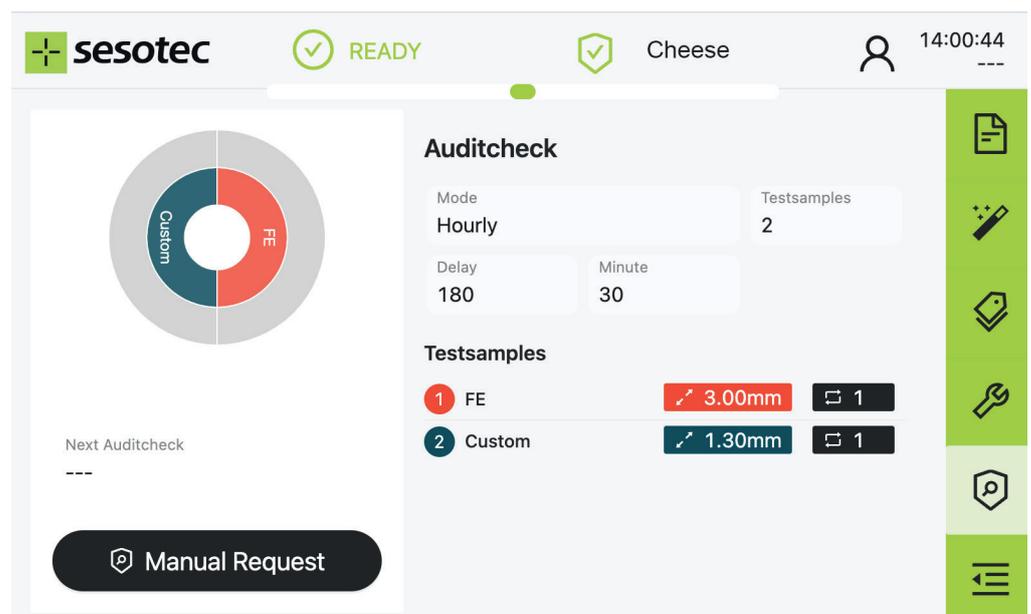


In enger Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter von Coppa analysierte Sesotec die Produktionsabläufe und empfahl die Integration der „Audit Check“-Funktion, um die Metalldetektorprüfung zu automatisieren und zu standardisieren. „Audit Check“ bot eine anpassbare Einrichtung für die Prüfung und Verifizierung der Metalldetektionssysteme. Das Design vereinfachte die Leistungsprüfungen und automatisierte teilweise den Prüfprozess, während es die Leistungsergebnisse aufzeichnete, ohne den Fluss der Produktionslinie zu unterbrechen.

Bei der Implementierung von „Audit Check“, arbeitete Sesotec mit Coppa zusammen, um den bestehenden Prozess und die Herausforderungen vollständig zu verstehen. Durch den kooperativen Ansatz wurde der Metalldetektor mit den Prüfspezifikationen konfiguriert, die erforderlich sind, um die strengen Anforderungen des Lebensmittelsicherheitsplans von Coppa zu erfüllen. Testkörper aus Eisen, Nichteisenmetallen und Edelstahl wurden durch den Metalldetektor geleitet, um die Funktion des Metalldetektors sowie die Funktionalität des „Audit Check“ zu bestätigen.

Das Gerät wurde so eingerichtet, dass die Bediener stündlich sowie bei Produktwechseln alarmiert werden, um einen zuverlässigen Betrieb der Anlage mit regelmäßigen Prüfzyklen zu gewährleisten. Bediener und Mitarbeiter der Qualitätssicherung wurden darin geschult, wie sie „Audit Check“-Intervalle einrichten und konfigurieren, die Leistungsdaten überwachen und die Bildschirmberichte des Systems interpretieren können.

Die Verwendung von „Audit Check“ ist sehr intuitiv und bietet den Bedienern einen Leitfaden auf dem Bildschirm, der sie durch ihre Tests führt. Dies war einer der Schlüsselfaktoren, um eine reibungslose Implementierung zu gewährleisten. Darüber hinaus bot das Sesotec-Team praktische Anleitungen mit Schwerpunkt auf der Systemeinrichtung, dem Betrieb und der Datenüberprüfung.



Der Kundennutzen: Höhere Lebensmittelsicherheit, weniger Fehler, optimierte Audits – Coppa setzt neue Standards für Qualität und Compliance

Durch die Einführung von Sesotec Audit Check wurden die Lebensmittelsicherheitsprozesse bei Coppa drastisch vereinfacht. Da das System die Bediener automatisch zur Durchführung ihrer Tests auffordert und sie durch den Prozess führt, ist die Wahrscheinlichkeit menschlicher Fehler bei manuellen Tests stark reduziert. Die Datenaufzeichnung ist nun vollständig in die Steuerungsschnittstelle des Metalldetektors integriert, was die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung der Vorschriften verbessert.

Coppa hat mit „Audit Check“ eine größere Sicherheit bei der Erkennung und Zurückweisung von kontaminierten Produkten erreicht. Die detaillierte Berichtsfunktion erleichtert externe Audits und gewährleistet die Einhaltung lokaler Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit. Diese zusätzliche Sorgfaltsebene hat den Ruf des Unternehmens für Sicherheit und Qualität in der wettbewerbsintensiven Dessertbranche gestärkt.

Fazit

Durch die Integration der „Audit Check“-Funktion von Sesotec in seinen Metalldetektionsprozess hat Coppa Inc. in London, Ontario, seine Produktsicherheitsstandards deutlich erhöht. Die Kombination aus Automatisierung, Datenerfassung in Echtzeit und umfassender Berichterstellung gewährleistet die konsequente Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und die Zufriedenheit der Kunden und festigt Coppas Position als vertrauenswürdiger Hersteller für erstklassiges Speiseeis und gefrorene Desserts.

Sesotec Canada Ltd.

275 Hanlon Creek Blvd, Unit 3
Guelph, Ontario, N1C 0A1
Canada
519-763-9729

Sesotec GmbH

Regener Straße 130
D-94513 Schönberg
Tel.: +49 8554 308 0
Fax: +49 8554 308 2606
Mail: 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



Metallsuchsysteme



Röntgeninspektionssysteme



Sortiersysteme



Magnetsysteme