



FOOD SAFETY



Food

Coppa Inc.
Canada

Produkt: AUDIT CHECK

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

Coppa Inc., ein Hersteller von Premium-Gelato und gefrorenen Desserts mit Sitz in London, Ontario, ist bekannt für seine innovativen Geschmacksrichtungen und sein Engagement für kompromisslose Qualität. Während das Unternehmen seine Innovationen fortsetzt, hat die Gewährleistung der Produktsicherheit weiterhin höchste Priorität. Um den hohen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden, wollte Coppa Gelato die Audit Check“-Funktion von Sesotec in seine bestehenden Metalldetektorsysteme integrieren.

Sesotec Canada Ltd, eine Tochtergesellschaft der Sesotec GmbH, ist führend in der Entwicklung, Herstellung und Unterstützung von Fremdkörpererkennung und -entfernung 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 und Alarmierung des Bedienpersonals, um einen zuverlässigen Betrieb und die Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsanforderungen zu gewährleisten.

Das Problem: Manuelle Prüfprozesse an ihre Grenzen: Coppa Gelato suchte eine zuverlässige, automatisierte Lösung für maximale Produktsicherheit

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

Vor der Aufrüstung war Coppa Gelato darauf angewiesen, dass die Bediener stündliche Kontrollen durchführten und die Daten manuell aufzeichneten. Die Bediener testeten den Metalldetektor, indem sie in stündlichen Abständen Probestücke - 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

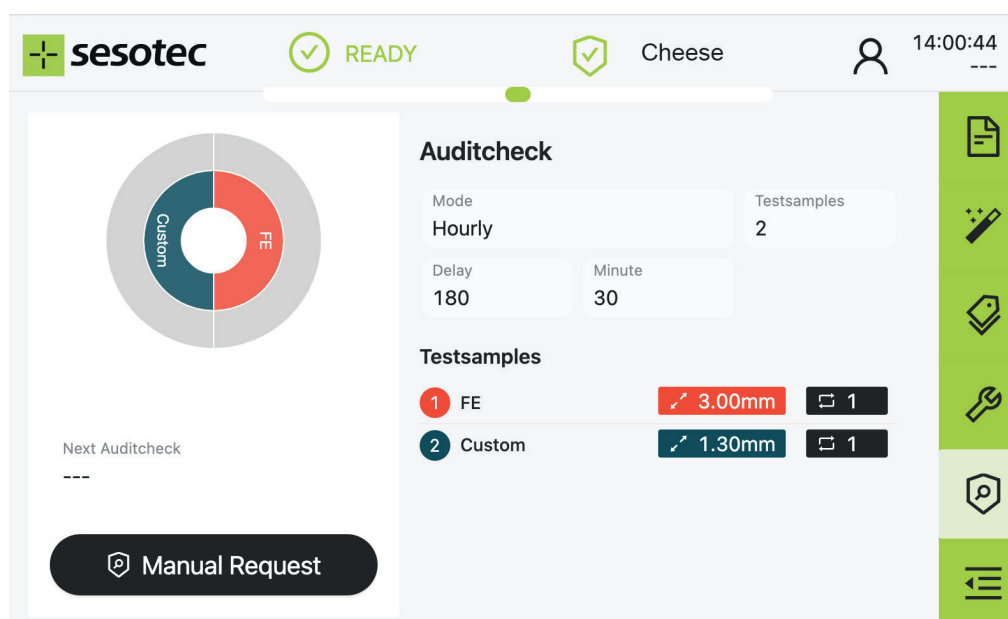


In enger Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter von Coppa analysierte Sesotec die Produktionsabläufe und empfahl die Integration der Audit Check“-Funktion, um die Metalldetektorprüfung zu automatisieren und zu standardisieren. „Audit Check“ bot eine anpassbare Einrichtung für die Prüfung und Verifizierung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

Um Audit Check“ zu implementieren, arbeitete Sesotec mit Coppa zusammen, um den bestehenden Prozess und die Herausforderungen vollständig zu verstehen. Durch einen kooperativen Ansatz wurde der Metalldetektor mit den Prüfspezifikationen konfiguriert, die erforderlich sind, um die strengen Anforderungen des Lebensmittelsicherheitsplans von Coppa zu erfüllen. Testproben 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 (QA) 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 Gelato setzt neue Standards für Qualität und Compliance

Durch die Einführung von Sesotec Audit Check wurden die Lebensmittelsicherheitsprozesse bei Coppa drastisch rationalisiert. 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 Gelato 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 vertrauenswürdige Quelle für erstklassiges Gelato und gefrorene Desserts.

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